

# Speisekarte

## Langschläfer-Frühstück | 11.00 – 12.30 Uhr

<b>Rübli</b> - vegetarisch	15,5
Käsevariationen   Karottenaufstrich   Pesto vom Karottengrün   Bircher Müsli mit Karotten   saisonales Obst   weiches Ei   hausgemachte Marmelade   Butter   Brot	
<b>Tzuzln</b>	9,5
zwei Weißwürste   Breze, süßer Senf	
<b>Bavarian</b>	12,5
gebratener Leberkäse mit Senfkaviar und Spiegelei eine Weißwurst   Breze   süßer Senf	

## Zum.Starten.

<b>Kraftbrühe vom Tiroler Weideochsen</b>	Frittaten	7,0
	Kaspressknödel (1 Stück)	9,0
<b>Süßkartoffel-Curry Suppe</b>		10,5
gebratene Garnele		
<b>Pfifferlingscreme Suppe</b>		7,0
<b>Beef Tartar</b>	Vorspeise 90g	19,0
Sauce Tartar   confiertes Eigelb   Buchweizen   geröstetes Bauernbrot	Hauptspeise 120g	26,5
<b>Riesengarnelen</b>	4 Stück	19,0
Aioli   Wildkräuter   Kräuteröl   Pesto	6 Stück	28,0
<b>Sommersalat</b>		19,5
Rindertafelspitz   Sojamarinade   Spinat-Papaya-Tomaten-Chilisalsa		

## Salate

<b>Caesar Salat</b>		14,0
	Huhn	18,0
	Rinderfiletstreifen	24,0
	Garnelen (4 Stück)	26,5
<b>Beilagen Salat</b>		6,5

## Klassiker

<b>Rosa gebratener Lammrücken</b>		32,0
Erdäpfelgratin   Thymian-Knoblauchsauce   Grillgemüse		
<b>Rumpsteak</b>	200 g	28,5
Erdäpfelgratin   Grillgemüse   Kräuterbutter   Saucen	250 g	34,5
<b>Filetsteak</b>	200 g	40,0
Erdäpfelgratin   Grillgemüse   Kräuterbutter   Saucen	250 g	50,0
<b>Wiener Schnitzel</b>		29,5
Kalb   Rösterdäpfel   Preiselbeeren		
<b>Rostbraten</b>		31,5
Röstzwiebeln   Natursaftl   Rösterdäpfel		
<b>Geröstete Schwammerl (vegan)</b>		19,5
Olivenöl   Knoblauch   Junglauchzwiebeln   Tomaten   gedünstete Erdäpfel		

## Wochenkarte

<b>Melonen Fetakäse Salat</b>		16,5
Minze   Thaibasilikum   Gurke   Rucola   Limette		
<b>Wahlweise</b> mit 4 Stk. Garnelen		12,50
<b>Gebackene Kalbshaxe</b>		26,5
Kartoffel-Rucola Salat   Pilze   Kräuterespuma		

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wende Dich bitte an unser Service-Team.  
Alle Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben und in Euro.

<b>Zweierlei von der Aubergine</b>	19,5
Geröstete Focacciaschnitte   Aioli   Zucchini   Buchenpilze	
<b>Geschmorte Lammhaxe</b>	24,5
Cremige Polenta   Olivencrunch   Röstgemüse	
<b>Seesaibling</b>	22,5
Rote Beete-Risotto   Garnelenschaum	
<b>Tagliatelle</b>	17,0
Tomatenschaum   Pancetta   Waldpilze   gelbe Tomaten	

## Dessert

<b>Mozartschnitte</b>		16,0
Mandelcreme   Fruchtsorbet		
<b>Schokosoufflé</b>		12,0
karamellierte Banane		
<b>Kaiserschmarrn</b>		13,5
Zwetschgenröster		
<b>Käse vom Brett</b>	3 Sorten	16,0
	5 Sorten	22,0
<b>Apfelstrudel</b>	Natur	6,0
	mit Sahne	6,5
	mit Vanillesoße	8,5
	mit Vanilleeis	8,5
	mit allem	9,5
<b>Topfenstrudel</b>	Natur	6,0
	mit Sahne	6,5
	mit Vanillesoße	8,5
	mit Vanilleeis	8,5
	mit allem	9,5

**versch. hausgemachte Kuchen** 4,5  
Bitte frage unser Service-Team

## Miteinander.Genießen.Feinschmecken.

**Gebratene Rinderstelze** 270,0  
(ab 6 Personen | auf Vorbestellung)

Gemüse | Kartoffelgratin | Pfeffersauce |  
Tagliatelle | Knoblauchsauce | Beilagensalat

**Riesenpfanne Kaiserschmarrn** je Person ab 81,0  
(ab 6 bis ca. 15 Personen) 13,5  
Zwetschgenröster | Apfelmus

**Jezz Alm Riesenpfanne** 6 Personen 270,0  
(ab 6 bis ca. 10 Personen) jede weitere Person 40,0  
Gemischt | nach Art des Küchenchefs

## Eiskarte



Eisschokolade 9,0

Eiskaffee 9,0

Geeister Apfelstrudel 9,0

Gurke - Basilikum 9,5

Geeister Kaiserschmarrn 9,0

Heiße Liebe 10

Marillentraum 9,5

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wende Dich bitte an unser Service-Team.  
Alle Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben und in Euro.

Gemischtes Eis

7,0