

Zum Anstoßen empfehlen wir

Bellini Sprizz mit Prosecco, Eis und Granatapfel Glas € 7,50

Alkoholfrei

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

Heimatliebe „unsere“ Klassiker

Vitamine pur als Vorspeise oder einfach dazu

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

Vorspeisenschmankerl

Sülzerl vom Landschwein mit Kräuter-Crème-Fraîche
Radieserl und Röstkartoffeln € 12,50

Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbouillon mit Pfannkuchenroulade und Gemüsekonfetti € 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- und 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	je Kugel € 3,50
mit Wodka oder Prosecco	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

Tatar 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

Brust und Keule vom Stubenküken mit Estragonsoße roten Zwiebeln und Kohlrabi, dazu Kartoffelplätzchen	€ 19,80
Filet vom Weideochsen mit Beurre Rouge Artischockentörtchen, Zucchini und Rosmarinkartoffeln	€ 26,50
Rosa Kalbsrücken-Medaillons auf Ochschwanz-Ravioli mit kräftiger Barolossoße und Romanesco	€ 23,80
Frischer Skrei von den Lofoten mit Prosecco Soße Haselnuss, Salicorn und Karotte, dazu Balsamico Kartoffeln	€ 19,50

Ein Schmankerl

Frische Kalbsleber Scheiben „Berliner Art“ mit Madeira Soße glasierten Apfelspalten, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln	€ 19,50
---	---------

Süßes Finale oder Käse-Dessert

Birne Helene auf andere Art: Kakaobiskuit, Williamsbirne und Vanillesahne dazu Schokoladensoße und Eierlikör-Eiscreme	€ 9,00
Zabaione aus Marsala, dazu Himbeeren und Orangen	€ 9,50
Grießflammerie mit schwarzen Johannisbeeren und Passionsfrucht-Sorbet	€ 8,50
3 Käse-Hoch	€ 11,50
Reblochon, Allgäuer Bergkäse, Feiner Gorgonzola mit Trauben, Williamsbirne, Mango-Chutney, Grissini, Brotkörberl	

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

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