

Kalte Vorspeisen

„Beef Tatar“

*handgeschnitten vom Simmentaler Rinderfilet
mit Wachtelei und Butters-toast*

*Vorspeise 100 gr: 16 Euro
Hauptspeise 220 gr: 29 Euro*

„Carpaccio „

*vom frisch plattiertem Simmentaler Rinderfilet mit Rucola
und gereiftem Parmesan*

15 Euro

„Vitello Tonato“

*Rosa Scheiben vom Milchkalbsrücken
mit Thunfischsauce und Kapernbeeren*

15 Euro

„Burrata und Büffelmozzarella“

*Karamellisierter Burrata und knusprige
Mozzarellakugeln mit verschiedenen Tomaten,
Rucola und Basilikum*

13 Euro

18 Euro mit 3 Stück Rotgarnelen

Suppen und warme Vorspeisen

„Tom Kha Gung“

Thailändische Kokossuppe mit Gemüse,
Garnelen und Kafir Limetten

11 Euro

„Trittatensuppe“

Tafelspitzconsommé mit Trittaten und Schnittlauch

6 Euro

„Bouillabaise“

Französische Fischsuppe mit Safran
dazu Rulle und Baguette

16 Euro

„Gemüse-Schafskäs Ravioli“

Ravioli gefüllt mit Ratatouille und Fetakäse
mit brauner Butter und geriebenem Pecorino

Vorspeise 13 Euro

Hauptspeise 18 Euro

„Kummerravioli“

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kummer mit brauner Butter
und Schnittlauch

Vorspeise 18 Euro

Hauptspeise 29 Euro

Klassiker

„Wienerschnitzel“

*vom heimischen Milchkalb mit Petersilienkartoffeln
oder Kartoffel - Vogerlsalat und Preiselbeeren*

23 Euro

„Geschmorte Kalbsbackert „

mit Kartoffel-Röstzwiebelpüree und Babykarotten

23 Euro

„Tiroler Lamm“

*Geschmorte Stelze vom Tiroler Berglamm
mit cremigem Polenta und Ratatouille Gemüse*

29 Euro

„Kitzbeuschel“

*Cremiges Herz und Lunge vom Häringer Kitz
mit Serviettenknödeln*

23 Euro

Kindergerichte

Kalbsschnitzel

mit Petersilienkartoffel oder Pommes Frites

9 Euro

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

8 Euro

Hausgemachte Nudeln mit Bolognese

8 Euro

Vom Grill

*Gebratene Argentinische Rotgarnelen
mit Knoblauch, Limette und Chili
400 gr 24 Euro 800gr 44 Euro*

*Gegrillter Wildfang Wolfsbarsch
auf Kohlrabi- und geschmortem Chicorée
29 Euro*

*Filet Steak vom Simmentaler Rind
mit Café de Paris Butter und Chimichurri
200 gr 28 Euro 250 gr 34 Euro 300 gr 42 Euro*

*Dry Aged Ribeye sechs Wochen gereift
von der heimischen Kalbin
300 gr 32 Euro 350 gr 38 Euro 400 gr 44 Euro*

*Dry Aged Entrecôte sechs Wochen gereift
von der heimischen Kalbin
250 gr 26 Euro 300 gr 32 Euro 350 gr 38 Euro*

Beilagen

<i>Rosmarinkartoffel</i>	<i>4 Euro</i>	<i>Grillgemüse</i>	<i>4 Euro</i>
<i>Kartoffelgratin</i>	<i>4 Euro</i>	<i>Wokgemüse</i>	<i>4 Euro</i>
<i>Pommes Frites</i>	<i>4 Euro</i>	<i>Ratatouille</i>	<i>4 Euro</i>
<i>Kl. gemischter Salat</i>	<i>6 Euro</i>	<i>Maiskolben</i>	<i>4 Euro</i>
<i>Kl. Caesar Salat</i>	<i>6 Euro</i>	<i>Pfeffersauce</i>	<i>4 Euro</i>

Salate

„Bachhendlsalat“

*in Kürbiskernen gebackene Hühnerkeulen mit Kartoffelsalat,
Blattsalaten, Räderbohnen, Kernöl und Kernen*

16 Euro

„Ceasar Salad“

Romanischer Salat mit Ceasardressing,

Croutons und Parmesan

wahlweise mit

gegrillte Rinderfiletscheiben 20 Euro

gebratene Maishänchenbrust 16 Euro

6 Stk gegrillte Rotgarnelen 23 Euro

8 Stk gebackene Büffelmozzarellakugeln 16 Euro

„Bananenseesalat“

Sommerliche Blattsalate mit Tomaten-Zitronendressing

Avocado, marinierte Flusskrebse gegrillte

Jakobsmuscheln und Rotgarnelen, gebratene Tintenfische

24 Euro

„Schwammerl Salat“

Sommerliche Blattsalate

mit gebratenen Eierschwammerl, Buchenpilzen

und Kräuterseitlingen

18 Euro

Desserts

*„Topfen-Moosbeerschmarren“
mit frischen Scheffauer Moosbeeren
und hausgemachtem Sauerrahmeis*

12 Euro

*„Tiramisu“
mit frischen Beeren und dunklem Schokoladeneis*

8 Euro

*„Moelleux au chocolat“
Schokoladekuchen mit flüssigem Kern dazu
Vanilleeis und frische Beeren*

9 Euro

*„Hausgemachtes Eis und Sorbet“
auf dem Eisblock serviert*

Preis pro Nöcke

3 Euro

<i>Vanille</i>	<i>Blutorangensorbet</i>
<i>Pinke Banane</i>	<i>Zitronensorbet</i>
<i>Dunkle Schokolade</i>	<i>Moosbeersorbet</i>
<i>Sauerrahm-Topfeneis</i>	<i>Himbeersorbet</i>
<i>Raffaelloeis</i>	<i>Ananassorbet</i>

Der Küchenchef empfiehlt

„Pilzrisotto“

*Risotto mit frischen Buchenpilzen, Eierschwammerl
und Kräuterseitlingen*

19 Euro

„Saltimbocca vom Seeteufel“

*mit Salbei und Pancetta auf Safranrisotto
und Zucchini*

29 Euro

„Thai Curry“

*Scharfes rotes Thai Curry mit
Wokgemüse und gegrillter heimischer Maishähnchenbrust
dazu Basmatireis*

24 Euro

„Kalbskotlett“

*ca. 300 gr. vom Tiroler Milchkalb
über Holzkohle gegrillt mit
Cafe de Paris Butter und Chimichurri*

32 Euro

„Sashimi Tuna“

*Rear gebratenes Thunfischsteak mit
Wokgemüse und Basmatireis*

28 Euro

Crème Brûlée mit frischen Beeren und Himbeersorbet

9 Euro