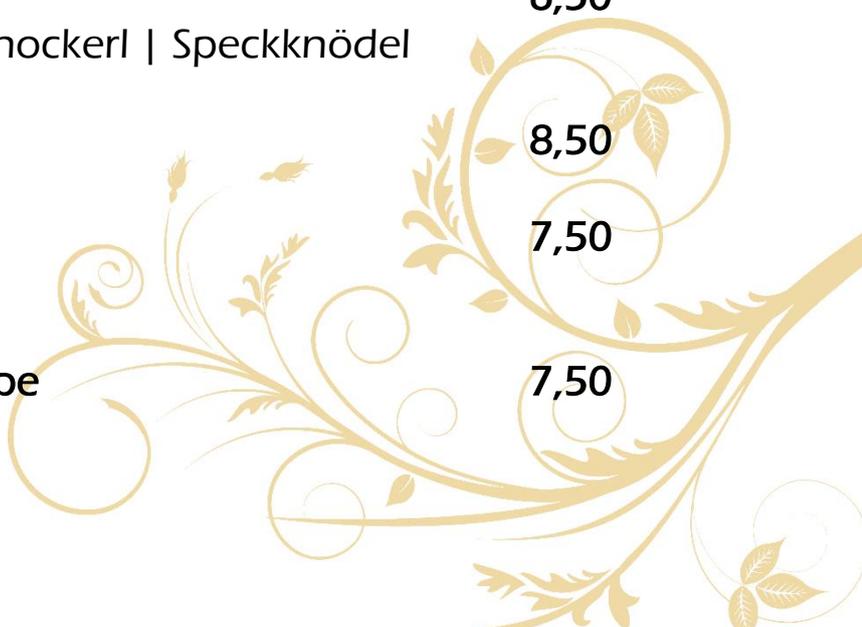


Vorspeisen

Carpaccio vom Tiroler Almochsen Pignolien gehobelter Parmesam	18,50
Mojito gebeizter Fjordlachs Wassermelone Kapuzinerkresse grüner Spargel	17,50
Mediterraner Couscous gebackenes Brietascherl Chilitrauben	14,50
Strauchtomate Burrata frischer Basilikum Olivenöl	14,50
Salat "Lärchenhof" Balsamicodressing Avocado	13,80
... mit gebratenen Hendlbruststreifen	19,50
... in Kürbispanade gebackene Hendlstreifen Kernöl	19,50
... mit gebratenen Riesengarnelen	21,50

Heißes aus dem Suppentopf

Tafelspitzbouillon wahlweise Frittaten Grießnockerl Speckknödel	6,50
Alt Wiener Suppentopf	8,50
Karotten-Ingwersuppe kleine Frühlingsrolle	7,50
Hausgemachte Gulaschsuppe Brot	7,50



Warme Vorspeisen / Zwischengerichte

Gebratene Entenstopfleber Brioche karamellierte Äpfel	18,50
Safranrisotto glasierter Hummer Zuckerschoten	22,50

Aus der österreichischen Wirtshausküche

Tiroler Käsespätzle Röstzwiebel	14,50
Schlutzkrapfen braune Butter Salbei gehobelter Bergkäse	14,50
Wiener Schnitzel vom Milchkalb Preiselbeeren Zitrone Petersilienkartoffeln kleiner gemischter Blattsalat	29,50
Wiener Zwiebelrostbraten Rotweinsauce Speckbohnen Bratkartoffeln	26,50
Gekochter Rindertafelspitz Schnittlauchsauce Apfelkren Cremespinat Röstkartoffel	29,50



Hauptspeisen

Geschmorte Ochsenwangerl 28,50
Rotweinsauce | allerhand vom Sellerie

Rosa gebratenes Lammkarree 34,00
Balsam-Essigjus | Ofentomaten
Artischocken | Paunzen

Gebratener Zander 28,50
Madeirasauce | Blattspinat
Erdäpfelravioli

Unsere Steak Spezialitäten

Filet vom Tiroler Almochsen 200 g 38,00
250 g 46,00

Rumpsteak 220 g 28,50

Für 2 Personen

Dry Age Tomahawk 85,00

dazu servieren wir:

Grillgemüse | Pommes frites | « Café de Paris » Butter
Pfefferrahmsauce



Zum süßen Schluss

Vanille-Crème-brûlée 10,50
marinierte Erdbeeren | Holundersorbet

Variation von der Valrhona-Schokolade 12,50
Mango

Palatschinken zwei Stück 7,50
Wahlweise gefüllt mit

- ... Preiselbeeren
- ... Marillenmarmelade
- ... Schokosauce
- ... Nussfülle

Kaiserschmarrn 12,50
mit Apfelmus oder Zwetschkenröster

Für die Zubereitung der warmen Desserts
benötigen wir zirka 20 Minuten!

Auswahl von internationalem und heimischem Käse
Trauben | Feigensenf | Nüsse

klein 13,90
groß 17,90

Unser Angebot an Tageskuchen empfehlen Ihnen gerne
unsere Damen und Herren vom Service!

