

alpine mixology  aperitif

 **Champagner / Marc Hebrart Mes Favorit Brut**

Premier Cru / Mareuil Sur Ay

0,1

12,00

 **Kamillen Martini** (Mini)

Alpiner Gin/trockener Wermut/Kamille/Holunder/Apfelessig

Kräftig / halbtrocken / stylish € 8,00

 **Butter Kir Royal**

Camus Cognac / Butterlikör / Champagner

Süßlich / spritzig / wenig alkohol € 14,00

 **Hagebutten Negroni**

Beefeater Gin/roter Wermut/Campari/Hagebutten/Echinacea/Süßgras

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 winter edition

## Vorspeisen



### **Bunter Salatteller**

knackige Salate / herzhaftes Hausdressing

(C-L) € 7,90



### **Marinierte Rote Rübe**

Granny Smith Apfel / Kren / geeiste Bergkäsecreme

(A-G-O)

€ 15,90



### **Carpaccio / Rind**

Pinienkerne / Parmesan / Rucola / Brotchip

(A-C-G-H-L-O) € 18,90

## Suppen



### **Schalottenschaumsuppe / Wermut**

Frischkäsebällchen

(A-C-G-L-O) € 7,90



### **Kartoffelcremesuppe**

Wurzel-Champignongemüse

(A-C-G) € 7,90



### **Rinderbouillon**

Speckknödel € 7,90 ODER Frittaten € 6,90

(A-C-L-G)

## Zwischengang



### **Käse Auswahl**

Regionale Käsesorten mit Dinkelbrot & Feigenmarmelade € 17,00

# Hauptspeisen



## Cordon Bleu vom Kalb

Petersilkartoffeln / Preiselbeeren

(A-G-C-G)

€ 27,90



## Rosa gebratene Schweinefiletmedaillons

Steinpilzsauce / Grammelspätzle / Mandelbrokkoli

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

€ 24,90



## Rinderfiletsteak 220 g

Butter-Wurzel – Kohlgemüse / Stampfkartoffeln

Pfeffersauce

(G-L-O)

€ 39,90



## Gebratenes Filet vom Bachsaibling

Gerstel-Gemüseragout

Dill-Beurre-blanc

(A-G-L-O-D)

€ 27,90



## Sous Vide gegartes Entenbrüstchen

Rotkraut / Kartoffelpaunzen mit Mohn

Orangensauce

(A- C-G-L-O)

€ 27,90



## Kürbisnudeln

Gegrillter Salat / Kürbiskerne

(A-C-G-O-H)

€ 17,90

## Dessert



### Lebkuchen-Soufflé

Kokoseis-Praline / Sauerkirschragout

€ 9,90



### Geeister Schokowürfel

Vanille-Joghurtcreme / Himbeeren (G-O) € 8,90

## Hausgemachte Sorbets



Minze (O)



Cassiss (O)



Sanddorn - Orange (O)



Birne (O)

Je Kugel € 2,60

## 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) € 6,00

### **Biene Maja**

Vanille & Erdbeereis - Himbeersauce - Sahne

(A-C-E-F-G-H) € 6,00

### **Tom & Jerry**

Vanille & Schokoladeneis - Banane – hausgemachte Schokoladensauce - Sahne

(A-C-E-F-G-H) € 6,00

## 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