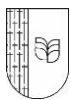




## Menü I „CLASSIC“



### TAFELSPITZSUPPE

zwei Einlagen

®®®

### TAGLIATA

vom heimischen Mastrind rosa gebraten

Speckbohnen / Mandelkroketten

Sauce Hollandaise

®®®

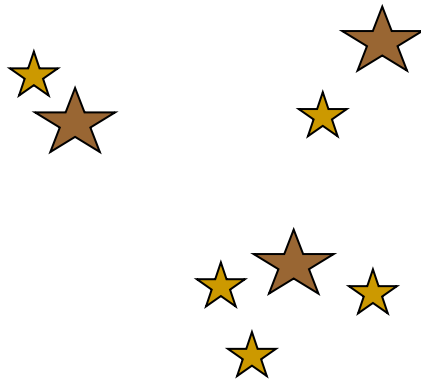
### WINTERTRAUM

Lebkuchen / Glühwein / Keks

Menü 55,00

inkl. Bar-Food / Brot / Butter

Stilles Matrier Quellwasser



## Menü II „FEINSCHMECKER“



### CARPACCIO & TATAR

vom Osttiroler Rinderfilet

Limette / Buchenpilze / Pinienkern

oder

### RÜBCHEN-SALAT

CousCous / Rohne

Kalser Ziegenfrischkäse

®®®

### HEILBUTT

Filet confiert

Beluga Linsen / Lardo / Beure Blanc

®®®

### MILCHKALB

Rücken rosa gebraten

Winterspargel / Kohlsprossen

Kartoffelgratin / Rahm-Jus

®®®

### WINTERTRAUM

Lebkuchen / Glühwein / Keks

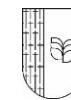
Menü 79,00

inkl. Bar-Food / Brot / Butter

Stilles Matrier Quellwasser



## Menü III „BEST OF“



### GÄNSELEBER

Terrine / Feige / Rettich

roter Portwein / Brioche

oder

### GELBFLOSSEN-MAKRELE

leicht gebeizt

Avocado / Kalamansi / Schnittlauch

®®®

### KARTOFFEL-TASCHERL

Tauernigans / Bolognese / Traube

Parmesan / Sellerie

®®®

### HUMMER-RONDELL

Karfiol / Goldkaviar

Bisque

®®®

### HIRSCH

Rücken im Ganzen gebraten

Blaukraut / Polenta / Johannisbeere

®®®

### WINTERTRAUM

Lebkuchen / Glühwein / Keks

Menü 119,00

inkl. Bar-Food / Brot / Butter

Stilles Matrier Quellwasser