

alpine mixology aperitif

Champagner / Marc Hebrart Vieille Vigne Brut

Premier Cru / Mareuil Sur Ay

0,1

12,00

Koriander Gimlet

Beefeater Gin / Koriander Samen / Propolis / Apfelsäure

Süß, sauer / würzig / komplex € 12,00

Elk 's Own

Bulleit Rye / Zitronensaft / Zucker / Forticus (versetzter Wein aus Österreich)

Süßlich / fruchtig / süffig / grasig € 12,00

Wildrosen Negroni

Alpiner Gin / Campari / roter Wermut / Wildrose / Rosenwasser / rosa Pfeffer

Süßlich / bitter / herb / kräftig € 12,00

Non alcohol

 Ingwer Darjeeling Eistee € 4,90

Elderflower Passion

Karottensaft / Cranberrysaft / Holundersirup / Zitrone / Soda

€ 7,00

alpine culinarium herbst edition

Vorspeisen / Starter



Kalbsleber Pastetchen

Zwiebel – Ingwer - Chutney

(A-C-O-G-L) € 13,90



Steinpilzrahmnudeln

Rucola/Parmesan

(A-C-G-OL)

Vorspeise €11,90

Hauptspeise € 17,90



Bunter Salatteller

knackige Salate / herzhaftes Hausdressing

(C-L) € 7,20

Suppen



Kräftige Rinderbouillon mit Kalbsleberknödel

(A-C-G) € 7,90



Spinatcremesuppe / Räucherlachs / Croutons

(A-D-G-O) € 8,50



Kräftige Rinderbouillon

hausgemachte Frittaten / Schnittlauch

(A-C-G) € 6,50

Zwischengang



Käse Auswahl

Regionale Käsesorten mit Dinkelbrot & Feigenmarmelade € 15,00

Hauptspeisen / Main Courses

Filet von der Bergforelle

Rote Rüben – Risotto / fermentierte rote Rüben / Zuckererbsenschoten

(D-G-L)

€ 25,90

Sous - Vide gegartes Maishendl Suprême

Püree vom Hokaido Kürbis / ZucchiniGemüse / Thymianjus

(A-C-G-L-O)

€ 21,90

Beiried „Sous Vide“ Medium Rare

Kartoffelgebäck / gebratenes Herbstgemüse

(A-C-G-L-O)

€ 31,90

Rosa gebratenes Schweinefilet

Butterspätzle / Mandelbrokkoli / Pilzsauce

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

€ 21,90

Dreierlei vom Schnitzel (Kalb/Schwein/Reh)

Petersilienkartoffel / Preiselbeeren

(A-C-G)

€ 26,90

Rosa Hirschrücken im Gewürzmantel

Pastinaken Creme / Wurzelgemüse / Brombeersauce

(A-M-G-L-O)

€ 32,90

Dessert / Sweets



Vanilleeispraline mit Pistazienkruste

Schokosauce

(A-G-H-O) € 8,90



Kürbis - Cheesecake

Kürbiskerne / Kürbiswürfel / Walnusseis

(A-C-G-O) € 9,90

Hausgemachte Sorbets



Sauerampfer(O)



Zitronen-Thymian (O)



Erdbeer -rosa Pfeffer (O)



Sauerkirsche- Vanille- Schoko (O)

Je Kugel € 2,40

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 Dänemark

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)

€ 8,90



Jumbo

Tagesfisch

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

€ 8,90



Pokemon

Gegrilltes Würstel

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

€ 7,90



Winnie-Puuh

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

€ 7,90

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