

# Alpine Küche

08. JANUAR BIS 07. FEBRUAR

## VORSPEISEN

|  |         |
|--|---------|
| Kohlrabi-Carpaccio mit Kräuterpesto,<br>Pinie und Holunderbeeren (E, F, H, L, M, O) (vegan)                    | € 16,90 |
| Brotzeit „Elements“ - Wildschinken, Lachsforelle, Kaminwurzen,<br>Tafelspitz und Rettich (A, D, F, G, H, M, O) | € 17,90 |

## SUPPEN

|  |        |
|--|--------|
| Pastinaken-Kraftbrühe mit Flädle und Backerbsen (A, F, L, O) (vegan) | € 9,50 |
| Käsecremesuppe mit Speckbrot (A, F, G, O)                            | € 9,50 |

## ZWISCHENGÄNGE

|  |         |
|--|---------|
| Rösti mit Pilzrahmsoße, Wiesenkräuter und Joghurt (F, H, L, O) (vegan) | € 20,80 |
| Schlutzkrapfen mit Salbeibutter und Granola (A, F, H, L, N, O) (vegan) | € 21,90 |
| Knödelvariation mit Spinat, roter Bete und Käse (A, C, G, O)           | € 22,80 |

## HAUPTGÄNGE

|  |         |
|--|---------|
| Cordon bleu vom Maishähnchen mit gebratenem Romana,<br>Mayonnaise und Wildkräutern (A, C, F, G, H, M, O) | € 30,80 |
| Gebratene Kalbsleber mit Sauerkirsche, sautierten Egerlingen<br>und Topinambur (G, H, O)                 | € 31,90 |
| Gebratenes Roastbeef mit Rotweinsoße, Meerrettich,<br>Möhre und Bratkartoffeln (G, H, M, O)              | € 35,90 |
| Gegrillter Saibling mit Kurkumaschaum,<br>Chicorée und Sellerie (D, F, G, H, L, O)                       | € 31,80 |
| Gegrillter Stör mit Fischsoße, Lauch,<br>Erbse und Steckrübe (D, F, G, H, M, O)                          | € 32,90 |

## DESSERT

|   |         |
|---|---------|
| Pochierte Birne mit Zirbeneis, Nussbutter und Nougat (A, C, G, H, M, N, O)          | € 12,80 |
| Blaubeerknödel mit weißem Schokoladen Parfait<br>und Balsamico (A, F, H, O) (vegan) | € 15,60 |
| Walnuss-Tarte mit Champagnermousse und Preiselbeeren (A, C, G, H, O)                | € 15,90 |
| Dessertvariation „Elements“ (A, C, E, F, G, H, M, N, O)                             | € 17,50 |

# Feinschmecker-Menü

Brotzeit „Elements“ - Wildschinken, Lachsforelle, Kaminwurzen, Tafelspitz, Rettich (A, D, F, G, H, M, O)

\*\*\*

Käsecremesuppe  
mit Speckbrot (A, F, G, O)

\*\*\*

Knödelvariation mit Spinat,  
roter Bete und Käse (A, C, G, O)

\*\*\*

Grüne Traube mit Muskateller  
(A, O)

\*\*\*

Gebratenes Roastbeef mit Rotweinsoße,  
Meerrettich, Möhre und Bratkartoffeln (G, H, M, O)

oder

Gegrillter Stör mit Fischsoße, Lauch,  
Erbse und Steckrübe (D, F, G, H, M, O)

\*\*\*

Walnuss-Tarte mit Champagnermousse  
und Preiselbeeren (A, C, G, H, O)

---

Menü € 93,00

# Veganes Menü

Kohlrabi-Carpaccio mit Kräuterpesto,  
Pinie und Holunderbeeren (E, F, H, L, M, O)

\*\*\*

Pastinaken-Kraftbrühe  
mit Flädle und Backerbsen (A, F, L, O)

\*\*\*

Schlutzkrapfen mit Salbeibutter  
und Granola (A, F, H, L, N, O)

\*\*\*

Alpenkräuter-Sorbet (A)

\*\*\*

Rösti mit Pilzrahmsoße,  
Wiesenkräuter und Joghurt (F, H, L, O)

\*\*\*

Blaubeerknödel mit weißem Schokoladen Parfait  
und Balsamico (A, F, H, O)

---

Menü € 79,00