

VORSPEISEN

Klassisches Beef Tatar vom Almoachsen
Senfcreme | Wachtelei | Wildkräutersalat

A/C/D/M/L/O

Klein

€ 23,00

Groß

€ 29,00

✓ Marchfelder Artischocken
Käferbohnen | Kürbiskernöl | gegrillter Ziegenkäse

O/M/L

€ 19,00

Confierter Tiroler Saibling

Eingelegte gelbe Beete | Kren | Radieschen | Gartengurke

D/G/L/O/M

€ 21,00

Kalb vom Bachlerhof

Mit Bergkräutern gebeizter Rücken | Steinpilzcreme | Apfel | Chicorée

C/G/L/M/O

€ 23,00

✓ Kleiner gemischter Salatteller
Balsamico **oder** French Dressing

A/C/G/L/M/O

€ 13,00

Vogersalat

Balsamico Dressing | Croutons | knuspriger Speck

A/G/L/M/O

€ 15,00

SUPPEN

Rinderbouillon

Frittaten **oder** Grießnockerl **oder** Kaspressknödel

A/C/G/L/O

€ 12,00

Cremige Bergpilzsuppe

Tiroler Speck | Schüttelbrot

A/C/H/L/O

€ 12,00

VEGETARISCHE GERICHTE

✓ Acquerello Risotto
geschmorter Kürbis | karamellisierter Buchweizen
geröstete Kürbiskerne | Wildkräuter

A/G/L/O

€ 24,00

✓ Gratinierte Ricotta-Spinat-Cannelloni
fruchtiges Tomatenragout | Parmesan

A/H/N/L/O

€ 24,00

A-Glutenhaltiges Getreide B-Krebstiere C-Eier D-Fische
E-Erdnüsse F-Sojabohnen G-Milch/Laktose H-Nüsse L-Sellerie
M-Senf N-Sesam O-Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere

FISCH HAUPTGERICHTE

Alpenlachs Holunder-Verjus Topinambur Creme Tomaten-Tortellini Kressesalat D/G/L/A/O/C	€ 34,00
Filet vom Black Cod Teriyaki-Sesam Lack Heckenzwiebel wilder Broccoli Gemüse Bulgur A/D/G/L/O/C/N	€ 38,00
Seezunge (500g) mit ligurischem Olivenöl gebraten Beurre Blanc Blattspinat Petersilienkartoffeln A/D/G/O	€ 54,00

FLEISCH HAUPTGERICHTE

Rinderfilet vom Lavasteingrill (220g) Pfeffersauce sautierte Eierschwammerl Buschbohnen G/L/O	€ 52,00
Steirischer Hirsch aus dem Gesäuse Rosa gebratene Medaillons Granten Selleriecreme Romanesco Mohn-Schupfnudeln A/E/F/L/O/N	€ 40,00
Jochberger Berglamm Geschmort & gebraten Röstitaler Mirabelle mit Zitronenthymian eingekochte Spitzpaprika A/C/G/L/M/O	€ 36,00
Kalbsrahmgulasch Kräuter Crème fraîche Spätzle A/C/G/L/O	€ 29,00
Gebackenes Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb Petersilienkartoffeln oder Kartoffel-Vogerlsalat Preiselbeeren A/C/G/L/M/O	€ 34,00
Tafelspitz vom Almoachsen Cremespinat Röstkartoffeln kalte Schnittlauchsauce Apfelkren A/C/G/L/M/O	€ 34,00



Sharing is caring ab 4 Personen
Am Tisch tranchiert



Kotelett vom Tiroler Wagyu Rind (ca. 1,2 Kg) Zubereitungszeit 1 Std.
Sauce Bernaise | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln
G/L/O € 49,00 pro Person

A-Glutenhaltiges Getreide B-Krebstiere C-Eier D-Fische
E-Erdnüsse F-Sojabohnen G-Milch/Laktose H-Nüsse L-Sellerie
M-Senf N-Sesam O-Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere

DESSERT & KÄSE

Hausgemachtes Sorbet <i>nach Tagesangebot</i> (pro Kugel) mit 0,1 l Champagner Laurent Perrier Brut O	€ 4,00 € 19,50
Geeiste Esterhazy Mirabellenmousse Sorbet Fichtensprossen Haselnuss A/C/G/H/O	€ 14,00
Topfensoufflé Duett vom Weinbergpfirsich Beeren Zubereitungszeit ca.20min A/C/G/H/O	€ 15,00
Marmoriertes Moosbeer-Buttermilchmousse Strudel-Crunch Früchte aus dem Sommergarten Himbeerschaum Granitee C/G/O	€ 14,00
Karamellierter Kaiserschmarrn Zubereitungszeit 15min Zwetschkenröster Apfelmus A/C/G/O	€ 18,00
Affineur Käsevariation Trauben Feigensenf Baguette A/C/G/H/M/O	€ 17,00