

# Das SommerMenü

lernen Sie uns kennen in drei Gängen  
sommerlich, erfrischend & leicht

## Amuse bouche

ein kleiner Gruß aus der Küche

---

## CARPACCIO VOM HEIMISCHEN MASTRIND

plattiertes Rinderfilet,  
marinierte Eierschwammerl, Senf-Limetten-Crème Fraiche

---

## BRANZINO & SOMMERGEMÜSE

Wolfsbarsch vom Grill  
mariniertes Sommergemüse, Olivenöl, Kartoffelchips

---

## SORBET VON DER HIMBEER

Hippe, Vanilleschaum

Menü Euro 43,00

## Aperitif

---

AYALA ein kleines Champagnerhaus – exklusiv in Osttirol

CHAMPAGNE Ayala Brut Majeur 1/10 11,00

CHAMPAGNE Ayala Rosé Majeur 1/10 11,00

PROSECCO SUPERIORE „LE MANZANE“ DOCG – Conegliano 1/10 5,90

PROSECCO APEROL „VENEZIANO“ 6,50

LILLET FIZZ – Lillet blanc, Soda, Hollunder, Gurke, Eis 5,90

LILLET ROUGETTE – Lillet rouge, Bitter Lemon, Zitrone, Eis 6,50

CAMPARI SODA 4,50

HUGO – Prosecco, Hollunder, Minze, Soda 6,50

KIR ROYAL – Crème de Cassis & Champagner 13,00

## Vorspeisen

---

GEMISCHTER SALAT **VEGI**

mit Hausdressing 6,50

CAPRESE CLASSICO **VEGI**

Tomaten, Mozzarella Burrata, Basilikum 12,90

CARPACCIO VOM HEIMISCHEN MASTRIND

plattiertes Rinderfilet, marinierte Eierschwammerl, Honig-Trüffel-Mayonnaise 17,50

DAS BESTE VON DER GÄNSELEBER

kalt & warm, Pfeffer-Kirsch-Buchtel 18,90

WILDWASSERFORELLE AUS DER ISEL

Variation, geräuchert, gebeizt, mariniert 13,80

## Suppen

---

TAFELSPITZSUPPE VOM RIND

mit Grießnockerl 6,60

CREMESUPPE VON KARFIOL

gebratene Flusskrebse, Petersilienkrostini 10,00

# Hauptspeisen

---

<b>„RAUTER-SCHMANKERL“ VEGI</b>	14,50 klein
Matreier Schlipfkrapfen mit Reibekäse, Pilzravioli mit Charlottenbutter	18,50 groß
<b>SPAGHETTI MIT TRÜFFEL UND WACHTEL</b>	21,50
feine Nudeln, Sommertrüffel, gebratene Wachtelbrust	
<b>FORELLEN G'RÖSTL</b>	22,50
Isforelle, heurige Kartoffeln, mediterrane Kräuter, Knoblauch, Kapern, Oliven	
<b>BRANZINO &amp; SOMMERGEMÜSE</b>	23,50
Wolfsbarsch vom Grill, mariniertes Sommergemüse, Olivenöl, Kartoffelchips	
„Der Österreich-Klassiker“	
<b>DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b>	23,00
vom feinsten Stück des Kalbes, goldbraun gebacken, Petersilienkartoffeln, Tiroler Preiselbeeren	
„Der Osttirol-Klassiker“	
<b>VARIATION VOM MATREIER MILCHKITZ</b>	27,00
gebacken und confiert, Eierschwammerl, Paprika-Risotto	
<b>KALBSLEBER „tyrolerisch“</b>	21,80
gebraten, Speck, Apfel, Zwiebel, Kartoffelmousseline	
<b>SURF &amp; TURF</b>	48,00
Rinderfilet, bretonischer Hummer, Sauce Hollandaise, Kohlrabi-Mousseline	

Wir sind Genussarbeiter und kreieren Genusslebnisse!

Sie spüren die Nähe Italiens und bleiben trotzdem tief verwurzelt im typisch Tirolerischen.

Unsere Küchenbrigade unter Küchenchef Michael Rainer und Ihre Gastgeber,  
Familie Obwexer, wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie  
auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern

## Steaks

---

<b>FILETSTEAK</b> vom heimischen Mastrind ca. 250g mit Sauce Hollandaise, Eierschwammerl und frittierte Kartoffeln	36,00
<b>„LADY STEAK“</b> vom heimischen Mastrind ca. 150g mit Sauce Hollandaise, Eierschwammerl und frittierte Kartoffeln	29,00
<b>CHATEAUBRIAND</b> das Filet-Mittelstück ca. 500g für zwei Personen in zwei Gängen serviert	78,00
1. Gang: Sauce-Hollandaise, Eierschwammerl, frittierte Kartoffeln	
2. Gang: Pfefferrahm, grüne Bohnen, Kartoffelmousseline	

## Desserts

---

<b>AFOGATO</b> Espresso, Vanilleeis	6,50
<b>SORBET VON DER HIMBEERE</b> Hippe, Vanilleschaum	10,50
<b>„RAUTER-BANANA-SPLIT“</b> gebackene Banane, Kokoseis, Schokocreame, Karamell-Mandel	11,00
<b>TOPFEN-MARILLEN –KNÖDERL</b> dunkle Schokolade	12,00

## Digestifs aus der Region

---

<b>TRADITIONELLE EDELBRÄNDE</b> von Josef Berger aus Niedermauern/Osttirol	
BIRNE	5,00
APFEL Berner Rose	5,00
ZIRBE	5,00
VOGELBEERE	8,00
MEISTERWURZ Das Antibiotikum der Alpen	5,00
ZWETSCHKE	5,00