

### **Vorspeisen ~ Starters**

Vogersalat mit Speck, Ei und Kürbiskernöl von der Fandler Mühle € 14,00  
*Corn salad with bacon, egg and pumpkin seed oil from the Fandler mill*

Carpaccio vom Kitzbüheler Rind, Basilikum, Olivenöl und Parmesan € 23,00  
*Carpaccio of Kitzbühel beef, basil, olive oil and parmesan*

Burrata mit Ochsenherztomate, alter Balsamico und Pinienkerne € 21,00  
*Burrata with beefsteak tomato, aged balsamic vinegar and pine nuts*

### **Suppe ~ Soup**

Consommé vom Rind mit Kaspressknödel oder Frittaten € 9,00  
*Consommé of beef with cheese dumplings or sliced pancake*

Krustentierschaumsuppe mit Sauce Rouille € 18,00  
*Foam soup of crustacean with rouille sauce*

### **Hauptgerichte ~ Main courses**

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln, Zitrone und Preiselbeeren € 35,00  
*Breaded escalope of veal with parsley potatoes, lemon and cranberries*

Gebackenes Schnitzel vom Iberico Schwein € 25,00  
mit Sauerrahm-Gurkensalat, Zitrone und Preiselbeeren  
*Breaded escalope of Iberico pork with sour cream-cucumber salad, lemon and cranberries*

Backhendl mit Kartoffelsalat, Zitrone und Preiselbeeren € 24,00  
*Fried chicken with potato salad, lemon and cranberries*

8 Stück gebratene Black Tiger Garnelen mit Chili, Knoblauch, Basilikum, Baguette € 36,00  
*8 pieces of fried black tiger prawns with chili, garlic, basil and baguette*

Im Ganzen gebratene Forelle Müllerin mit Petersilienkartoffel und Nussbutter € 32,00  
*Whole fried trout Müllerin with parsley potatoes and nut butter*

Pasta mit Eierschwammerl, Jochberger Sahne und Petersilie € 21,00  
*Pasta with chanterelles, Jochberger cream and parsley*

### **Desserts & Käse ~ Desserts & cheese**

Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagobers € 9,00  
*Homemade apple strudel with whipped cream*

Crème Brûlée mit marinierten Beeren € 14,00  
*Crème brûlée with marinated berries*

Klassisches Tiramisu € 12,00  
*Classic Tiramisu*

12 Monate gereifter Vorarlberger Bergkäse mit Feigensenf € 14,00  
*12 month aged Vorarlberg mountain cheese with fig mustard*

## Spezialitäten ~ *Specialities*

Käsefondue ab 2 Personen

pro Person / *per person* € 29,00

Cheesefondue for min. 2 persons

Aus Heumilchkäse mit Baguette, Bauernbrot,  
zur Wahl – Heurige Kartoffel oder Steakhouse Pommes,  
eingelegtes Gemüse und Gölles Edelbrand von der Herzkirsche  
*Cheesefondue made out of hay milk cheese, baguette, farmerhouse bread,*  
*Choice - potatoes or steakhouse fries,*  
*pickled vegetables and Gölles Edelbrand cherry schnaps*

Täglich ab 2 Personen und Vorbestellung bis 16 Uhr

Starting from 2 persons, on pre-reservation until 4 pm

Fondue Chinoise

pro Person / *per person* € 49,00

Traditionelle Consommé vom Kitzbüheler Rind mit Wurzelgemüse,  
Kalbsrücken, Rinderfilet, Maishendl und Schweinefilet  
mit Ofenkartoffeln, Baguette und hausgemachten Saucen  
*Traditional consommé of Kitzbühel beef with root vegetables,*  
*filet of veal, filet of beef, corn-fed chicken and pork,*  
*served with baked potatoes, baguette and homemade sauces*

Grillen am Raclette

pro Person / *per person* € 49,00

Dünne Tranchen vom Maishenderl, Schweinefilet, Kalbsrücken und Rinderfilet,  
Bauernspeck, Pilze und Sommergemüse, Ofenkartoffeln, eingelegtes Gemüse,  
zweierlei Raclette Käse, Baguette, Sauerrahm-Gurkensalat und hausgemachte Saucen  
*Fine slices of corn-fed chicken, filet of pork, saddle of veal and filet of beef,*  
*farmhouse bacon, mushrooms and summer vegetables, baked potatoes, marinated vegetables,*  
*duo of raclette cheese, baguette, sour cream-cucumber salad and homemade sauces*

Wir freuen uns auf Ihre Bewertung auf Tripadvisor oder Google:

*We are looking forward to your review on Tripadvisor or Google:*

