

Erdäpfelvogersalat

„Hospiz Alm „

Landeil / Kernöl / gebackener Tafelspitz

A/C/G/H/L/M/O

€ 28.-

Beef Tartar klassisch

Toast / Butter / Wachtelei

100 Gramm € 35.-

200 Gramm € 45.-

A/C/G/M/O

Rinderkraftsuppe

mit österreichischen Einlagen

L/C/A/O/G

€ 16.-

Hummerpasta

Basilikum / Limette / Cashew

B/C/D/G/L/R

Vorspeise € 38.-

Hauptgang € 48.-

Ziegenkäseravioli

Salbeibutter / Fichtenhonig / Blattspinat

A/C/G/L/E

€ 24.-

Hausgemachte Blutwurst

Erdäpfel / Cipollini / Majoran

€ 30.-

A/C/G/L/M/O

Tiroler Bauernente - knusprig gebraten

serviert in zwei Gängen, für 2 Personen

A/C/G/L/M/O

€ 72,-

Ochsenbackerfragout

Röstzwiebelpüree / Stangensellerie / Petersilie

G/L/M/O/A

€ 38,-

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffel / kaltgerührte Preiselbeeren

A/C/G

€ 39,-

Knusprig gebratener Zander

Erdäpfel / Kohlrabi / Basilikum

A/D/G/L/O

€ 39,-

Gedeck € 4.-

Auf Vorbestellung
Servieren wir Ihnen gerne unser
T - Bone Steak gegrillt, vom offenen Kamin
für 3 Personen.
€ 160.-

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang der LMIV

Angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte

Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden

A: Gluten, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch,

E: Erdnuss, F: Soja, G: Laktose, H: Schalenfrüchte,

L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite,

P: Lupinen, R: Weichtiere

Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne über Zutaten in unseren Gerichten