

# u n s e r w i n t e r m e n ü

## Vier Gang 78

Karotte  
Ziegentopfen & grüner Kardamom

Flussbarsch vom Grill  
geröstete Charlottensauce, Lardo,  
konfierte rote Zwiebeln & Joghurt

Brust von der Dolomitenente  
Knollensellerie, Hanf & Mädesüßsauce

Tarte au citron  
Zitrone aus Menton, weißes Schokoladeneis,  
geröstete Nüsse & Schlagrahm

Weinbegleitung 39

## Sechs Gang 98

Haller Garnele roh  
Sonso, Sudashi & knusprige Hühnerhaut

Karotte  
Ziegenmilch & grüner Kardamom

Flussbarsch vom Grill  
geröstete Charlottensauce, Lardo,  
konfierte rote Zwiebeln & Joghurt

Mille - feuille von der roten Beete  
Schwarzer Pfeffer & Rose

Brust von der Dolomitenente  
Knollensellerie, Hanf & Mädesüßsauce

Knusper Röllchen  
BIO - Muscovado Zucker, Mokka & Buttercreme

Weinbegleitung 59

Die Menüs werden nur tischweise serviert

# unsere speisen

## Vorspeise

Haller Garnele roh & flüssig Sonso, Sudashi & knusprige Hühnerhaut	22
Karotte Ziegentopfen & grüner Kardamom	15
Mille - feuille von der roten Beete Schwarzer Pfeffer & Rose	17
Flussbarsch vom Grill geröstete Charlottensauce, Lardo, konfierte rote Zwiebeln & Joghurt	23
Parfait von der Dolomitenente geräucherte Rote Beete, Calvados Apfel & hausgemachtes Brioche	21
Beef Tatar »el classico« Rinderhuft, Ei, Sardelle, Kapern, Senf & Sauerteigtoast	
• 80 Gramm	19,50
• 120 Gramm	26,50
Festtagsuppe mit Speckknödel, Schöberl, Wurzelgemüse & Knochenmark	10,50

## Hauptspeise

Sellerie im Salzteig gegart Gersten - Miso, Kren, Haselnüsse & knusprige Kohlsprosse mit Holunder Vinaigrette	28
Kasspatzln Deluxe mit Haselnüssen & Périgord Trüffel	30
Filet vom Eismeersaibling Sesamreis, Spinat & Yuzu Beurre Blanc	33
Brust von der Dolomitenente Knollensellerie, Hanf & Mädesüßsauce	35
Geschmorte Praline vom Ochsenfleisch Erdäpfelpüree, Gemüse & Périgord Trüffel	37
Wiener Schnitzel vom Kalb Erdäpfelsalat, Preiselbeeren & Zitrone	31

# 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

- ZOMM- Erdäpfel mit Crème fraîche
- Saisonales Gemüse vom Grill
- Erdäpfelgratin
- Gebackene Zwiebelringe
- Winterlicher Salat mit Gemüse

## Saucen je 4,50

- Rotweinjus
- Pfeffersauce
- Kräuterbutter

# unser süße seite

Tarte au citron 13,50  
Zitrone aus Menton, weißes Schokoladeneis,  
geröstete Nüsse & Schlagrahm

Knusper - Röllchen 11,50  
Waffelrollen, BIO - Muscovado Zucker,  
Mokka & Buttercreme

Heimische Käsespezialitäten von den  
Sennereien Scheiber (Tirol) und  
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
- weiße Schokolade
- Menton - Zitronensorbet