

# VORSPEISE

## SPECIAL

### **Riesengambas im Wasabi-Tempuramantel**

mit japanischer Mayonnaise  
marinierten Sushizu Gurken und Mangosalat

24

### **Steak Tatar neu interpretiert**

angemacht mit Olivenöl, Kräutersalz  
Pfeffer und Senf dazu das pochierte gebackene Gelb eines Landeis  
und geröstetes Schweizer Krustenbrot

19

### **Foie Gras Terrine**

mit Süßweingelee, Marillenkompott  
und Grimminger Baguette

29

### **Rote Rüben Carpaccio**

mit Ziegenkäsecrème  
und Couscous mit Berberitzen

16,50

### **Angeräuchertes Blumenkohlsüppchen**

mit gebackener Pfälzer Blutwurst

9,50

Gedeckpreis für Brot, Brezel, Salz- und hausgemachte Trüffelbutter  
sowie Tiroler Schinken - wird ohne Bestellung gereicht - 2,90 p. P.

Eventuell gegebene Trinkgelder teilen sich die Servicekräfte mit den Kolleg\*innen  
aus der Küche und dem Servicebereich.



# HAUPTSPEISE

## Unsere Klassiker

### Lachstatar

Tatar vom rohen hausgebeizten norwegischen Lachs  
mit schwarzem Rettich und Wasabi Gurken  
dazu Kartoffelrösti und Limonen Crème fraîche

15,50 | 18,50

### Wiener Kalbsschnitzel

mit Tiroler Speck Bratkartoffeln und Gurkensalat

28

### Junge halbe Ente aus dem Rohr

mit Blaukraut und Kartoffelknödel

33,50

### Chateaubriand für 2 Personen

Filetmittelstück ca. 500 g Rohgewicht mit Sauce Béarnaise, Pfeffersauce  
gebratenem Gemüse und Pommes frites oder Kartoffelgratin

47 p.P.

## Aus unserer Pastamanufaktur

### Trüffeltagliarine

mit Sauce von weißen Alba Trüffeln  
und gehobelten Wintertrüffeln

19,90 | 25

### Vegane Bowl

Rote Rüben, Ringelbete, Senfkohl in Teriyaki Sauce  
Edamame, Hokkaido Kürbis, Maronen, Vollkorn- und Basmatireis

18,90



## Salat mit heimischem Superfood

Saisonale Blattsalate, Wildkräuter  
und unser Spezialdressing mit Frankfurter Kräutern  
dazu geröstetes Sonnenknacker Vollkornbrot vom Backhaus Bürger

**wahlweise serviert mit:**

Rinderfiletwürfeln und Sauce Tartare

25

Würfeln von der französischen Maishähnchenbrust  
und Sweet-Chili-Sauce

19

Riesengambas vom Grill und Limonen Crème fraîche

24

## Yellow Tuna im Langer Pfeffer-Mantel

mit Artischocken, Edamame, Shiitake  
und Tom Kha-Zitronen-Risotto

35

## Lammrücken mit Thymianjus

Bohnen-Cassoulet und mediterranem Stampf

32

## Black Angus Beef Filet

mit Pfeffersauce, gebratenem Gemüse  
und Kartoffelgratin

140 g Rohgewicht = 28 | 200 g Rohgewicht = 37

## SPECIAL

### Pimp my meal

Trüffel Pommes mit gehobelten Wintertrüffeln  
Parmigiano Reggiano und getrüffelter Mayonnaise

15



# DESSERT

## SPECIAL

### **Weißes Lebkuchenmousse**

mit Gewürzkirschen und Lebkuchen-Crumble

10,50

### **Crème brûlée**

mit Mandarinenragout und Schokoladen-Crumble

11

### **Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern**

Birnenkompott, Birnen-Vanille-Espuma und Salted Caramel Eis

13,50

### **Mango Sorbet**

mit Prosecco aufgegossen

7,50

## SPECIAL

### **Macarons**

Auswahl an in unserer Pâtisserie handgemachter Macarons

Schokolade | Kaffee | Passionsfrucht

Pistazie | Himbeere | Salted Caramel

1,80 pro Stück

### **Ausgesuchte Internationale Käse**

Brie de Meaux, Tiroler Bergkäse und Gorgonzola Dolce  
mit Tiroler Schüttelbrot, Feigensenf und Trauben

17

