

## *Abendkarte | Dinner menu*

*Carpaccio von O Toro Thunfisch mit Aji Amarillo, Radieschen und fermentiertem Knoblauch € 29,00*  
*Carpaccio of O Toro tuna with aji Amarillo, radish and fermented garlic*

*Tartar vom Kitzbüheler Rind mit geröstetem Brioche, Pecorino und Kaper € 26,00 | € 52,00*  
*Kitzbühel beef tartare with toasted brioche, pecorino and caper*

*Leichte Hummerbisque mit Garnele, Chicorée und Orange € 22,00*  
*Light lobster bisque with prawn, chicory and orange*

*Schaumsuppe von der Roten Rübe, Steinbutt, Crème fraîche und Senfsaat € 21,00*  
*Foam soup of beetroot, turbot, crème fraîche and mustard seeds*

*Bärlauchschaumsuppe mit Spargel und Croûton € 19,00*  
*Wild garlic foam soup with asparagus and crouton*

*Tagliolini mit Garnele und Basilikumpesto € 36,00*  
*Tagliolini with prawn and basil pesto*

*Cremiges Bärlauchrisotto mit Morchel, Parmesan und confierter Tomate € 25,00*  
*mit Rinderfiletspitzen € 42,00 | mit Wolfsbarsch € 39,00 | mit Garnele € 36,00*  
*Creamy wild garlic risotto with morel, parmesan and confit tomatoes*  
*with beef fillet tips | with catfish | with prawn*

*Maishuhn mit Jaipurcurry, Basmatireis und Gemüse € 32,00*  
*Corn-fed chicken with Jaipur curry, basmati rice and vegetables*

*In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb*  
*mit Petersilienkartoffel, Preiselbeere und Zitrone € 39,00*  
*“Wiener Schnitzel” with parsley potato, cranberry and lemon*

*Rinderfilet (200g) vom Huber Metzger mit Cognac-Pfeffersauce € 65,00*  
*Filet of beef (200g) from the Huber butcher with cognac pepper sauce*

*Dunkles Schokoladenmousse mit Rhabarber, Erdbeere und Zitronenmelisse € 17,00*  
*Dark chocolate mousse with rhubarb, strawberry and lemon balm*

*Kalamansi Crème brûlée mit schwarzem Sesam und Himbeere € 17,00*  
*Kalamansi crème brûlée with black sesame and raspberry*

*Panna Cotta mit Beere € 14,00*  
*Panna cotta with berry*

*Käseteller mit Quittenkompott und Walnuss € 26,00*  
*Cheese plate with quince compote and walnut*

***Gedeck pro Person | Cover per person € 3,50***

Das Menü kann Spuren folgender Allergene enthalten: Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupinen, Weichtiere  
The menu may contain the following allergens: gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphites, lupins, molluscs.