

Aperitif



Spumante Rosé

Corte delle Calli

0,1 lt. € 3,80

Prosecco Spumante

Corte delle Calli

0,1 lt. € 3,80

Aperol Sprizz

Aperol, Weißwein, Soda

€ 5,50

Aperol Veneziano

Aperol, Prosecco, Soda

€ 5,50

Hugo

Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze

€ 5,50

Campari Soda

4 cl € 4,90

Campari Orange

4cl € 4,90

Martini Bianco

4cl € 4,90

Littet Wild Berry

Lillet, Schweppes, Wild Berry, Beeren

€ 5,50

Vorspeisen



Beef Tartar vom Almrind
mit Gurke und Frischkäse-Strudel

€ 14,80

Allerlei vom kaltgeräucherten Alpenlachs
mit marinierten Karotten

€ 12,40

Kleiner gemischter Salat oder Blattsalat mit Vinaigrette

€ 4,50

Suppen

Klare Rindssuppe mit Tiroler Maultaschen und Wurzelgemüse

€ 5,50

Spargelschaumsuppe mit knusprigen Spargeltascherl

€ 6,80

Hauptspeisen



Kross gebratenes Zanderfilet

auf Brennessel-Nudeltascherl, dicke Bohnen und weißer Specksauce

€ 23,50

Gebratenes Alpenlachsfilet

auf Bärlauch-Risotto und glacierten Kirschtomaten

€ 21,80

Wiener Schnitzel mit Erdäpfel-Vogelersalat

vom Kalb € 19,90

vom Schwein € 14,30

Rosa gebratenes und geschmortes vom Kalb (Backerl und Filet)

mit Kartoffelschaum, frischen Morcheln und
Allerlei von der Erbse

€ 29,80

Mit Kräutern gefüllte Brust vom Schwarzfeder-Huhn

auf hausgemachten Basilikum-Tagliatelle mit geschmorten Schalotten

€ 19,50

Zwiebelrostbraten „neu interpretiert“

Rosa gebratenes Rinderrückensteak vom Green Egg mit Röstkaroffeln im
Speck-Canneloni, Zwiebelcreme, Bohnengemüse und Thymiansaft |

€ 24,80

Bärlauch-Pressknödel auf Spargelsalat

und marinierten Wildkräutern

€ 18,50

Spargelkarte



Spargelsalat mit Erdbeermarinade, Bärlauchemulsion und poschiertem Ei

€ 10,90

Gebackener Spargel mit Heurigen
und Bozner-Sauce

€ 16,50

Weißer Spargel mit Heurigen
und Sauce Hollandaise oder Bozner-Sauce

€ 16,50

Weißer Spargel mit ...

mit Kalbswiener	€ 25,50
mit Filetsteak (200g) vom Green Egg	€ 32,50
mit Vulkanoschinken	€ 23,50
mit Kalbsrückensteak	€ 30,50
mit Alpenlachs	€ 25,90
mit Alpengarnelen	€ 30,50

Desserts



Crème Brulée mit Himbeeren

€ 9,50

Variation von Buttermilch und Erdbeeren

(Eis, Mousse und marinierte Erdbeeren)

€ 10,90

Kaiserschmarrn

mit Röster und Rum-Eis

€ 9,50

Sorbetvariation

€ 8,50

Heimische Käsevariation

mit Chutneys und Feigensenf

€ 12,80

Unsere Digestif-Empfehlung!

Cuvée Beerenauslese

Weingut Kracher / Illmitz

1/16 lt. € 4,40 | 0,375 lt. € 26,00