

# u n s e r w i n t e r m e n ü

## Vier Gang 75

Hokkaido Kürbis  
gedämpft, Vanille, Majoran, Kürbiskernöl

Thaurer Ursaibling  
Kaviar, Erdapfel, Karfiol, Riesling Beurre Blanc

Braten vom Kemater Rind  
Erdapfel, Rotkraut vom Grill, eingelegte Topinambur

Blätterteig hausgemacht  
Zitrusfrucht, Kaffee, Kokos, salzige Erdnuss

Weinbegleitung 35

## Sechs Gang 98

Hokkaido Kürbis  
gedämpft, Vanille, Majoran, Kürbiskernöl

Thaurer Ursaibling  
Kaviar, Erdapfel, Karfiol, Riesling Beurre Blanc

Rinderzunge vom offenen Feuer  
Radicchio, schwarzer Knoblauch, Pecorino,  
Kirsche eingelegt mit Mädesüß

Selleriebraten  
Gersten - Miso, Kren, Haselnüsse,  
knusprige Kohlsprosse mit Holunder Vinaigrette

Braten vom Kemater Rind  
Erdapfel, Rotkraut vom Grill, eingelegte Topinambur

Blätterteig hausgemacht  
Zitrusfrucht, Kaffee, Kokos, salzige Erdnuss

Weinbegleitung 52

Die Menüs werden nur tischweise serviert

# unsere speisen

Hokkaido Kürbis gedämpft Vanille, Majoran, Kürbiskernöl	15
Selleriebraten Gersten - Miso, Kren, Haselnüsse, knusprige Kohlsprosse mit Holunder Vinaigrette	17   28
Tiroler Herzschnitzel Rind, gegrillter Spinat, Sellerie, Pfifferling, Miso & Walnuss	18   29
Thaurer Ursaiibling Kaviar, Erdapfel, Karfiol, Riesling Beurre Blanc	22,50
Rinderzunge vom offenen Feuer Radicchio, schwarzer Knoblauch, Pecorino, Kirsche eingelegt mit Mädesüß	18   29
Beef Tatar »el classico« Rinderhuft, Ei, Sardelle, Kapern, Senf, Sauerteigtoast	
• 80 Gramm	19,50
• 120 Gramm	26,50
Festtagssuppe mit Speckknödel, Schöberl, Wurzelgemüse & Knochenmark	10,50
•••	
Tiroler Kasspatzln Traditionell mit Röstzwiebel	20,50
Kasspatzln Deluxe mit Haselnüssen & Périgord Trüffel	29,80
Naturschnitzel vom Hirsch Erdapfel, Pilze & Preiselbeeren	33
Braten vom Kemater Rind Erdapfel, Rotkraut vom Grill, eingelegte Topinambur	35
Leutascher Eismeersaiibling Haselnuss Risotto, Spinat, Sesam, Beurre blanc	32
Wiener Schnitzel vom Kalb Erdapfelsalat, Preiselbeeren & Zitrone	31

einfach besonders

# vom offenen feuer

Genieße unser heimisches, 6 Wochen gereiftes Rindfleisch, perfekt von unserem Holzgrill. Erlebe die sechste Dimension des Geschmacks: süß, sauer, bitter, salzig, umami und feurig. Jede Holzart verleiht dem Fleisch eine einzigartige Note und sorgt für eine unvergleichliche Kruste.

## Entrecôte oder Ribeye

- 250 Gramm 50
- 350 Gramm 70

Special cuts je nach Verfügbarkeit

## Beilagen je 7,50

- ZOMM - Ofenkartoffel mit Creme fraiche und Schnittlauch
- Saisonales und eingelegtes Gemüse vom Grill
- Knochenmark auf knusprigen Sauerteig, Knoblauch, Majoran

## Beilagen je 5,50

- hausgemachte Pommes mit Waali's Mayo
- Winterlicher Salat mit Gemüse

## Saucen je 4

- Rotweinjus
- Pfeffersauce
- Kräuterbutter

# unsere süße seite

Tarte Ambroisie Original Beans simply dark chocolate, Vanille Eis	12,50
Blätterteig hausgemacht Zitrusfrucht, Kaffee, Kokos, salzige Erdnuss	11,50
Heimisches Käsesortiment mit Brot und Eingelegtem aus unserem Keller	
• Klein (3 Sorten)	12,50
• Gross (5 Sorten)	16,50
Hausgemachtes Eis pro Kugel	
• Vanille	3,50
• Original Beans simply dark chocolate	3,50
• Rosensorbet	3,50