

Ein Bild, das Text, Schrift, Logo, Design enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Mittagskarte

Beef Tartar (180 g) am Tisch zubereitet (C,M)	€ 22
Rindsuppe mit Frittaten oder Backerbsen (A,L)	€ 6
Wiener Suppentopf (A,L)	€ 9
Quiche des Tages (A,C,D,G)	€ 12
Tagliatelle mit saisonalem Gemüse (A,M,O)	€ 12
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat oder Petersilerdäpfel und Preiselbeeren (A,M,O)	€ 26
Gebackene Hühnerstreifen mit Salat oder Pommes Frites (A,M,C)	€ 14
Lasagne Bolognese (A,C,D,L,O)	€ 15
Hirschgulasch mit Serviettenknödeln und Rotkraut (A,C,G,H,O)	€ 28
Ratatouille auf Curryreis und Kirchererbsencreme (F)	€ 14
Angus Entrecote (300g) mit Jus, Kartoffelgratin und Röstgemüse am Tisch flambiert (G,L,O)	€ 38

Crepes Suzettes (2 Stück) am Tisch flambiert (A,C,O)
€ 18

Hausgemachter Topfenstrudel mit Vanillesauce (A,C,G)
€ 9

Tageskuchen (A,C,G)
€ 6

Bitte fragen Sie nach den Allergenen

Heißgetränke

Glühwein
€ 6

Tee mit Rum
€ 7

Schokolade mit Schuß (Grappa, Baileys, Kirsch)
€ 8

Lumumba
€ 8

Irish Coffee
€ 8

Hot Aperol
€ 7

Alkoholfreier Punsch
€ 5

Tee mit frischem Ingwer
€ 5

Hot Berry (Tee mit frischen Beeren)

€ 5

Kaltgetränke

Aperol Veneziano

€ 9

Limoncello Spritz

€ 9

Lillet Berry

€ 9

Skiwasser 0,25 l

€ 3

Skiwasser 0,5 l

€ 4

Almdudler 0,3 l

€ 4

Alle Preise inkl. aller Steuern