



Festlicher Vorspeisenteller

Geräucherter Lachs, Saibling, Schinkenröllchen gefüllt mit italienischem Salat, feine Pastete, Tigerprown (Gambero) (a,c,f,m) Toastbrot

oder

Risotto mit feinen Kräutern und Champagner

mit gebratenen Entenbrustscheiben (a,m)

Edles vom Bergkalb an Salbeisauce

Selleriepurree buntes Wintergemüse (f,m)

Schockotörchen,

Apfle Crumble Glace, Winter-Früchte-Garnitur (f,m)

€ 35,00



Festlicher Vorspeisenteller, geräucherter Lachs, Gebirgssaibling, feine Wildpastete, Tigerprown (Gambero) Toastbrot € 18,50³ (a,c,f,m)

Saures Rindfleisch mit Zwiebel, Essig und Öl sauer angemacht, Brot (f) € 15,80

Kürbiscremesuppe, mit Käsegebäck € 7,50 (m)

- ❖ **Kalter Fischsteller** (Tintenfisch, Kalamari, Garnelen, geräucherter Gebirgssaibling, u. Markrele, Mies – Venusmuscheln) mit Toast und Butter (a,c,k,m) € 19,50
- ❖ **Spaghettini mit frischen Meeresfrüchten**, Mies-Venus- und Herzmuscheln, Tintenfisch, Kalamare, Shrimps usw. mit Knoblauch (ac) € 18,50³

Hausgemachte Tagliatelle mit **Rehragout u. Pilzen** mit Wacholdergeschmack (m) € 15,90

Risotto mit feinen Kräutern und Champagner mit gebratenen Entenbrustscheiben (a,m) € 16,50

Ravioli mit Basilikum, Gambas, Kräuter Käse Sauce (m,c) € 14,90



Edles vom Bergkalb an Salbeisauce mit Selleriepurree (f,m) und buntem Wintergemüse € 19,50

Filetspitzen vom Rind „Stroganoff“, Selleriepurree, Gemüsevariation € 24,80

Kalbrücken vom Grill mit Salbeibuttersauce (m), Selleriepurree und Gemüse (m,f) € 19,50

Entrenbrust rosa gebraten, Orangensauce, Selleriepurree, Karotten und Blaukraut (m,f) € 21,50

Rindsgoulasch vom heimischen Rind, mit Tiroler Speckknödel, Krautsalat (m,f) € 18,50

Lammkoteletts „Kräuterbutter“, Rosmarinkartoffeln, gedämpftes Gartengemüse (m,f) € 28,50

Rinderfilet Mignon an Amaronejus, Selleriepurree und Gemüse (m,f) € 24,50

Lachssteak Baltikum, in Dillsauce, mit Naturkartoffeln und Brokkoli (m,c) € 19,80

Schockotörchen, Apfle Crumble Glace und Winterfrüchte (m,f) € 7,50

Festtage 01.01. – 08.01.23



Sie können sich gerne an das Personal wenden, um die detaillierte Speisekarte mit den Allergenangaben zu erhalten

a=Krebstiere, b=Eier, c=Fische, d=Erdnüsse, e=Sojabohnen, f=Milch, g=Schalenfrüchte, h=Sellerie, i=Senf, j=Sesam, k=Schwefeldioxid,, l= Lupinen, k=Weichtiere, m= Gluten