

## Hauptspeisen

### Main courses

**GESCHMORTE OCHSBACKE** G, L, O 30.0  
Beete | Kartoffel | Selleriecreme  
BRAISED OX CHEEK  
Beetroot | Potato | Cellery Cream

**HIRSCH MEDAILLONS** L, O 34.0  
Thymian Kartoffeln | Pilze | Babykarotten |  
Preiselbeeren | demi-glace  
**DEER MEDAILLONS**  
Thyme-potatoes | roasted mushrooms |  
baby carotts | cranberries | demi-glace

**KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL**  
**VOM KALB AUS DER PFANNE** A, C, G 31.0  
Petersilienkartoffeln oder Pommes  
CLASSIC VIENNA SCHNITZEL (PAN-FRIED) VEAL  
Parsley potatoes or french fries

**WOLFSBARSCHFILET** D, G 28.0  
Petersilienpüree | Grüner Spargel  
SEA BASS  
Parsley Puree | Green Asparagus

**TIROLER GRÖSTL (GEMÜSEGRÖSTL)** C 18.0  
Spiegelei  
TYROLEAN GRÖSTL (VEGETABLE GRÖSTL)  
Fried Egg sunny side up

## Kindergerichte

### Kids dishes

**FRITTATENSUPPE** A, C, G, L 8.5  
PANCAKE STRIPE SOUP  
(Clear beef broth)

**WIENER SCHNITZEL VOM HÜHNERFILET** A, C, G 16.0  
Pommes | Zitrone  
WIENER SCHNITZEL FROM CHICKEN BREAST  
French Fries | Lemon

**SPAGHETTI POMODORO** A, C, L, O 12.0  
**SPAGHETTI BOLOGNESE** 14.0  
SPAGHETTI POMODORO  
SPAGHETTI BOLOGNESE



## Desserts

### Desserts

**TIRAMISU** C, G, O 12.0  
TIRAMISU

**STRUDEL MIT TOPFEN ODER APFEL** A, C, G, O 10.0  
Schlagobers | Vanille Eis  
STRUDEL WITH CURD CHEESE OR APPLE  
Whipped cream | vanilla ice-cream

**CRÈME BRÛLÉE** C, G 9.0  
CREME BRÛLÉE

**EISMARILLENKNÖDEL** A, G 13.0  
Mandel Crumble  
DUMPLING OF APRICOT ICE CREAM  
with Almond crumble

**EISCREME ODER SORBET** G 3.5  
Cassis Sorbet Vanilleeis  
Marillen Sorbet Himbeereis  
Zitronen Sorbet Pistazieneis  
Schokoladeneis  
je Kugel

**ICE CREAM OR SORBET**  
Cassis Sorbet Vanilla ice cream  
Apricot Sorbet Raspberry ice cream  
Lemon Sorbet Pistachio ice cream  
Chocolate ice cream  
Per scoop



## Vorspeisen

### Appetizers

**KLEINE SALAT BOWL** M, O 8.5  
SMALL SALAD BOWL

**LACHS TATAR** D, F, M, O 16.0  
Gurke | Radieschen | Kren

**SALMON TATARE**  
Cucumber | red radish | horseradish

**RINDER CARPACCIO** G, M, O 18.0  
marinierte Eierschwammerl | Grana Padano | Rucola

**BEEF CARPACCIO**  
Marinated chanterelle mushrooms | Grana Padano | arugula

**ANTIPASTI** 14.0  
Rote Beete Hummus | Falafel  
ANTIPASTI  
Beetroot Hummus | Falafel

## Suppen

### Soups

**GEMÜSECREME SUPPE** G, L 8.5  
Crème fraîche  
VEGETABLE CREAM SOUP  
Creme Fraiche

**RINDERKRAFTSUPPE** A, C, G, L 8.5  
mit Frittaten  
BEEF BROTH  
With pancake stripes

