



## NACHSPEISEN

### **Mascarponecreme mit Trauben**

Walnüsse | Grappa 9.50

### **Schokoladenmousse**

frischer Mango | Vanilleeis 10.50

### **Buttermilch Panna Cotta**

frische Blaubeeren 10.50

### **Voralberger Käseteller**

Fruchtsempf 14.50

## DIGESTIFS

### Brennerei Walcher Südtirol

Williams Christbirne	2cl	4.50
Marillen Edelbrand	2cl	4.50
Zwetschgen Edelbrand	2cl	4.50
Bio Creme Pistacchio	4cl	5.50
Bombardino Eierlikör	4cl	4.50
Sole di Miele Honiglikör	4cl	4.50
Grappa Moscato	2cl	4.50
Grappa Lagrein dunkel	2cl	5.50



Vorweg

**Brot & Dip**

**Paprika-Frischkäse + Brot** 6.50

oder

**Petersilien Ajoli + Brot** 6.50

**VORSPEISEN**

**Pastinaken Rahmsuppe**

Sesam | Garnele im Speckmantel 10.50

**Mit Honig gratinierter Ziegenkäse**

auf Brot | Portweifeigen | Blattsalat

Klein 11.50 | Groß 18.50

**Tatar von der geräucherten Forelle**

Apfel | Sellerievinaigrette | Preiselbeeren | Salat 16.50

**Japan Vitello Tonnato**

Kalbsfleisch | gebratener Thunfisch | Wasabi | Sesam Crème fraiche 18.50

**HAUPTSPEISEN**

**Linguine Nudeln**

Garnelen | Bärlauch Pesto 23.50

**Pappardelle Nudeln**

geschmortes vom Lamm | Jus 24.50

**Tiroler Kalbsleber**

Zwiebeln | Speck | Kartoffelpüree | Preiselbeeren 26.50

**Kalbskotelett**

gebratene Pilze | Kartoffelgratin | Gemüse 29.50

**Wiener Schnitzel**

Lauwarmer Kürbiskernöl-Kartoffelsalat | Schmand Gurken

Kapern-Petersilien Pesto 29.50

**Lachsfilet**

Gemüsegröstl | Schnittlauch Schmand 28.50