

VORSPEISEN UND SUPPEN

Gebratene Jakobsmuscheln
mit Orangen- Pomelo Fenchelsalat
Steckrübenpüree und roter Beete Reduktion € 23,50

B-C-D-G-M-O

Zweierlei vom Tiroler Almochsen
(pikantes Beef Tatar und marinierter Tafelspitz)
mit knusprigem Zwiebelring, Kräutersauerrahm
und Wildkräuter Salat € 23,50

A-C-G-H-M-O

Hausgemachte Blutwurst Ravioli
mit Apfel-Weinkraut, knusprigem Speck
und Krenschaum € 19,50

A-C-G-L-O

Tafelspitzconsommé mit Gemüse
und Kaiser-Schöberl € 7,50

A-C-G-L-O

“Tom Kha Gung“ Thailändische Kokos Suppe
mit Black Tiger Garnelen und Gemüse € 13,50

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

HAUPTGANG

Winterkabeljau “Skrei“ mit Kräuterschaum
auf getrüffeltem Rahmkohlrabi
und Süßkartoffel Gnocchi € 31,50 | € 38,50

A-D-G-L-M-O

Saltimbocca vom Seeteufel und geschmorter Pulpo
auf cremigem Safran -Tomberry Risotto
und Champagner Schaum € 34,50 | € 42,50

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

Duett vom Tiroler Vollmilchkalb
(Geschmortes Backerl und rosa gebratener Rücken)
mit Kartoffel Kren Püree, buntem Wurzelgemüse
und Barolo Jus € 39,50

A-G-L-M-O

Knusprige Spanferkel Haxe
mit Specksauerkraut, Dunkelbier-Kümmel Saftl
und Topfen Serviettenknödel € 29,50

A-G-L-M-O

Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu vom Tiroler Kalb
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln € 27,50

A-C-G-O

Vegetarisch

Gefüllte Bio Zucchini
mit Antipasti Gemüse, Feta Käse,
Tomaten Reis und Pecorino überbacken € 22,50

G-L-O

DESSERT UND KÄSE

Dessertvariation „KCC“ € 19,50
A-C-E-G-O

“Churros“ gebackener Brandteig im Zimtzucker
mit Granatapfel Ragout, Sauerrahmschaum
und hausgemachtem Schokoladen Eis € 14,50

A-C-E-G-O

Bayerisch Creme mit weißer Schokolade
Kirschragout, und Pistazien Parfait € 14,50

A-C-E-G-O

Französischer Rohmilchkäse und Tiroler Bergkäse
mit Chutneys und Feigensenf € 19,50

G-M-O

Gedeck | Brot, Butter, Aufstriche, Amuse Gueule und Friandise | € 4,50