

VORSPEISEN

Lauwarmer Hirschrücken (rosa) / Pancetta  
Kastanie / Frühlingszwiebel / Marille € 20,50

Kalbsbries, gebacken
Medjool Datteln / Kopfsalatherzen / Kumquat € 19,50

UNSER KLASSIKER

Marende „Langge“ mit Räucherspezialitäten
Käse vom „Hochgruberhof“ in Mühlwald / eingelegtes Gemüse € 19,50

SUPPEN

Kürbiscremesüppchen  
„Goasglick“ Ziegenfrischkäse € 11,00

UNSER KLASSIKER

Puschtra Gerstensuppe / Selchfleischwürfel 
gebackenes Spinat-„Tirtl“ € 9,00

WARME HAUSGEMACHTE VORSPEISEN

Hausgemachte Tagliolini
geräucherte Butter / geschmorter Radicchio € 17,50

Risotto „Melotti“ / schwarzer Trüffel 
rosa Gebratenes von der Rehkeule € 20,50

UNSER KLASSIKER

Schlutzkrapfen / braune Butter
Parmesankäse € 17,50

HAUPTGERICHTE

Zwerghuhn, im Ofen gebraten
für 2 Personen (Garzeit 30 Minuten) € 49,00

Kalbskotelette, rosa gebraten / Thymianjus
Mangold-Kartoffel-Biskuit € 26,00

Gebratene Rote Beete
Lorbeerschaum / Pflaumen / Meersalz € 20,50

UNSERE KLASSIKER

„Michael Pacher-Pfandl“: Hirsch und Rind, rosa gebraten 
Röstkartoffeln / Gemüse / Steinpilzsauce € 29,50

Saftiges Gulasch vom heimischen Rind
Speckknödel / Sauerrahm € 23,50

KÄSE

Käseauswahl vom „Stockner’s Genussbunker“ in Montal 
(„Genussjäger“ / Pecorino Schafskäse / „blauer Höhlengenuss“ / „Goasglick“ Ziegenkäse)
hausgemachtes Chutney € 19,50

DESSERT

Entdecken Sie unsere täglich wechselnden Dessert-Kreationen!

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach den heutigen Highlights
und krönen Sie Ihr Essen mit einem süßen Genuss!

 Glutenfrei

 Laktosefrei

Wir weisen darauf hin, dass sämtliche Allergene vorhanden sein können.
Allergien oder Unverträglichkeiten bitten wir bei Bestellung mitzuteilen.

Alle verwendeten Kräuter, einige Salate und Gemüsesorten stammen aus dem hauseigenen Garten.

Wir versuchen stets lokale Zutaten (Fleisch, Milchprodukte und Eier) zu verwenden.
Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und nicht-EU verwendet.