



Abendkarte

Antipasti

Warmer Kalbskopf, Radicchio-Salat, rote Zwiebeln und Schnittlauch-Mayonnaise	Euro 13,00
Saibling, Lauch, Pinienkerne und Rosinen auf Pressknödel	Euro 13,00
Artischocken-Auflauf im Blätterteig, Rote-Bete-Sauce und Parmesan-Waffel	Euro 12,00
Gratinierter Ziegenmilch-Käse von der Algunder Sennerei mit Kastanienhonig, gemischtem Salat und Stuppling-Pilzen	Euro 12,00

Warme Vorspeisen und Suppen

Bauern Gerstsuppe mit geräucherter Schweinslende	Euro 10,00
Kräuter-Grießnocken, Steinpilze und Rinderbrühe	Euro 11,00
Alm-Ricotta-Gnocchi mit Radicchio aus Treviso, Kürbis und Rosenkohl	Euro 12,00
Schüttelbrot-Fettuccine mit Lamm-Ragout aus dem Villnösstal	Euro 13,00

Hauptgericht

Hirschlende, Spinatknödel, in Sahne geschmorter Wirsing und mit Rotwein zubereitete Birne	Euro 27,00
Kalbs-Ossobuco, Krautsalat mit Kümmel und Kartoffelpüree	Euro 25,00
Pochiertes Ei, Tomaten gefüllt mit Gemüse und Quinoa, Spinat-Sauce	Euro 15,00
Lachs, sautiertes Gemüse, Weißwein-Sauce und Berg-Butter	Euro 25,00

Dessert

Heu-Vanille Crème brûlée	Euro 9,00
Karotten-Kuchen, Mandeln, Mohn und Vanille-Sauce	Euro 9,00
Schokoladen- und Kastanienmousse im Glas mit Kaki-Sauce	Euro 10,00

Gerne können Sie auch aus unserer Karte mit glutenfreien Gerichten wählen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Service Personal.

- glutenfrei
- vegetarische Gerichte
- laktosefrei