

alpine mixology  aperitif

 **Champagner / Marc Hebrart Vieille Vigne Brut**

Premier Cru / Mareuil Sur Ay

0,1

12,00

 **Brennessel Martini** (Mini)

Beefeater Gin / Brennessel / Wermut trocken / Weinsäure

Kräftig / halbtrocken / stylish € 7,00

 **Kombucha Daiquiri**

Havana Club 7 / Rhabarber / Dill / Kombucha - Cordial / trockener Wermut

Süßlich / würzig / frisch € 12,00

 **Pinot Spritz**

Pinot Noir / Fenchel / Kirschen / Aperol / karamellisierter Rotweinessig / Winzersekt

Süßlich / bitter / herb / kräftig € 12,00

non - alcohol

 Kamillen Eistee € 4,90

 **Chill Out**

Apfelsaft naturtrüb / Verjus / Vanille / Zimt / Soda

€ 7,00

digestif

 **Brandy Alexander**

Torres 15 / Mozart Dark Chocolate / Sahne / Tonkabohne

Süß / cremig / flüssiges Dessert € 12,00

herbst Culinarium specials

Lauchcremesuppe / Tramezzini Croutons € 6,90

Kürbisvariation / Rehschinken

Kürbiscarpaccio / Kürbiscreme / Kürbiswürfel € 14,90



Hirschnitzel / Kürbiskernmantel

Kartoffeln / Preiselbeeren € 15,90



Wildschweinschopf Sous Vide

Hagebuttensauce / Serviettenknödel / Karfiol / Kastanien € 23,90



Spinatknödel

Steinpilzsauce € 14,90



Karottenauflauf

Walnusseis / Mascarponecreme € 9,90

alpine culinarium summer edition

Vorspeisen



Bunter Salatteller

knackige Salate / herzhaftes Hausdressing

(C-L) € 7,90



Hausgebeizte Lachsforelle

Balsamico Pearls / Gurke / Dill Granita / Joghurt

(A-D-G-L-H-O)

€ 16,20



Getrüffeltes Kalbstartar

Zitronenmayonnaise / Vogerlsalat / Brotchip

(A-C-G-H-L-O) € 17,90

Suppen



Kräftige Rinderbouillon

hausgemachte Frittaten / Schnittlauch

(A-C-G) € 6,90



Kräftige Rinderbouillon

hausgemachte Fleischravioli & Gemüse

(A-C-G) € 7,20



Schaumsuppe von der gelben Paprika

Paprikaöl

(A-D-G-O) € 9,50

Zwischengang



Käse Auswahl

Regionale Käsesorten mit Dinkelbrot & Feigenmarmelade € 16,00

Hauptspeisen



Cremiges Karottenrisotto

Jungerbsen / Minikarotten/ Parmesanchip

(A-M-G-L-O)

€ 16,90



Rosa gebratenes Schweinefilet

Butterspätzle / Mandel - Brokkoli / Pfifferlingsauce

(A-C-G-L-O-H)

€ 23,90



Wienerschnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

(A-C-G)

€ 26,90



Auf der Haut gebratenes Tigerforellenfilet

Kaviar Bandnudeln /

Kohlrabistreifen / Zitronenschaum

(A-C-G)

€ 28,90



Sous Vide gegartes Maishendl Sûpreme

Thymianpolenta / Grillgemüse Zucchini & Mais

(A- G-L-O)

€ 23,90



Rinderfiletsteak im Kräutermantel (220g)

Rosmarin – Grenaille - Kartoffeln / Grillgemüse / Portweinglace

(A-G-L-O)

€ 39,90

Dessert



Kokos Panna Cotta

Passionsfrucht (A-G-H-O) € 8,90



Weißes Schoko - Holundermousse

Ananas – Kamillensorbet / Johannisbeersauce (A-G-O) € 8,90



Marillen Sgroppino

Winzersekt / Marillenbrand / Marillensorbet / Vanille (A-G-H-O) € 7,50

Hausgemachte Sorbets



Gurke & Gin (O)



Ananas & Kamille (O)



Holunder & Minze (O)



Marillen & Vanille (O)

Je Kugel € 2,50

Eis



Bananensplit

Vanilleeis / Schokosauce / Sahne / Mandeln (G-L-M-O) € 8,90



Heiße Liebe

Vanilleeis / Himbeersauce / Sahne (A-C-F-G-H-O) € 8,90



Coup Danmark

Vanilleeis / Schokosauce / Sahne (A-C-F-G-O) € 8,90



Eiskaffee gerührt

Vanilleeis / Kaffee / Schlagsahne (A-C-F-G-O) € 8,90

Kids & Teens



Asterix

Wienerschnitzerl vom Schwein

Pommes frites (A-C-G-H-L-M-O)

€ 9,50



Jumbo

Tagesfisch

Salzkartoffeln / Brokkoli (A-C-F-G-O)

€ 9,50



Pokemon

Gegrilltes Würstel

Pommes frites (A-C-F-G-O)

€ 8,50



Winnie Puuh

Nudeln / Bolognese Sauce (D-G-L-O)

€ 9,50

Kindereis

Schlumpfi

Schokolade & Vanilleeis - bunte Smarties - Sahne

(A-C-E-F-G-H) € 5,00

Biene Maja

Vanille & Erdbeereis - Himbeersauce - Sahne

(A-C-E-F-G-H) € 5,00

Tom & Jerry

Vanille & Schokoladeneis - Banane – hausgemachte Schokoladensauce - Sahne

(A-C-E-F-G-H) € 5,00

Unsere Lieferanten

Fischzucht Moser Aschau Goldforelle, Lachsforelle, Tigerforelle
Bergsenn Ried im Zillertal für Käse & Milchprodukte
Georg & Hannes Hotter „Weindl“ für Milch und Fleisch
Riedhart's Markthalle Wörgl für exotische Früchte und Trockenwaren
Gielerhof Zell am Ziller für den Chardonnay
Ischia Innsbruck für Obst & Gemüse
Handelshaus Wedl für Trockenwaren
Imkerei Fuchs für Honig und Bienenwachs
Weinhaus Morandell für Wein
Wein Wolf für Wein
Zillertal Bier für Bierspezialitäten
Getränke Gredler für alkoholfreie Getränke
Metzgerei Gasser für Fleisch und Wurstprodukte
R&S Gourmet für Salzwasserfische
Stöcklerhof für die Sure
Stiegenhaushof für die Edelbrände