

VORSPEISEN UND SUPPEN

Getrübtes Tatar vom Milchkalb,  
Orangen-Fenchel Salat, Frischkäsecreme,  
knusprigen Kapernbeeren und Wachtel Ei  
€ 24,50  
*A-C-G-L-M-O*

Garnelen Carpaccio und gebackener Pulpo  
mit Yuzu Vinaigrette, kaltem Ratatouille  
und Miso Mayonnaise  
€ 24,50  
*A-B-C-D-G-M-O*

Gebratene Gänseleber mit Portwein Jus  
aufkaramellisierten Äpfeln  
und hausgemachtem Brioche  
€ 27,50  
*A-C-G-L-O*

Tafelspitz Consommé mit Gemüse  
und Kalbfleisch-Strudel  
€ 10,50  
*A-C-G-L-O*

Topinambur Schaumsuppe mit gerösteten Mandeln  
und knusprigem Schinkenkipferl  
€ 11,50  
*A-C-G-L-O*

HAUPTGANG

Gebratenes Lachsforellen Filet  
mit Kürbis-Ravioli, pikantem Chorizo-Sud  
und Gemüse  
€ 32,50 | € 38,50  
*A-C-D-G-L*

Gegrilltes Seeteufel Filet „Wildfang“  
im Safran-Muschel-Fond, Wurzelgemüse  
und Pesto-Kartoffeln  
€ 35,50 | € 43,50  
*B-D-G-L-O*

Filet vom Tiroler Vollmilchkalb  
mit cremigem Trüffel-Risotto, Gemüse  
und frisch gehobeltem Herbsttrüffel  
€ 46,50  
*A-C-G-L-M-O*

In Barolo geschmorte Lammhaxe  
mit geschmortem Wurzelgemüse  
und hausgemachten Steinpilz-Gnocchi  
€ 35,50  
*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  
Massaman, Kichererbsen und Naan-Brot  
€ 22,50  
*A-E-F-L-N-O*

DESSERT UND KÄSE

Dessertvariation „KCC“  
€ 21,50  
*A-C-E-G-O*

“Heiße Liebe KCC“  
Bayerische Creme mit heißer Himbeeresauce  
dunkler Schokolade und Vanilleeis  
€ 14,50  
*A-C-E-G-O*

Karamell-Äpfel im Blätterteigmantel  
Amaretto-Schaum und Haselnusseis  
€ 14,50  
*A-C-E-G-O*

Französischer Rohmilchkäse  
und Tiroler Bergkäse mit Chutneys  
€ 21,50  
*G-M-O*