

Vorspeisen ~ *Starters*

Endivien Salat mit Bergkäse Dressing und Apfel <i>Endive salad with cheese dressing and apple</i>	€ 17,00
Carpaccio vom Kitzbüheler Rind, Trüffelkräpfen und eingelegten Champignons <i>Carpaccio of Kitzbühel beef, truffle fritters and pickled mushrooms</i>	€ 26,00
Marinierte Rote Rüben mit Birne, Tiroler Speck und Sauerrahm <i>Marinated beetroot with pear, Tyrolean bacon and sour cream</i>	€ 21,00

Suppe ~ *Soup*

Consommé vom Rind mit Kaspressknödel oder Frittaten <i>Consommé of beef with cheese dumplings or sliced pancake</i>	€ 12,00
Tiroler Heusuppe mit geräucherter Bergforelle und marinierten Spitzkohl <i>Tyrolean hay soup with smoked river trout and marinated pointed cabbage</i>	€ 19,00

Hauptgerichte ~ *Main courses*

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln, Zitrone und Preiselbeeren <i>Breaded escalope of veal with parsley potatoes, lemon and cranberries</i>	€ 35,00
Gebackenes Schnitzel vom Strohschwein mit Petersilienkartoffeln, Zitrone und Preiselbeeren <i>Baked escalope of straw-fed pork with parsley potatoes, lemon and cranberries</i>	€ 25,00
Kalbsrahm Gulasch mit Eiernockerl und Sauerrahm <i>Veal goulash with egg dumplings and sour cream</i>	€ 35,00
Geschmorte Lammhaxe mit Kartoffelcreme und Zitrone <i>Braised knuckle of lamb with potato cream and lemon</i>	€ 32,00
Käsespätzle mit Röstzwiebel und Vogerlsalat <i>Cheese spaetzle with fried onions and lamb's lettuce</i>	€ 25,00
Frittierte Süßkartoffeln mit Bergkäse und Petersilienpesto <i>Fried sweet potatoes with cheese and parsley pesto</i>	€ 22,00

Desserts & Käse ~ *Desserts & cheese*

Hausgemachter Apfelstrudel ODER Topfenstrudel mit Schlagobers <i>Homemade apple strudel or curd strudel with whipped cream</i>	€ 9,00
Crème Brûlée mit Blutorange <i>Crème brûlée with blood orange</i>	€ 14,00
Heumilch Panna Cotta mit Moosbeerragout <i>Hay milk panna cotta with cranberry ragout</i>	€ 14,00
18 Monate gereifter Bergkäse vom Käse Caspar mit Apfelchutney <i>18 month aged mountain cheese with apple chutney</i>	€ 17,00

Spezialitäten ~ *Specialities*

Käsefondue ab 2 Personen

pro Person / *per person* € 29,00

Cheesefondue for min. 2 persons

Aus Heumilchkäse mit Baguette, Bauernbrot,
zur Wahl – Heurige Kartoffel oder Steakhouse Pommes,
eingelegtes Gemüse

*Cheesefondue made out of hay milk cheese, baguette, farmerhouse bread,
Choice - potatoes or steakhouse fries,
pickled vegetables*

Täglich ab 2 Personen und Vorbestellung bis 16 Uhr

Starting from 2 persons, on pre-reservation until 4 pm

Fondue Chinoise

pro Person / *per person* € 49,00

Traditionelle Consommé vom Kitzbüheler Rind mit Wurzelgemüse,
Kalbsrücken, Rinderfilet, Maishendl und Schweinefilet
mit Ofenkartoffeln, Baguette und hausgemachten Saucen

*Traditional consommé of Kitzbühel beef with root vegetables,
filet of veal, filet of beef, corn-fed chicken and pork,
served with baked potatoes, baguette and homemade sauces*

Grillen am Raclette

pro Person / *per person* € 49,00

Dünne Tranchen vom Maishenderl, Schweinefilet, Kalbsrücken und Rinderfilet,
Bauernspeck, Pilze und Sommergemüse, Ofenkartoffeln, eingelegtes Gemüse,
zweierlei Raclette Käse, Baguette, Sauerrahm-Gurkensalat und hausgemachte Saucen

*Fine slices of corn-fed chicken, filet of pork, saddle of veal and filet of beef,
farmhouse bacon, mushrooms and summer vegetables, baked potatoes, marinated vegetables,
duo of raclette cheese, baguette, sour cream-cucumber salad and homemade sauces*

Wir freuen uns auf Ihre Bewertung auf Tripadvisor oder Google:

We are looking forward to your review on Tripadvisor or Google:

