

# TAGESEMPFEHLUNG



## VORSPEISEN

### KALTE GURKENSUPPE

*mit frischem Dill, Sauerrahm und gebeizten Lachsstreifen* B, D, E,  
4.80

### BLATTSALATE DER SAISON

*mit Balsamicodressing, gebratenen frischen Pfifferlingen, gerösteten Kerndl* D, E,  
9.80

### GERÄUCHERTE ENTENBRUST UND EINGELEGTE PFIFFERLINGE

*mit Granatapfelvinaigrette und sommerlichen Blattsalaten* 7) E, G,  
11.50

### GEBRATENE MARINIERTE KALBSFETZEN

*mit Sommerlichen Blattsalaten, frischen Kräutern und Limonen-Minzdressing* D, E, G,  
12.50

## HAUPTGERICHTE

### LACHSFORELLENFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

*auf cremigem Spargelgemüse mit Hummersauce und Petersilienkartoffeln* B, D, E, G,  
18.50

### DREI STÜCK „ORIGINAL KITZBÜHLER WILDBRATWÜRSTE

*mit Kartoffel-Pfifferling-Gemüsegrössl und Zwiebelsauce* 7) E,  
14.50

### FRISCHE GEBRATENE PFIFFERLINGE

*mit Speck, Zwiebeln, Radieschen, Frühlingslauch, Kräuterröhrei und Petersilienkartoffeln* 7) A, D,  
14.80

### GEBRATENE LAMMKOTELETT

*auf Ratatouillegemüse mit Thymiansauce und Röstkartoffeln* A, E, G, L,  
19.80

## NACHSPEISEN

### FRISCHE MARINIERTE ERDBEEREN A, D, G

*mit Rhabarberschaum und Vanilleeis*  
5.50

### DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE A, D,

*mit marinierten frischen Erdbeeren und Vanilleschaum*  
5.90

Alle Preise verstehen sich in EURO, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

A = Eier B = Fisch C = Krebstiere D = Milch E = Sellerie F = Sesamsamen G = Schwefel + Sulphite H = Erdnüsse  
I = Glutenhaltiges Getreide J = Lupine K = Schalenfrüchte L = Senf M = Sojabohnen N = Weichtiere

1 = mit Koffein 2 = mit Farbstoff 3 = mit Chinin 4 = mit Benzoesäure 5 = mit Süßstoff 6 = mit Konservierungsstoffen 7 = mit Nitritpökelsalz



## TODAY'S SUGGESTION

### STARTERS

#### COLD CUCUMBER SOUP

*with fresh dill, sour cream and marinated salmon slices*

4.80

#### SEASONAL LEAF SALADS

*with balsamico dressing, roasted fresh chanterelles, roasted seeds and croutons*

9.80

#### SMOKED DUCK BREAST AND MARINATED CHANTERELLES

*with pomegranate vinaigrette and summer leaf salads*

11.50

#### ROASTED MARINATED VEAL SLICES

*with summer leaf salads, fresh herbs and lemon mint dressing*

12.50

### MAIN DISHES

#### FILET OF SALMON TROUT

*on creamy asparagus with lobster foam and parsley potatoes*

18.50

#### 3 ORIGINAL KITZBUEHL VENISON BRATWURST

*with potatoes, chanterelles and vegetables and onion sauce*

14.50

#### FRESH ROASTED CHANTERELLES

*with bacon, onions, radishes, spring onion, herb scrambled egg and parsley potatoes*

14.80

#### ROASTED LAMB CUTLET

*with ratatouille, thyme sauce and roasted potatoes*

19.80

### DESSERT

#### MARINATED FRESH STRAWBERRIES

*with rhubarb foam and vanilla ice cream*

5.50

#### ICED KAISERSCHMARRN

*with marinated fresh strawberries and vanilla foam*

5.90

Alle Preise verstehen sich in EURO, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

A = Eier B = Fisch C = Krebstiere D = Milch E = Sellerie F = Sesamsamen G = Schwefel + Sulphite H = Erdnüsse  
I = Glutenhaltiges Getreide J = Lupine K = Schalenfrüchte L = Senf M = Sojabohnen N = Weichtiere

1 = mit Koffein 2 = mit Farbstoff 3 = mit Chinin 4 = mit Benzoesäure 5 = mit Süßstoff 6 = mit Konservierungsstoffen 7 = mit Nitritpökelsalz