

NaturGenuss – a la Carte!

Klares Ochsensupperl mit Grießnockerl und Wurzlgmias

A,C,G,L € 5.80

Vogersalat in Vitaldressing mit Bio-Ziegenfrischkäse,
Vinschgerlcroutons und Granatapfelkerne

A,G,F,M € 11.50

Gebeizte **Tachinger Lachsforelle** mit Topinambur, Sanddorn und Kresse

A,C,D,F,M € 14.90

NaturGenuss-Vorspeisenvariation aus fünf kalten und warmen Vorspeisen
€ 22.00 pro Person ab 2 Personen

Südtiroler **Schlutzkrapfen** mit Bergkas, Spinat und brauner Butter

A,C,G € 13.80

Oma Loni`s **Kalbfleischpflanzerl** mit Kren mit Kartoffel-Gurkensalat

A,C,G,L,M € 11.60

Wadengulasch vom Rind mit Kräutersauerrahm und Semmelknödl

A,C,G,M € 13.50

Gebackene **Schnitzerl** mit kaltgerührten Preiselbeeren und Petersilkkartofflerl

A,C,G,L,M vom heimischen Strohschwein € 17.50

A,C,G,L,M vom chiemgauer Kalbsrücken € 21.50

Wallerfilet mit schwarzer Walnusskruste, wildem Broccoli
und Kürbis-Perlemerrisotto

A,D,G,H € 22.00

Ottinger **Damhirschkeule** mit Waldaromen,
Verjus-Quitten, Peterlwurzn und Breznknödl

A,C,G € 27.50

Hausgemachtes Eis und Sorbets:

- Butterkeks, Kokos, Kaffee, Zwetschge, Marille, Kirsche -

C,G,H € 3.20

Geeiste Nougat-Roulade auf Mandarinenragout

A,C,G,H € 7.80

Kas von uns Dahoam von Kuh und Bio-Schaf mit Feigensenf

G,M € 9.50

Rindercarpaccio mit Kürbispürée, Herbsttrompeten, Rucola und Parmesan

A,G,L,M € 14.90

Roh mariniertes **Thunfisch** mit Gurke, Amaranth, Ingwer und Koriander

A,G,R € 15.90

Taglierini mit Tomaten-Salzzitronenpesto und Schwammerl

A,C,G € 13.50

Pinien-Risotto mit Fasanenbrust, Kerbelknolle und weißem Trüffel

A,G € 22.50

Alpin-Burger von 200 g Rupertirind im Vollkornweckerl,
karamalisierte Preiselbeerzwiebel, Speck, Bergbauernkäse und Senfsoße

A,C,G,L,M,N € 19.50

Perlhuhnbrüsterl mit Herbsttrompeten gefüllt
mit Kohlröschen, Topinambur und Kastaniengnocchi

A,C,G € 21.90

Kabeljaufilet mit Hummerschaum
Bio-Belugalinsen und Kartoffelpürée

A,B,D,G € 23.90

Kotelett vom Iberico-Schwein (250 g) C,G € 21.00

Filet vom heimischen Rind (200 g) C,G € 27.00

Lende vom Cocoon-aged Rupertirind (200 g) C,G € 29.00

Rib Eye vom irischen Hereford-Rind (300 g) C,G € 33.00

Dazu servieren wir hausgemachte Bio-Barbecue-Soße sowie Kräuterbutter.

Beilagen:

Artischocken € 6.50 - Gemüsegröstl € 5.50 - Rucola/Parmesan € 4.50

Ofenkartoffel € 3.50 - Rosmarinkartoffel € 3.00 - Süßkartoffel-Pommes € 3.80

Crème brûlée mit Rotweinkirschen

C,G € 6.80

Lauwarmer **Schokoladenbrownie** mit Birne und Zwetschgensorbet

A,C,G,H € 9.50