

unser menü zum frühling

Vier Gang 78

Weißer Spargel mariniert
Rose, Verbene, Macadamia

Zander vom Grill
weißer Spargel, Sushi Reis,
Schaum von Zitronengras, Kokos & Kaffee

Filet vom Silzer Milchkalb
Erdäpfel, Bärlauch & Schwarzwurzel

Amazake Milchreis
Winterhimbeere & Haselnuss

Weinbegleitung 39

Sechs Gang 98

Lachsforellen Sashimi
weißer Spargel, Dill & Zander Rogen

Weißer Spargel mariniert
Rose, Verbene, Macadamia

Zander vom Grill
weißer Spargel, Sushi Reis,
Schaum von Zitronengras, Kokos & Kaffee

Knuspriger weißer Spargel
Gerstl Miso & Vanille

Filet vom Silzer Milchkalb
Erdäpfel, Bärlauch & Schwarzwurzel

Amazake Milchreis
Winterhimbeere & Haselnuss

Weinbegleitung 59

Wir bitten euch die Menüs nur
tischweise zu bestellen.

unsere speisen

Vorspeisen

Lachsforellen Sashimi weißer Spargel, Dill & Zander Rogen	20
Karotte Ziegentopfen & grüner Kardamom	13
Weißer Spargel mariniert Rose, Verbene, Macadamia	17
Knuspriger weißer Spargel Gerstl Miso & Vanille	17
Gegrillter grüner Spargel Mädesüß, Gerstensoja, Zwiebel & Verbene	16
Carpaccio vom Kalbsfilet Bärlauch, weißer Spargel, Zwiebel & Sauerteigtoast	22
Beef Tatar »el Classico« Rinderhuft, Ei, Sardelle, Kapern, Senf & Sauerteigtoast	
• 80 Gramm	19
• 120 Gramm	28
Spargelcremesuppe Seesaibling, Kräuter & Currycroutons	13

Hauptspeisen

Spargel Klassik weißer Spargel, Bauernschinken, Petersilienerdäpfel & Bozner Sauce	31
Wiener Schnitzel weißer Spargel, Zitrone & Bozner Sauce	35
Erdäpfelsalat, Preiselbeeren & Zitrone	31
Zander vom Grill weißer Spargel, Sushi Reis, Schaum von Zitronengras, Kokos & Kaffee	32
Filet vom Silzer Milchkalb Erdäpfel, Bärlauch & Schwarzwurzel	46
Rollbraten von der Kalbsbrust weißer & grüner Spargel, Kalbsjus, Spinat & Erdäpfelknödel	34

vom offenen feuer

Genieße unser sechs Wochen gereiftes Rindfleisch vom heimischen Bauern, veredelt über offenem Feuer mit regionalen Hölzern. Die lodernden Flammen verleihen ihm eine unvergleichliche Kruste und ein intensives Raucharoma – eine Geschmacksexplosion, die kein herkömmlicher Grill bieten kann. Jede Holzart hinterlässt ihre eigene Note und hebt die sechste Dimension des Genusses hervor.

Entrecôte oder Ribeye

- 250 Gramm 50
- 350 Gramm 70

Entrecôte und Rib-Eye – zwei Cuts, zwei Charaktere.

Das Entrecôte ist feinfaserig, zart und saftig, mit ausgewogener Marmorierung.

Das Rib-Eye, mit seinem markanten Fettagge, schmilzt beim Grillen und sorgt für intensiven, buttrigen Geschmack.

Special cuts je nach Verfügbarkeit

Beilagen je 7,50

- Oma's Röstkartoffeln
- Erdäpfelgratin
- Gebackene Zwiebelringe
- Saisonales Gemüse vom Grill
- Frühlingskräutersalat mit Holunderdressing

Saucen je 4,50

- Rotweinjus
- Pfeffersauce
- Kräuterbutter

unsere süße seite

Warmes Milchbrioche 13,50
Vanilleeis & Passionsfrucht

Amazake Milchreis 13,50
Winterhimbeere & Haselnuss

Heimische Käsespezialitäten von der
Hofkäserei Scheiber (Silz/Tirol) und der
Sennerei Lingenau (Lingenau/Vorarlberg)
mit Brot & Eingelegtem aus unserem Keller

- Drei verschiedene Sorten 12,50
- Fünf verschiedene Sorten 16,50

Hausgemachtes Eis pro Kugel je 3,50

- Madagascar - Vanille
- Original Beans simply dark chocolate

Hausgemachtes Sorbet pro Kugel je 4,50

- Zitrusfrucht
- Sizilianische Passionsfrucht