

# unser menü zum frühling

## Vier Gang 78

Weißer Spargel mariniert  
Rose, Verbene & Macadamia

Fischsuppe  
Lachsforelle, Garnele, Romanasalat "Forellenschluß"  
& Wildkräuter

Rücken und Mehr vom Klinglerhof Lamm  
Spinat, Labneh, Madras & Lammjus

Rhabarber Praline  
Weiße Schokolade, Verbene & Joghurteis

Weinbegleitung 39

## Sechs Gang 98

Lachsforellen Sashimi  
weißer Spargel, Dill & Zander Rogen

Weißer Spargel mariniert  
Rose, Verbene & Macadamia

Fischsuppe  
Lachsforelle, Garnele, Romanasalat "Forellenschluß"  
& Wildkräuter

Gegrillter grüner Spargel  
Mädesüß, Gerstensoja & Verbene

Rücken und Mehr vom Klinglerhof Lamm  
Spinat, Labneh, Madras & Lammjus

Rhabarber Praline  
Weiße Schokolade, Verbene & Joghurteis

Weinbegleitung 59

Wir bitten euch die Menüs nur  
tischweise zu bestellen.

einfach besonders

# unsere speisen

## Vorspeisen

Lachsforellen Sashimi weißer Spargel, Dill & Zander Rogen	20
"Little Gem" Romanasalat gegrillt Ponzu, Sonso, Rhabarber & frische Kräuter	13
Weißer Spargel mariniert Rose, Verbene & Macadamia	17
Kohlrabitascherl Haselnuss - Gerstenmiso & Jasmin	15
Rinderfilet Tataki Kopfsalat, Kräuter, Chili & Teriyaki	23
Tatar vom Kalbsfilet »el Speciale« weißer Spargel, Radieschen, Curry & Sauerteigtoast	22
Fischsuppe Lachsforelle, Garnele, Romanasalat "Forellenschluß" & Wildkräuter	20

## Hauptspeisen

Grüner Spargel gegrillt Gerstensoja, Verbene, Käsebruch & Mädesüß	25
Spargel Klassik weißer Spargel, Bauernschinken, Petersilienerdäpfel & Bozner Sauce	31
Wiener Schnitzel weißer Spargel, Zitrone & Bozner Sauce	35
Erdäpfelsalat, Preiselbeeren & Zitrone	31
Seesaibling gebraten Holunder Beurre Blanc, Dill Öl & Frühlingsgemüse	32
Rücken und Mehr vom Klinglerhof Lamm Spinat, Labneh, Madras & Lammjus	46
Maibock Tortellini Pinienkerne, Bergkäsesauce & Frühlingskräutersalat	26

# 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 Fetttage, 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 mit Charakter
- Frühlingskräutersalat mit Holunderdressing

Saucen je 4,50

- Rotweinjus
- Pfeffersauce
- Kräuterbutter

# unser süße seite

Rhabarber Praline 13,50  
Weiße Schokolade, Verbene & Joghurteis

Frühling auf dem Löffel 13,50  
Grieß, Honig & Tiroler Blütenpollen

Hausgemachtes Eis pro Kugel je 3,50

- Madagascar - Vanille
- Original Beans simply dunkle Schokolade
- Joghurt vom Meislbauer

Hausgemachtes Sorbet pro Kugel je 4,50

- Zitrusfrucht
- Sizilianische Passionsfrucht

# so a kas

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

• Drei verschiedene Sorten 12,50

• Fünf verschiedene Sorten 16,50

einfach besonders