

TAGESKARTE



MONTAG

MENÜ I

Tiroler Kasknödelsuppe

(A, C, G, L, M)
clear soup with cheese dumplings

Wildragout mit Steinpilzen

serviert mit Rotkraut, Kroketten und
Preiselbeeren

(A, C, E, F, G, H, L, M)
venison ragout - with porcini
served with red cabbage, croquettes and cranberries

€ 21,90

MENÜ II

Tiroler Kasknödelsuppe

(A, C, G, L, M)
clear soup with cheese dumplings

Gefüllte Nudeltaschen

mit Steinpilzen an Kräuterrahmsauce
und Parmesan

(A, C, E, F, G, L, M, N)
stuffed noodles - with porcini
on herb cream sauce and parmesan

€ 18,40

TAGESEMPFEHLUNG:

Steinpilzrahmschnitzel

serviert mit Kräuterspätzle

escalope of pork with porcini cream - served with herb spaetzle

€ 22,90

Gebratene Tiroler Kalbsleber

serviert mit Speck und Äpfel,
dazu Röstkartoffeln

*roasted Tyrolean calfs-liver - served with bacon and apples,
roasted potatoes*

€ 24,40

Center Cut – Rinderfilet 1000 gr.

Ideal für 2 - 4 Personen oder sehr hungrige!

Wir servieren dieses Gusto-Stück mit 4 Beilagen Ihrer Wahl.

center cut – beef fillet 1000 gr. for 2 - 4 people!

We serve this piece with 4 side dishes of your choice.

€ 150,00

AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN:

Fondue „Chinoise“

pro Person

€ 28,00

Fleischfondue mit Kraftsuppe, Rindfleisch, Hühnerfleisch, Schweinefleisch,

Beilagen: Pommes frites, Ofenkartoffel, Mischgemüse, verschiedene Saucen

meat fondue - with clear soup, beef, chicken, pork

side dishes: french fries, baked potatoes, mixed vegetables, different sauces

Käsefondue

pro Person

€ 28,00

Käsefondue mit einem Schuss Kirschwasser verfeinert

Beilagen: Kartoffeln, knuspriges Brot, Früchte

cheese fondue - refined with a dash of cherry water

side dishes: potatoes, bread, fruits