

Kaminlounge

Vorspeisen

Gemischte Blatt und Wildkräutersalate der Saison
Dressing Ihrer Wahl - French, Balsamico oder Hausdressing

Gänseleber, Quitte, Brioche & Schwarze Nüsse

Handgeschnittenes Beef Tatar, Senf Eis & Wildkräuter

Label Rouge Lachs, Avocado, Kaviar & Tomate

Burrata, Bunte Tomate, Taggiasca Olive & Malaba Pfeffer

Suppen

Omas Hühnersuppe & Grießnockerl

Eintopf von Arlberger Süßwasserfischen

Rinderkraftbrühe & Frittaten

Pasta

Hausgemachte Tagliatelle & Weißer Trüffel

Hausgemachte Penne, Taggiasca Oliven, Basilikum,
Tomate & Parmesan Espuma

Fisch

Goldforelle in Nussbutter gebraten für 2 Personen
Junger Spinat, Kartoffelbaumkuchen & Tomatenbutter

Butter Almsaibling, Spaghetti Kürbis, Beluga Linsen,
Focaccia & Speckschaum

Fleisch & Geflügel

Tafelspitz „Klassisch“ im Reindl serviert mit Gemüsestreifen, eigener Suppe,
frischem Kren & Salzkartoffeln

Wiener Schnitzel vom heimischen Milchkalb,
Petersilienkartoffel & kalt gerührte Preiselbeeren

Tiroler Gröstl mit Wildkräutersalat

Arlberger Maishendl, Rollgersten Risotto & Brachfeldfrüchte,
Buchenpilze & Kräuteröl

Geschmorter Lammbauch, Tomaten Vanille Bramata,
Pastinake & Perlzwiebel

Rehrücken, Blaukrautcreme, Semmelknödel,
Maroni & Gänseleberschaum

Chateaubriand für 2 Personen

Gratinierte Kartoffeln, Marktgemüse, Trüffeljus & Sauce Béarnaise

Die Desserts können Spuren von A, B, C, D, E, F, G, H, L, M, N, O, P, R enthalten.

Legende Allergene:

A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Unser geschultes Personal informiert Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten. In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang der Lebensmittel-
Informationsverordnung angeführten Allergene Stoffe zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.