

DER HERBST RÜCKT...

*Apéritif – Aperol Spritz
Liechtensteiner Bier – Alpagold (Lager)*



Vorspeisen

Carpaccio vom Kalb mit eingelegten Pfifferlingen und Parmesanhobel 22.50

Schaumsüppchen von der Kartoffel mit Steinpilzen 11.50

Tiroler Speckknödelsuppe 11.50

Grössere Gerichte

*Nüsslisalat mit Himbeerdressing, gerösteten Pfifferlingen, Pinienkernen,
Parmesanhobel 14.50/19.00*

mit: Hirschfilets im Speckmantel 28.50

Kalbsleberwürfel 28.50

*Rosa Lammrücken am Knochen gebraten, Dijon-Kräuterkruste mit Ratatouille
und knuspriger Polenta 46.00*

*Zartes Rehgeschnetzeltes in Morchelrahm-Cognac Sauce, Brokkoliröschen,
Schupfnudeln und Rotkraut 42.00*

Hirsch Osso Bucco mit cremiger Speckpolenta und Rotkraut 36.00

Dessert

Marinierte Erdbeeren mit Kaffee-Halbgefrorenem 12.50

Vom Weinkeller

Weiss Dus Alvs, Weingut Grendelmeier, Zizers 2014 10 cl 8.50, 75 cl 58.00

Rot Blaufränkisch Reserve, Oberhauser 10 cl 8.50

Trais Cotchens, Weingut Grendelmeier, Zizers 2014 75 cl 76.00

Gebranntes Vieille Prune, Grendelmeier 2 cl 8.50

Vieille Williams, Grendelmeier 2 cl 8.50