

VORSPEISEN UND SUPPEN

Carpaccio vom Schottischen „Label Rouge Lachs“
auf Sauerrahm marinierten Tomaten und
gegrilltem Romana Salat

€ 24,50

A-C-G-L-M-O

Herbstlicher Salat mit eingelegtem Kürbis
Schwarzer Nuss, Gänseleberterrine
und gebratener Wachtelbrust

€ 24,50

A-B-C-D-G-M-O

Blutwurst Ravioli auf Bayrisch Kraut,
Kremsauce und knusprigem Speck

€ 21,50

A-C-G-L-O

Kräftige Tafelspitz Consommé
mit Grießnockerl

€ 10,50

C-G-L-O

„Tom Ka Gung“ Zitronengras-Kokossuppe
Mit Gemüse und Garnelen

€ 14,50

A-C-G-L-O

HAUPTGANG

Kross gebratenes Zanderfilet
auf Gemüserahmkraut, violetter Senfsauce
und Petersilienkartoffeln

€ 32,50 | € 38,50

A-B-D-G-L-M-O

Kurz gegrilltes „Yellow Fin“ Thunfischfilet
auf Wokgemüse und Basmatireis

€ 35,50 | € 43,50

B-D-G-L-O

Hirschrückenmedaillons in der Preiselbeer-Nußkruste
auf Pastinaken Creme, Apfelrotkraut,
Kartoffelpaunzen und Wacholderrahmsauce

€ 45,50

A-C-G-L-M-O

Geschmorte Roulade vom Tiroler Ochsen
auf getrüffelttem Kartoffelpüree, Gemüse und
Röstzwiebeln

€ 36,50

A-C-G-L-M-O

Wiener Schnitzel vom Tiroler Vollmilchkalb
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln

€ 35,50

A-C-G-O

Vegetarisch

Pikantes Kürbis Curry mit Kokosmilch
Masaman, Kichererbsen und Basmatireis

€ 22,50

A-E-F-L-N-O

DESSERT UND KÄSE

Dessertvariation „KCC“

€ 21,50

A-C-E-G-O

Gebackene Apfelradl
in Vanillesauce und Caramelleis

€ 14,50

A-C-E-G-O

Variation vom Kürbis,
Schokolade und Williamsbirne

€ 14,50

A-C-E-G-O

Französischer Rohmilchkäse
und Tiroler Bergkäse mit Chutneys

€ 21,50

G-M-O