

Vorspeisen

*Carpaccio vom heimischen Rinderfilet mit schwarzer
Oliventapenade und Späne vom Vorarlberger Bergkäse 9,50*

*Gebratene Coquille St. Jacques auf Pinienlauchrahm und
Tomaten - Estragon - Fûmet 10,50*

*(Einfach ganz normal) Tranche vom Rauchlachs mit Honig-Senf-
Sauce, Kartoffelküchle und Vogerlsalat 11,50*

Suppen

*Bisque von Langostinos und Tomaten, gebratene Jakobsmuschel
auf kandiertem Vanillespieß 7,50*

Kraftbrühe vom Walser Rind mit hausgemachten

Ravioli 6,50

Cremèsuppe von der weißen Petersilienwurzel mit feinen

Speckwürfeln 6,50

Zwischengerichte

Angemachtes Tatar vom Walser Galloway – Rinderfilet auf warmen Kartoffelrösti, Sauerrahm und Seoruga – Kaviar

Wird am Tisch zubereitet 21,00 als Hauptgang 31,00

Hausgemachte Kalbsbriesravioli mit Steinpilzen à la creme

13,00 als Hauptgang 19,50

Fisch

Gebrautes Zanderfilet auf Wintergemüse, mit Rotweinschalotten und weißem Balsamicoschaum 21,50

Je nach Tagesangebot bereiten wir Ihnen spezielle Fischgerichte zu.

Hauptgerichte

*Rinderfilet „Stroganoff“ mit Rote Beete Gemüse, Sauerrahm
und Hausmacher Spätzle 25,00*

*Kross gebratene Entenbrust auf asiatischem Gemüse süß-sauer,
Mlie – Nudeln 22,50*

*Unser Walser Milchkalb unter der Kräuterkruste auf allerlei
Böhnchen, Pfefferkrautsauce 23,50*

Rumpsteak vom Walser Gallowayrind , Portweinjus 22,50

*Kürenwald Rehrücken im Wirsingwickel, serviert mit
Schupfnudeln und zweierlei Saucen 26,50*

*Medaillon vom Walser Hirschkalb im Speckmantel, Rotkraut
und Blutorangensauce 23,50*

Gerne bereiten wir für Sie ein Überraschungsmenü zu.

Lassen Sie sich von uns beraten.

5 Gänge 52,00

4 Gänge 42,00

3 Gänge 35,00

Glasweise Weinbegleitung 21,00 – 31,00

Desserts

Käseauswahl vom Wagen mit einem Glas Süßwein 13,50

Crème brûlée mit hausgemachtem Haselnusseis 8,50

*Süße Dessert Trilogie (Schokoladenküchle, Crème brûlée und
geeister Espresso) 11,50*

*Nougat – Krokant-Parfait auf Pralinensauce, eingelegte
Ananas 9,50*

*Warmes Topfen – Winterapfel – Gratin mit Vanille –
Mandeleis 10,50*

Tagesempfehlung 8,50

Unser Menü

Gruß aus der Küche

*Carpaccio vom hausgebeiztem Lachs, Schwarze Oliventapenade und
gebratene Jakobsmuschel*

*1 Glas 2008er Sauvignon blanc Weingut Karl Freitag
(Burgenland)*

*Das Beste vom Walser Berglamm auf dicken Bohnenkernen,
Gratinierte Kartoffeln*

*1 Glas 2005er Nipozano Chianti Reserva Rufina
(Marchesi di Frescobaldi, Italien)*

*Topfen – Zwetschgenknödel, hausgemachtes Haselnusseis,
Heidelbeerröster*

*1 Glas 2006er Welschriesling Eiswein, Weingut Scheiblhofer
(Burgenland)*

*Menüpreis 35,00
Glasweise Weinbegleitung 12,50*