

 **Champagner / Marc Hebrart Vieille Vigne Brut**

Premier Cru / Mareuil Sur Ay

0,1

12,00

 **Brennnessel Martini** (Mini)

Beefeater Gin / Brennnessel / 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

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

Surf & Turf

(Rinderfilet Steak 180 g & 3 Garnelen)

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

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