

## APERITIFS.

GELBER MUSKATELLER BRUT Sektmanufaktur Harkamp	0,1l 7,00
ROSATO SPRITZ Prosecco, Ramazotti Rosato	6,50
WERMUT TONIC Contratto Rosso, Thomas Henry Tonic Water	8,50
TERRA MATER 100 % FRUCHTSAFT Heidelbeere, Himbeere oder Preiselbeere	0,1l 5,50
MARONI BIER Hofbräu Kaltenhausen	0,33l 4,50
DER SÜDTIROLER Scotch Whisky, Terra Mater 100% Heidelbeersaft, Angostura, Prosecco	12,50
RASPBERRY MULE Stolichnaya Vodka, Ginger Beer, Limette, Terra Mater 100% Himbeersaft	12,50
GIN GRANGG Hendrick's Gin, Tonic, Limette, Terra Mater 100% Preiselbeersaft	12,50

Wir servieren Ihnen abends vorweg Bio Gebäck, Bauernbutter vom Tödlinggut & hausgemachten Aufstrich und berechnen dafür € 3,50 pro Person.



## VORSPEISEN.

### BEEF TATAR

mit Zirben Spänen geräuchert, wachswieches Bioei, Bauernbutter vom Tödlinggut, eingelegtes Gemüse Vorspeise 17,00/Hauptspeise 23,00

### MARENDE

Prosciutto Pannonico, Bergkäse & Bauernbutter vom Tödlinggut, Wildwürstel, eingelegtes Gemüse 14,50

### SAIBLINGSCARPACCIO

Radicchio Trevisiano, Sauerrahm Mousse, Saiblingskaviar 16,50

### SALAT

Mair's Salatschüssel, grüner Salat oder Erdäpfel- & Rahmgurkensalat 6,00

### ROGGENE SCHLUTZKRAPFEN

braune Butter, Brennesselspinat, Saalfeldener Bauerntopfen, Pecorino Romagna DOP, Schnittlauchöl Vorspeise 13,00/Hauptspeise 15,50

## SUPPEN.

### ECHTE RINDSSUPPE

Kaspess-, oder Kalbsleberknödel, Grießnockerl 6,50

### DREIERLEI SUPPENTOPF

echte Rindssuppe mit Kaspess-, Kalbsleberknödel & Grießnockerl 10,50

### BRENNNESSELSCHAUMSUPPE

Bauerntopfen-Brennnessel-Praline 9,50



## HAUPTSPEISEN.

### TAGLIATA VOM HEIMISCHEN RIND

auf Rauke, alte Tomatensorten, Gölles Birnenbalsam, Buchweizenpolenta,  
Pecorino Romagna DOP 20,50

### SÜDTIROLER KNÖDEL TRIS (AUCH VEGETARISCHE VARIANTE MÖGLICH)

Salsiccia- oder Rote Rüben Knödel, Bergkäse- & Spinat, grüner Salat 16,50

### LEOGANGER BACHSAIBLING

aus unserem Fischbecken, Bergkäsegnocchi, grünes Sommergemüse 10 g/0,60

### KALBSLEBER TIROLER ART

Speck, Zwiebel, Apfel, Majoran, Erdäpfelpüree 21,00

### KASNOCKEN

in der Eisenpfanne zubereitet, grüner Salat 14,50  
zusätzlich Röstzwiebeln 2,50

### WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Petersilien Erdäpfel, Erdäpfel- & Rahmgurken Salat oder Pommes frites 22,50

### RAGOUT VOM HEIMISCHEN REH

Gnocchi, Kirschen, Kohlrabi 21,00

### STEAK VOM HEIMISCHEN PINZGAUER RIND

Gewürz Pommes frites, weiße Pfeffersauce oder Chimichurri,  
Ceasar Salad 230 g 33,00/ 180 g 27,00

### DRY AGED T-BONE STEAK VOM HEIMISCHEN PIZGAUER RIND CA. 500G

Gewürz Pommes frites, weiße Pfeffersauce oder Chimichurri, Ceasar Salad  
1 P 40,00/ für 2 P/pro P 28,00

### HAUSGEMACHTE PASTA

mit schwarzen Sommertrüffeln 22,00  
mit zusätzlich 100 g Rindscarpaccio 30,50

### TIROLER BUAM BACKHENDL

Erdäpfel- & Rahmgurken Salat 18,50



## NACHSPEISEN.

GÂTEAU VON DER VALRHONA SCHOKOLADE Buttermilcheis, Kirschen	14,00
SÜDTIROLER APFEL TARTE Thymian & Sauerrahmeis	11,50
SORBET VARIATION 4 Kugeln hausgemachtes Eis & Sorbet auf dem Eisblock serviert	12,00
AFFOGATO Espresso mit einer Kugel Bio Vanilleeis vom Salzburger Eiswerk	5,80
JOGHURT CRÈME BRÛLÉE Erdbeer-grüner Pfeffer-Eis	12,50

## DIGESTIFS.

HOLUNDERBEERENLIKÖR Sepp Mühlauer, Saalbach	4,00
EDELBRÄNDE Sepp Mühlauer, Saalbach	5,70
EDELBRAND HOLUNDER ODER VOGELBEERE Sepp Mühlauer, Saalbach	7,90
GRAPPA SARPA KLAR ODER BARRIQUE Poli	4,50
BRANDY DE JEREZ Cardenal Mendoza	6,50

