



DINNER (DI-SA)

Schmankerl

Jausnbrettl p.P. 21
Speck, Wurst, Wurzn, Hart- & Weichkäse,
gepickeltes Gemüse, Senf, Kren, Chutney, Butter,
unser Bauernbrot

Kasvariation 4 Sorten 19 / 7 Sorten 29
Hart- & Weichkäse, Chutney, Butter, unser Bauernbrot

Wurstsalat 15 / 21
Almkäse, Zwiebel, Tomate, Essiggurke, Radieschen,
unser Bauernbrot

Unser Bauernbrot & Butter p.P. 3
mit **AKI Black Selection Caviar** 30g +45

Vorspeisen

Confierte Fjordforelle 19
Petersilienwurzel, Sauerrahm, Zitrone, Passe Pierre
mit **AKI Black Selection Caviar 10g** + 16

Gebackenes Bäckchen vom Iberico 19
Bunte Bohnen, Zwiebel, Tomate, Jus

Endivien Salate 17
Haselnuss, Senf, Grapefruit

Tomaten Brot Salat 15 / 21
Stracciatella, Basilikum, alter Balsamico

Suppen

Rinderconsommé
Kaspressknödel, Wurzelgemüse 14
Frittaten, Wurzelgemüse 12

Pasta als Vor- oder Hauptspeise

Kaninchen Ravioli 18 / 29
Champignons, Karotte, Jus

Pfifferlings Tortellini 18 / 29
Salbei, Nussbutter, Parmigiano Reggiano

Hauptspeisen

Bachforellenfilet 29
Rote Bete, Perlgraupen, Apfel, Kren

Cordon Bleu vom Freilandhendl 29
(glutenfrei möglich)
Schopfspeck & Bergkäse, Erdäpfelsalat, Vogerlsalat,
Sauce Tartare, Preiselbeere

Geschmorte Schulter vom Rind 32
Sellerie, Perlwiebeln, Serviettenknödel

Kasspatzln 24
verschiedene Bergkäse, Röstzwiebel, Krautsalat

Pilzrisotto 29
Topinambur, Kräuterseitlinge, Cashew

AUF VORBESTELLUNG

Orig. Wiener Backhendl im Ganzen p.P. 36
mit oder ohne *Innereien* (für 2 personen)
Erdäpfelsalat, Vogerlsalat, Krautsalat,
Prelselbeere, Sauce Tartare, Zitrone

Süßes

Schokoladen Brownie „Original Beans“ 14
Zwetschg, Walnuss, Portwein

Pochierter Pfirsich 14
Mascarpone, Himbeere, Honig

Marillenknödel 14
Butterbrösel, Zimt, Sauerrahm

Vanilleeis 9
Steirisches Kürbiskernöl, Crunch, Staub

Portion Eis / Sorbet 6

Menü

4 Gang Menü nach Wahl 69
Vorspeise / Suppe / Hauptspeise / Süßes oder Kasvariation

3 Gang Chefs Choice Menü 49
Bitte habt Verständnis, dass wir keine Änderungen
am Menü sowie keine Allergien oder Unverträglichkeiten
berücksichtigen können.

Gut zu wissen

● Nach alter Familientradition servieren wir am Sonn- & Feiertags Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale, Backhendl, Scamorza Sellerie Schnitzel, Kaiserschmarrn & Schmankerl. ● Von Dienstag bis Samstag servieren wir modern interpretierte alpine Gerichte sowie Schmankerl. ● Jeden Donnerstag ab 17.30 Uhr Afterwork auf unserer Terrasse. ● Tagesspecials findet ihr auf unserer Tafel.



DINNER (TU-SA)

Traditional delicacies

Snack board

p.P. 21

Bacon, sausage, ham, hard & soft cheese, pickled vegetables, mustard, horseradish, homemade chutney, butter, our farmhouse bread

Cheese variation

4 types 19 / 7 types 29

Hard & soft cheese, homemade chutney, butter, our farmhouse bread

Tyrolean sausage salad

15 / 21

Alpine cheese, onion, tomato, pickled cucumber, butter, our farmhouse bread

our farmhouse bread & butter

p.P. 3

with AKI Black Selection Caviar 30g

+45

Starter

Confit Sord trout

19

Parsley root, sour cream, lemon, Passe Pierre
with AKI Black Selection Caviar 10g

+ 16

Baked Iberico pork cheeks

19

mixed beans, onion, tomato, jus

Endive salads

17

Hazelnut, mustard, grapefruit

Tomato bread salad

15 / 21

Stracciatella, basil, old balsamic vinegar

Soups

Beef consommé

with root vegetables and pancakes

14

with root vegetables and cheese dumplings

12

Pasta (as a starter or main course)

Rabbit ravioli

18 / 29

Mushrooms, carrot, jus

Chanterelle mushroom Tortellini

18 / 29

Sage, nut butter, parmigiano reggiano cheese

Main course

Brown trout fillet

29

Beetroot, pearl barley, apple, horseradish

Cordon Bleu from free-range chicken

29

(gluten-free possible)

Bacon & mountain cheese, potato salad, lamb's lettuce, tartar sauce, cranberry

Braised beef shoulder

32

Celery, pearl onions, bread dumplings

Cheese spaetzle

24

various tyrolean mountain cheeses, fried onions, chives, coleslaw austrian style

Mushroom risotto

29

Wild herbs, green asparagus, capers, pine nuts

ON PRE-ORDER

Original Viennese fried chicken

p.P. 36

whole with or without offal (for 2 persons)

Potato salad, lamb's lettuce, coleslaw austrian style, cranberry, tartar sauce

Sweets

Chocolate brownie "Original Beans"

14

Plum, walnut, port wine

Poached peach

14

Mascarpone, raspberries, honey

Apricot dumplings

14

Butter crumbs, cinnamon, sour cream

Vanilla ice cream

9

Styrian pumpkin seed oil, crunch, dust

Ice cream / sorbet

6

Menu

4 course menu of your choice

69

starter / soup / main course / sweet or cheese variation

3 course chef's choice menu

49

Please understand that we cannot make any changes to the dishes or take allergies or intolerances into account.

Good to know

- According to old family tradition, we serve original Wiener Schnitzel from the veal topside, fried chicken, scamorza celery schnitzel, Kaiserschmarrn and tyrolean delicacies on sundays and public holidays.
- From tuesday to saturday we serve modern interpretations of alpine dishes and tyrolean delicacies.
- Afterwork on our terrace every Thursday from 5.30 pm.
- Daily specials can be found on our blackboard.