



Vorspeisen

Lauwarmes

Saiblingsfilet aus Reutte
mit Erdäpfeln, Vogerlsalat,
Kren und Schnittlauchsauce
16€

Karamellierter Ziegenkäse
mit Couscous, Pfirsichscheiben
und Salbeiblüten
14€

Carpaccio vom Weiderind
mit Buchenpilzen, Parmesan,
Friséesalat und gerötetem Bauernbrot
16€

Süßkartoffelsuppe
mit Curry, Croutons
und Kernöl
7€

mit gebratenen Riesengarnelen
10€

Kräftige Rindersuppe
mit hausgemachten Kaaspressknödeln
und Schnittlauch
7€



Hauptgänge

Hausgemachte Ravioli

mit geschmorter Ente, Spinat,
Shiitakepilzen und Parmesan
23€

Flanksteak 200g

mit grünem Spargel, Röstzwiebeln
Hüttenpomes und Pfefferjus
29€

Wolfsbarschfilet

mit Kartoffelcreme, Paprika-Aromen,
Fenchelsalat und Bouillabaisse Sud

28€

Krautspatzen

mit zweierlei Kraut, Bergkäse,
Tiroler Speck, frische Röstzwiebeln
kleiner Beilagensalat
(vegetarisch möglich)
14,50€

Dessert

Rhabarberparfait

mit süßem Melissen-Pesto,
und frischen Kirschen
9 €

Holunder & Himbeere

mit Crumbles, Kokosschaum
Haselnuss und Sorbet
9 €