

Aperitif – das Bsondere im Winter 2020

AYALA ein kleines Champagnerhaus – exklusiv in Osttirol

CHAMPAGNE Ayala Brut Majeur 1/10 11,00

CHAMPAGNE Ayala Rosé Majeur 1/10 11,00

CAVA GIRÓ RIBOT Brut – spanischer Schaumwein der Extraklasse 1/10 5,90

CAMPARI SODA 4,50

LILLET FIZZ – Lillet blanc, Limette, Soda, Eis 4,90

LILLET ROUGETTE – Lillet rouge, Bitter Lemon, Zitrone, Eis 5,90

Winter-Menü

Lernen Sie uns kennen in 3 Gängen

AMUSE BOUCHE

ein kleiner Gruß aus der Küche

///

MARONI-CREMESUPPE

Pilz-Tascherl, Sellerie, Preiselbeeren

///

„SKREI“ – DER EISMEERKABELJAU

Filet vom Grill, mit toskanischem Olivenöl

Champignon-Blattspinat, Topinambur-Kartoffelmousseline

///

„INGSANTE NIGELEN“

das traditionelle Matreier Winterdessert

mit brauner Butter und süßem Mohn

Menü Euro 43,00

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.

Das Lieblings-Menü unseres Küchenchefs

...the fine Selection
das Beste aus der Rauter-Küche

AMUSE BOUCHE

ein kleiner Gruß aus der Küche

///

DAS BESTE VON DER GÄNSELEBER

kalt & warm
Ribisel-Buchtel

///

CONSOMMÉ VON DER WEIDE-GANS

Kalbskopf
Karamell-Zwiebel

///

HIRSCH AUS HEIMISCHER JAGD

Rücken rosa gebraten
Heidelbeer-Jus
Kohlrabi, Kartoffel-Kürbis-Gratin

///

SCHOKO-TARTELETTE

Waldbeer-Eiscreme,
Ahorn-Sauer-Creme

Menü Euro 62,00

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

Vorspeisen

WINTERSALAT **VEGI**

Blattsalate, Gewürzapfel, Kräutervinaigrette, Rohne, Kren 12,80

VARIATION VOM NORWEGISCHEN FJORD-LACHS

Sepia-Savarin, Curry, Limette, Soja 16,80

CARPACCIO VOM HIRSCH

Plattierter Hirschrücken, Pilze, Wacholdercreme 17,50

DAS BESTE VON DER GÄNSELEBER

kalt & warm, Ribisel-Buchtel 19,00

Suppen/Zwischengerichte

TAFELSPITZSUPPE VOM RIND

mit Grießnockerl 6,60

CONSOMMÉ VON DER WEIDE-GANS

Kalbskopf, Karamell-Zwiebel 11,00

MARONI-CREMESUPPE **VEGI**

Pilz-Tascherl, Sellerie, Preiselbeeren 9,50

Steaks

FILETSTEAK vom heimischen Mastrind ca. 250g 36,00

mit Sauce Hollandaise, Speckbohnen und frittierte Kartoffeln

„LADY STEAK“ vom heimischen Mastrind ca. 125g 27,00

mit Sauce Hollandaise, Speckbohnen und frittierte Kartoffeln

CHATEAUBRIAND das Filet-Mittelstück ca. 500g für zwei Personen in zwei Gängen serviert 72,00

1. Gang: Sauce-Hollandaise, Speckbohnen, frittierte Kartoffeln
2. Gang: Pfefferrahm, Pilzragout, Kartoffelmousseline

Klassiker

DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB vom feinsten Stück des Kalbes, goldbraun gebacken, Petersilienkartoffeln, Tiroler Preiselbeeren	23,50
ZANDERFILET Weisswein-Butter, Paprika, Bohnen, Erbsen-Blini	25,00
HIRSCH AUS HEIMISCHER JAGD Rücken rosa gebraten, Kohlrabi, Kartoffel-Kürbis-Gratin, Schwarzbeer-Jus	29,00
KALBSLEBER Filet in Butter gebraten, Specktrauben, Kartoffelmousseline	19,80
TAGLIOLINI MIT TRÜFFEL UND WACHTEL feine Nudeln, Winter-Trüffel, gebratene Wachtelbrust	22,00
TIROLER KALB & LANGOSTINO Rücken vom Tiroler Kalb, Langostino vom Grill karamellierte Rüben, Tiroler Speck-Gerste, Madeira-Jus	33,00
BBQ KARFIOL VEGI vom Grill, Mandel, Ahorn	17,50

„Skrei“ / der Eismeerkabeljau / das Gold der Lofoten

„SKREI“

Filet vom Grill, Olivenöl, Champignon-Blattspinat,
Topinambur-Kartoffelmousseline 25,00

Desserts

SCHOKO-TARTELETTE Waldbeer-Eiscreme, Ahorn-Sauer-Creme	10,00
„INGSANTE NIGELEN“ das traditionelle Maitreier Winterdessert mit brauner Butter und süßem Mohn	12,00
MOKKA-MASCARPONE-PARFAIT Orangen, Mandel	11,00
SORBET VON ISELGIN Zitrusfrucht, Rosmarin	9,00