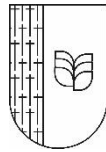


# Feinschmeckermenü

„unsere Küchenheimat ist Europa“



## AMUSE BOUCHE

ein kleiner Gruß vom Küchenchef

®®®

## ISEL-FORELLE

geflämmt / Gurke / Saiblings-Kaviar

®®®

## KAISER SCHNECKE

Tiroler Weinbergschnecke / confiertes Eigelb  
Kartoffel / Knoblauch / Petersilie

®®®

## STEINBUTT

Filet gebraten  
grüner Spargel / Erbse / Kamille

®®®

## MAIBOCK

Rücken gebraten & Keule geschmort  
Sellerie / Johannisbeere

®®®

## „EIS AM STIEL“

Passionsfrucht / Sauerrahm

Euro 89,00

inkl. Brot / Butter / stilles Matreier Wasser

### Kaviar von Walter Grill

Schwarzer Störkaviar aus Grödig/Salzburg  
10 g 34,00

### Austern „Fines de Claire

Stück 3,80

<b>FRÜHLINGSSALAT</b> ausgesuchte Blattsalate / Radieschen / Tomaten / Jungzwiebel / Wachtelei	14,00
<b>ISEL-FORELLE</b> geflämmt / Gurke / Saiblings-Kaviar	17,00
<b>TIROLER KALB</b> Tatar / Dijon-Senf / Salzzitrone / Kaper	19,50
<b>KAISER SCHNECKE</b> Tiroler Weinbergschnecke / confiertes Eigelb / Kartoffel / Knoblauch / Petersilie	17,50
<b>TAFELSPITZSUPPE</b> mit Grießnockerl oder Frittaten	8,00
<hr/>	
<b>STEINBUTT</b> Filet gebraten / grüner Spargel / Erbse / Kamille	32,00
<b>DAS ORIGINAL WIENERSCHNITZEL</b> vom feinsten Stück des Kalbes / Petersilienkartoffeln / Osttiroler Preiselbeeren	26,00
<b>MATREIER STALLHASE</b> in Rotwein geschmort / Trüffel-Polenta / Karotte	26,50
<b>ZWEIERLEI MAIBOCK</b> Rücken & Keule / Sellerie / Johannisbeere	34,00
<b>WACHTEL</b> im Ganzen gebraten / Babyspinat / Frühlingslauch	29,00
<b>WEISSER STANGENSPIRGEL</b> Kräuterkartoffeln, Sauce Hollandaise	21,00
<b>+ ZEDLACHER ZIEGENKITZ</b> Schnitzelchen in Brioche-Brösel gebacken	28,50
<b>+ PROSCIUTTO</b> feinster Rohschinken aus San Daniele	26,00
<b>+ OSTTIROLER MASTRIND</b> Filetsteak 250g	43,00
Lady's Cut 150g	33,00
<hr/>	
<b>„EIS AM STIEL“</b> Sauerrahm / Passionsfrucht	12,00
<b>MOUSSE VON DUNKLER SCHOKOLADE</b> Erdbeer	12,00
<b>„AFOGATO“</b> Nespresso / Vanille-Eiscreme	6,50
<b>ZWEIERLEI SORBET</b>	8,50