

u n s e r w i n t e r m e n ü

Vier Gang 75

Mille - feuille von der roten Beete
Schwarzer Pfeffer & Rose

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

Crunchy Keule von der Dolomitenente
Knollensellerie, Hanf, Mädesüß - Sauce

Tarte au citron
Zitrone aus Menton, Milcheis von der Bauernmilch,
geröstete Nüsse und Schlagrahm

Weinbegleitung 39

Sechs Gang 98

Haller Garnele roh
Sonso, Sudashi & knusprige Hühnerhaut

Umamibombe - Gyoza
Wald - Pilze, Gerstensoja, Wintergemüse &
Rotkraut, Schnittlauchsauce

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

Mille - feuille von der roten Beete
Schwarzer Pfeffer & Rose

Crunchy Keule von der Dolomitenente
Knollensellerie, Hanf, Mädesüß - Sauce

Knusper Röllchen
BIO - Muscovado Zucker, Mokka, Buttercreme

Weinbegleitung 59

Die Menüs werden nur tischweise serviert

unsere speisen

Haller Garnele roh & flüssig Sonso, Sudashi & knusprige Hühnerhaut	22
Umamibombe - drei Stück Gyoza Wald - Pilze, Gerstensoja, Wintergemüse & Rotkraut, Schnittlauchsauce	17
Mille - feuille von der roten Beete Schwarzer Pfeffer & Rose	17
Flussbarsch vom Grill geröstete Charlottensauce, Lardo, konfierte rote Zwiebeln & Joghurt	23
Tiroler Ochsenflecker Rind, gegrillter Spinat, Sellerie, Pfifferling, Miso & Walnuss	23 29
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
•••	
Sellerie im Salzteig gegart Gersten - Miso, Kren, Haselnüsse, knusprige Kohlsprosse mit Holunder Vinaigrette	28
KasspatzIn Deluxe mit Haselnüssen & Périgord Trüffel	29,80
Zander "alla Cataplana" Rohschinken, weiße Bohne, Schwarzwurzel	33
Crunchy Keule von der Dolomitenente Knollensellerie, Hanf, Mädesüß - Sauce	33
Braten vom Kemater Rind Erdäpfel, Rote Beete Mille-feuille, eingelegtes Gemüse	35
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 Fettsäure, 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 e sü ß e seite

Tarte au citron 13,50
Zitrone aus Menton, Milcheis von der Bauernmilch,
geröstete Nüsse und Schlagrahm

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

Heimisches Käsesortiment
mit Brot und Eingelegtem aus unserem Keller

- Klein (3 Sorten) 12,50
- Gross (5 Sorten) 16,50

Hausgemachtes Eis pro Kugel je 3,50

- Madagascar - Vanille
- Original Beans simply dark chocolate
- Menton - Zitronensorbet
- Bauern - Milcheis