

## VORSPEISEN UND SUPPEN

Zweierlei vom Tiroler Almochsen  
(Pikantes Beef Tatar und mariniertes Tafelspitz)  
mit Kräutersauerrahm, eingelegten Buchenpilzen  
und gebackenen Zwiebelringen

*A-C-G-M-O*

Thunfisch Carpaccio und gegrilltes Gyoza  
mit Sesam Dressing, Glasnudelsalat,  
Shiitake Pilze und Daikon Rettich

*C-D-G-L-M-O*

Hausgemachte Blutwurst Ravioli  
mit Bayrisch Kraut, Speckchip,  
Kalbsjus und Krenschaum

*A-B-D-F-G-H-L-M-N-O*

Kräftige Tafelspitz Consommé  
mit Kaspressknödel

*A-C-G-L-O*

“Tom Kha Gung”  
Thailändische Kokos-Garnelen-Suppe

*B-D-E-H-L-N-O*

€ 26,50

€ 23,50

€ 21,50

€ 11,50

€ 14,50

## HAUPTGANG

Gegrilltes Zanderfilet  
auf cremigen Gemüserahmlinsen  
und violettem Senfschaum

*A-D-G-H-L-M-O*

€ 33,50 | € 39,50

Gebratenes Steinbutt Filet mit Champagnerschaum  
süß-saurem Safranfenchel, Gemüse  
und gefüllten Kräuter-Gnocchi

*D-G-L-O*

€ 38,50 | € 44,50

Rosa gebratene Medaillons vom Milchkalb  
auf cremigem Trüffelrisotto, Gemüse  
und frisch gehobeltem Périgord Trüffel

*G-L-O*

€ 49,50

In Barolo geschmortete Backerl vom Tiroler Almochsen  
mit Kartoffel-Kren-Püree, buntem Gemüse  
und Liebstöckelschaum

*A-C-G-L-M-O*

€ 37,50

Wiener Schnitzel vom Tiroler Vollmilchkalb  
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln

*A-C-G-O*

€ 37,50

### Vegetarisch

Mediterrane Gemüselasagne  
mit pikanter Tomatensauce, geräuchertem Scamorza  
und gelbem Paprikaschaum

*A-C-G-L-O*

€ 23,50

## DESSERT UND KÄSE

Dessertvariation „KCC“  
*A-C-E-G-O*

€ 21,50

Variation vom Kürbis  
mit Walnüssen und Hollerröster  
*A-C-E-G-O*

€ 14,50

Schnitte von der Kokosnuss, Zitronengras  
und weißer Schokolade  
mit Passionsfruchteis und Cranberrys  
*A-C-E-G-O*

€ 14,50

Französischer Rohmilchkäse  
und Tiroler Bergkäse mit Chutneys  
*G-M-O*

€ 21,50