



Vorspeisen

Frische Bitter Winter Salate

Bio-Joghurt 12

Terrine von der Gänseleber

Baumkuchen | Perigord Trüffel | Brioche 28

Heimertinger Lachsforellen Tatar

Französische Creme fraîche | Gepuffter Quinoa | Forellen Rogen
Bunte Kresse 23

Zwischengang

Hausgemachte Hummer Ravioli 2.0

Maine Lobster | Limetten Blatt Schaum
Zitronengras-Velouté 32
als Hauptgang 38

Gerne begrüßen und verwöhnen wir Sie in unserem
„Sonnenstüble“ am **Dienstag, Mittwoch, Freitag und Samstag**
ab 19.00 Uhr. Wir bitten um Reservierung, gerne persönlich,
telefonisch oder per Mail. +43 5517 5587/info@birkenhoehe.com
Donnerstags: Buffet- oder Fondue-Abend statt.

Von **12.00 bis 14.00 Uhr** servieren wir Gerichte aus unserer
Mittagskarte auf der Sonnenterrasse oder im Restaurant. Wir
verwöhnen Sie auch gerne mit **hausgemachten Kuchen** und
kleinen Snacks von 14.00 bis 17.30 Uhr.



Hauptspeisen

Châteaubriand vom Rind aus der Region - am Tisch tranchiert

Sauce Béarnaise | Pommes Pont Neuf | Rotweinjus

Wintergemüse

(ab 2 Personen) 51 pro Person

(Mit Gänseleberschnitzel 16 € zusätzlich pro Person)

Cordon Bleu

Biokalbsrücken (Thomas Matt) | 36 Monate gereifter Bergkäse

Roh- und Kochschinken von unseren eigenen Schweinen

Wintergemüse | Pont Neuf Pommes frites 36

Handgemachte Paccheri Nudeln

Bittersalate | Grana Padano | geräucherter Mozzarella 21

Gebackenes Kalbsbries

Velouté | Kleines Gemüse | Nelken Schaum | Kaluga Kaviar 28

Desserts

Grießknödel mit Mandarine

Karamell Eis 16.50

Käse von unserem Käsewagen made by



aus dem Käsekeller „Jamei“ vom Affineur Martin Röble und andere nationale und internationale Käsespezialitäten

3 Sorten 12.50

4 Sorten 14.50

ab 5 Sorten 16.50





Unser Menü

Roh mariniertes Blauflossen-Thunfisch | Walser Milchkalb
Thunfisch Creme | Kapern | Eingelegte Pfifferlinge vom Sommer

Filet vom Süßwasser Zander
Tomaten Essenz | Speck | Fenchel | Croutons

Kürenwald Reh | Haselnuss aus dem Piemont
Sauce Perigord | Trüffel Pommes Macaire |
Schwarzwurzelcreme

Käse von unserem Käsewagen made by **TÜRTSCHER**
DIE SCHREINERMANUFAKTUR 
aus dem Käsekeller „Jamei“ vom Affineur Martin Rößle und
andere nationale und internationale Käsespezialitäten

Unsere Version von Kleinwalsertal & Karibik
Parfait mit Portwein und Ländle Joghurt | Yuzu – Ananas Sorbet
Quitten Champagner Aufguss

3 Gang 68
4 Gang 75
5 Gang inkl. Käse 86