

VORSPEISEN UND SUPPEN

Ceviche vom Kabeljau
mit Leche de Tigre, Kokosnuss, roter Zwiebel,
Babymais, Süßkartoffel, Avocado und Koriander € 23,50

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

Carpaccio vom Tiroler Rinderfilet
mit Taleggio, Pinienkernen, altem Balsamico,
Grana Padano und gebackenem Romana Salat € 24,50

A-C-G-M-O

„Eierschwammerl Nudeln“
hausgemachte feine Tagliolini Nudeln
mit Petersilie und Eierschwammerl € 21,50

A-C-G-L-O

Tafelspitz Consommé
mit Gemüse und Grießnockerl € 9,50

A-C-G-L

Geeiste „Gurkenkaltchale“
mit Trüffelrührei und Krabben € 9,50

A-B-C-D-L-O

HAUPTGANG

Gegrilltes Zanderfilet
auf Eierschwammerl-Kartoffel-Gulasch
mit gebratenen Junglauch
und Rieslingschaum € 32,50 | € 38,50

A-D-G-L-O

Kross gebratenes Doraden Filet
auf mediterranem Gemüserisotto
und weißem Tomatenschaum € 31,50 | € 35,50

A-D-G-L-O

Kurz gegrillte Filet Spitzen vom Tiroler Almochsen
in cremiger Eierschwammerl-Rahmsauce,
jungem Gemüse und Topfen-Kräuter-Spätzle € 39,50

A-C-G-L-O

Rosa gebratener Rehrücken
mit Vogelbeere Portwein Jus, Selleriecreme,
gebackenem Grießstrudel, und wildem Brokkoli € 41,50

A-G-L-O

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

A-C-G-O

Vegetarisch

Hausgemachte gefüllte Kräuter-Gnocchi
mit Babypinat, Tomberrys, Pinienkernen
und Parmesan € 23,50

A-C-G-L-O

DESSERT UND KÄSE

Dessertvariation „KCC“ € 21,50

A-C-E-G-O

Knusper Stanitzel mit zweierlei von den Waldbeeren
Joghurtmousse und Marshmallow € 14,50

A-C-E-G-O

Gebackene Brandteigstangerl
mit Vanillecreme und Passionsfrucht Eis € 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