

Schmankerl

Liptauer Frischkäseaufstrich	3.50
Tirolerschinken Geräucher Rohschinken	5.00
Käsekrainer Warme Käsewurst mit Senf und frischem Meerrettich	6.00
Auberginen mit Honig In Tempura gebackene Auberginenscheiben mit Honig	6.00
Feigen und Burrata Frische Feigen mit cremiger Burrata	7.00
Kässpätzle Hausgemachte Spätzle mit Tiroler Bergkäse und gerösteten Zwiebeln	8.00
Rotschmierkäse mit Marillen – Chutney Österreichischer Weichkäse mit hausgemachtem Aprikosenchutney	8.00
Semmelknödel mit Mangold Semmelknödel mit Krautstielengemüse	8.00
Krustenbraten Schweinebauch knusprig gebraten	8.00
Weinsuppe mit Saibling Leichte Weisswein-Schaum-Suppe mit frischen Saiblingsstreifen	9.00
Kärntner Fleischkrapfen Hausgemachte Teigtasche mit Fleisch gefüllt dazu Sauerkraut	9.00
Tatar vom Rind Frisch geschnittenes Rindsfilet an Olivenöl und Fleur de sel, mit Pommerysenf, Kürbiskernen, Kürbiskernöl	9.00
Saibling mit Lauch und Pilz Gebratenes Saiblingsfilet mit gebratenem Lauch und Pilzen	10.00
Entenleber Gebratene Entenleber mit Quittenchutney	10.00
Betrunkenes Huhn «Coq au vins»	12.00