

VORSPEISEN UND SUPPEN

Cremige Burrata di Andria mit eingelegten Nüssen,
karamellisierten Weinbergpflirsich, Wiesenkräutern
und Limonen-Thymian Vinaigrette € 19,50

E-G-M-O

Dreierlei Dim Sum (Garnele, Bio-Huhn, Vegetarisch)
(Gefüllte chinesische Teigtaschen)
mit Wakame Salat, Daikon Rettich
und Ponzu-Chili Sauce € 21,50

A-B-C-D-E-F-G-H-M-N-O

Cremiges Eierschwammerl Gulasch
mit Topfen- Servietten Knödel
und Liebstöckelschaum € 19,50

A-C-G-L-O

Tafelspitz Consommé
mit Gemüse und Speckknödel € 9,50

A-C-G-L

Waldpilz Schaumsuppe
mit gebackenen Schinken Kipferl € 11,50

A-C-L-O

HAUPTGANG

Gegrilltes Lachsforellenfilet mit Champagner Schaum
auf cremigem Tomaten-Rucola Risotto
und buntem Gemüse € 29,50 | € 35,50

A-C-D-G-L-O

Mit Ingwer und Koriander gedämpftes Heilbutt Filet
mit süß sauren Udon Nudel, Pak Choi
und Kokos Schaum € 32,50 | € 39,50

A-D-E-F-G-H-L-N-O

Gegrilltes Kotelette vom Tiroler Kaiser Kalb
mit Eierschwammerl Nudeln, Gemüse
und kräftiger Portwein Jus € 42,50

A-C-G-L-O

Klassisch gekochter Rindertafelspitz
mit Cremespinat, Röstkartoffeln,
Apfelkren und Schnittlauchsauce € 35,50

A-C-G-L-M-O

Wiener Schnitzel vom Tiroler Vollmilchkalb
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln € 34,50

A-C-G-O

Vegetarisch

“Trüffel Nudeln”
Hausgemachte Tagliolini Nudeln in cremiger Trüffelsauce
mit frisch gehobeltem Sommertrüffel € 28,50

A-C-G-L-O

DESSERT UND KÄSE

Dessertvariation „KCC“ € 21,50

A-C-E-G-O

Flaumige Topfen Knödel
mit Wachauer Marillenröster
und Kürbiskern-Pistazien Eis € 14,50

A-C-E-G-O

Zitronengras Creme brûlée
mit Beeren Ragout
und Champagner-Rosen Sorbet € 14,50

A-C-E-G-O

Französischer Rohmilchkäse
und Tiroler Bergkäse mit Chutneys € 21,50

G-M-O

Gedeck | Brot, Butter, Aufstriche, Amuse-Gueule und Friandise | € 5,50

A – Gluten | B – Krebstiere | C – Eier | D – Fisch | E – Nüsse | F – Soja | G – Milch | H – Schalenfrüchte | L – Sellerie | M – Senf | N – Sesam | O – Sulfite | P – Lupine | R – Weichtiere