

ABENDKARTE

VORSPEISEN

Carpaccio vom heimischen Alpenrind

mit Kürbiskernmarinade, Baby Leaf und Parmesan

13,20

Geschmolzener Schafkäse

im Reindl mit Rosmarin, Olivenöl, Thymian, Oliven und Knoblauchbrot

10,90

Klassisches Roastbeef

rosa gebratene Scheiben vom Rinderrücken, mariniertes Baby Leaf, Sauce Tartare, Parmesan und Brot

11,90

SUPPEN

Klare Rinderbrühe

wahlweise mit Kräuterfrittaten oder Grießnockerln

4,90

Knoblauchrahmsuppe

mit Schwarzbrotcroûtons und gebackenem Rucola

5,60

Französische Zwiebelsuppe

mit Käsegratin und frischem Schnittlauch

5,20

Bei Allergenen und Nichtverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal!

Preise in Euro inklusive aller Steuern

FRISCHE SAISONALE SALATE

Gemischter- oder Blattsalat

mit Hausdressing (Balsamico) 4,90

Bunter Salatteller mit

gegrillten Riesen Black Tiger Garnelen 18,90

gebratenen Hühnerstreifen 13,90

geräuchertem Lachs 14,50

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH

Gefüllte Spinatknödel

mit Camembertkäse, brauner Butter und geriebenem Parmesan 11,90

Gebackene Kartoffel-Zucchini-Laibchen

auf buntem Couscous Salat mit Avocadocreme 12,60

HAUPTSPEISEN

Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel

im Pfandl serviert mit Champignonrahm und Eierspatzln 17,90

Schweineschnitzel nach Wiener Art

mit Erdäpfelsalat und Wildpreiselbeeren 13,80

Blockhaus Zwiebelrostbraten

mit Rösterdäpfeln, Speckbohnen und Röstzwiebeln 21,90

Gekochter Tafelspitz

im Kupferpfandl serviert mit Wurzelgemüse, Cremespinat,
Rösterdäpfeln und Apfelkren 21,90

Lachssteak 160 g

mit Kirschtomaten, Bratkartoffeln und Gurken-Dillrahmsauce 18,90

Bei Allergenen und Nichtverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal!

Preise in Euro inklusive aller Steuern

STEAKS & MORE

Unser Steakfleisch wird vom Handl Tyrol und ausnahmslos von regionaler Zucht bezogen. Serviert werden sie mit hawaiianischem Black Lava Salz und drei Beilagen nach Wahl, die selbstverständlich im Preis inkludiert sind.

Für jede zusätzliche Beilage erlauben wir uns, Ihnen 3,90 in Rechnung zu stellen.

Filet Steak	220 g	36,90
Ladies Cut	160 g	29,60
Rumpsteak	250 g	32,50
Surf & Turf		
Filet Mignon 100 g mit halbem Hummer Thermidor		44,90

Sättigungsbeilagen:	Vitaminbeilagen:	Saucen:
Fries	gemischter Salat	Pfefferrahmsauce
Rösterdäpfel	buntes Gemüse	Avocadodip
Knoblauchbrot	Speckbohnen	Kräuterbutter

LASSEN SIE SICH VON UNS ÜBERRASCHEN!

Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef ein 4-gängiges Überraschungsmenü inkl. Sorbet zusammen

4- Gang Überraschungsmenü	42,90
----------------------------------	-------

SÜSS- UND MEHLSPEISEN/KÄSE

Geeistes Schokoladenmousse

Black & White, mit Maracujasorbet und Himbeermark 8,90

Marillenknödel

2 Stück in Butterbrösel gewälzt, mit Topfeneis 8,60

Hausgemachte Kuchen

3,60

Wechselnde regionale Käselektion

mit Blütenhonig, Nüssen, Butter und Brot pro Person 11,90

Bei Allergenen und Nichtverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal!

Preise in Euro inklusive aller Steuern