

Zum Anstoßen empfehlen wir

Lillet Tonic Sprizz mit Granatapfel, Minze und Orange Glas € 7,50

Alkoholfrei

Bergapfel - Zwetschgerl auf Eis mit Rosmarin Glas € 5,00

## Heimatliebe „unsere“ Klassiker

### Vorspeisen

Kleiner Feldsalat mit Mango und Gewürz-Croûtons  
in Passionsfrucht-Dressing € 7,50

Gezupfte Wintersalate, Castell Franco und Chicorée  
mit blauen Trauben und Zitrusfrucht-Vinaigrette € 8,50

Rahmsülzerl vom Landschwein mit Schnittlauch-Sauerrahm  
Radieserl und feinem Salat € 12,50

### Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbouillon mit Grießnockerl  
und Streifen von Pfannenkuchen und Wurzelgemüse € 7,80

Apfel-Sellerie-Schaumsuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen € 8,50

### Aus der Vegetarischen Küche

Wirsingwickerl mit Kartoffel und Wildreis gefüllt  
dazu Samthäubchen und Shiitake Pilze mit Soja-Kräuter-Soße € 12,80

Ravioli mit Steinpilzfüllung, feinem Ragout, Parmesan und Portulak € 14,80

All unsere Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Service. Änderungen vorbehalten.

Unser Küchen- uns Serviceteam informiert Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten

## Klassiker aus der Gutshofküche

Knuspriger Schweinsbraten mit Weißbiersoße Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat	€ 12,80
Wiener Schnitzel aus der Kalbslende in Butter gebraten mit Bratkartoffeln und Blattsalat, dazu Zitrone und Preiselbeeren	€ 22,50
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit kräftiger Natursoße, Krautspätzle und gezupften Salaten	€ 19,50
Gesottener Tafelspitz vom Jungbullen mit Apfel- Meerrettich Rahmspinat und Salzkartoffeln	€ 17,80
Münchener Rinderroulade mit Speck und Senf dazu Rübengemüse und Spätzle	€ 19,80
Gebratenes Filet vom Saibling mit Proseccosoße, kleinem Kürbis und Rote - Bete – Graupen - Risotto	€ 19,50

## Das „kleine“ Dessert

Mousse au Chocolat aus feiner Valrhona Schokolade 64%	€ 6,00
Crème Caramel mit Schlagrahm	€ 6,00
Tarte Tatin karamellierte Äpfel und Mürbeteig mit Schlagrahm	€ 6,00
„Unser Mini- Apfelstrudel mit Vanille-Eiscreme	€ 5,00
Nougattino - Nougat-Krokant-Eiscreme mit Espresso	€ 6,00
2 Kugeln Schokolade- oder Vanilleeis mit Eierlikör	€ 7,50
Sorbet: Mango, Himbeere, Cassis, Zitrone mit Wodka oder Prosecco	je Kugel € 3,50 1 Kugel € 6,80

All unsere Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Service. Änderungen vorbehalten.  
Unser Küchen- und Serviceteam informiert Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten.

# Nachbarschaftsliebe „Alpin“

unter der Woche am Abend, Samstag, Sonntag & feiertags auch mittags

## Vorspeisen

Tartar vom Arctic Rose Lachs mit frischem Meerrettich kleinen Reiberdatschi und Frisée Salat	€ 13,50
Knackige Blattsalate mit Ziegenkäsepraline mit Waldhonig gerösteten Walnüssen und Feigen Dressing	€ 11,50
Geräucherter Saibling und Räucherfisch-Mousse mit Fenchelsalat und Schnittlauchöl	€ 12,50

## Berg & Tal, Fluss & Wald, See & Meer

Wammerl vom Landschwein mit feinen Gewürzen gegart dazu Pflaumensoße, Pak Choi, weiße und Flagoelet Bohnen	€ 18,80
Brust und Keule vom Stubenkücken mit Estragonsoße roten Zwiebeln und Kohlrabi, dazu Kartoffelplätzchen	€ 19,80
Rosa Kalbsrücken Medaillons auf Ochschwanz Ravioli mit kräftiger Barolosoße und Romanesco	€ 23,80
Filet vom Weideochsen mit Beurre Rouge gebratenem grünen Spargel, Zucchini und Kartoffelgratin	€ 26,50
Frischer Skrei von den Lofoten mit Prosecco Soße Haselnuss, Salikorn und Karotte, dazu Balsamico Kartoffel	€ 19,50
Wildfang Meerwolf auf Garnelen-Tomaten-Ragout mit kleinen Kartoffeln	€ 22,50

## Süße Schmankerl

Nusspalatschinken mit Bananeneis und Schokolade	€ 9,00
Crème Brûlée von der Birne mit Nougat und Cassis Sorbet	€ 9,50
Mango Panna Cotta mit Kokossoße und weißem Schokoladeneis	€ 9,50

## Käse-Dessert

3 Sorten Käse, Hart- und Weichkäse	€ 11,50
Reblochon, Allgäuer Bergkäse, Feiner Gorgonzola mit Trauben, Williamsbirne, Mango-Chutney, Grissini Brotkörberl	