



VORSPEISEN



Bunter Salat
€ 8,20 | € 10,20

Nesters Sülzchen
unverändert & legendär aus Kopf & Stelze
€ 13,80 | € 19,80



Omas Pikante Früchte
Frischkäse & luftgetrocknetes Rindl
€ 14,20 | € 21,20

Tatar vom Ochs
Kräutermayonnaise & gebeiztes Eigelb
€ 22,80 | € 32,80

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten
€ 7,90



Schlutzkrapfen
Spinatfülle, braune Butter & Bergkäse
€ 17,20 | € 26,20

Handgemachte Bandnudeln
in Rahm-Pfifferlingen
€ 17,90 | € 26,90



WIRTSCHAUSKLASSIKER

Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfel

vom Kalb	vom Schwein
€ 32,20	€ 22,20



Zwiebelrostbraten
rosa Beiried von der Fleckvieh-Färs
Zwiebelsauce, Püree, Brokkoli & Salzmandeln
€ 33,50



In Butter gebratene Forellenfilets
Petersilerdäpfel & Salat
€ 31,80

Lauwarm gepökelt Züngerl
Schmorgemüse, Erdäpfelpüree & Kren
27,50

INKLUSIVPREISE FÜR EINE KLEINE | GROSSE PORTION



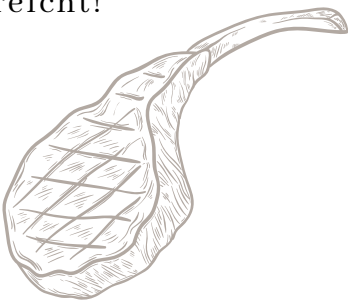
STEAKS

AUS EIGENER SCHLACHTUNG
„TROCKEN GEREIFT NACH ALTER TRADITION“

Filet Steak	New York Strip Steak	Rib Eye
ca. 250g € 56,80 ca. 200g € 51,80	ca. 280g € 45,50	ca. 300g € 45,80

Zu allen Cuts servieren wir:
Speck-Parmesan-Pommes & gegrillte Pimientos de Padrón

Zusätzlich bieten wir täglich abends (mittags auf Vorbestellung)
T-Bone, Porterhouse Steaks oder Côtes de bœuf von Rindern
aus eigener Schlachtung an so lange der Vorrat reicht!



GENUSSMENÜ

Roh marinierter Saibling
Verjus, Fenchel & Apfel
€ 22,20 | € 32,20



Tomaten-Häuptlsalat-Gazpacho
Knoblauch-Garnelen-Spieß
€ 14,50

Melanzani-Ricotta-Ravioli
gegrillter Wolfbarsch & Tomatenessenz
€ 31,40 | € 38,40

Tiroler Grauvieh
Knuckle Steak & Bottom Round mit Lardo
Kartoffel-Schnittlauch-Konfit &
Italienischer Gemüsesalat
€ 38,40



Beeren-Pavlova
Lassi, Parfait, Granola & Sauerklee
€ 14,80

Menüpreis € 99,-



GERNE SERVIEREN WIR IHNEN DIE PASSENDE
WEIN-. BIER-, ALKOHOLFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG



GEDECK € 4,- PRO PERSON



VEGETARISCHES GERICHT ODER KANN VEGETARISCH ZUBEREITET WERDEN

INKLUSIVPREISE FÜR EINE KLEINE | GROSSE PORTION AUSSERHALB DES MENÜS