

Werte Gäste,

Ein herzliches Servas & Grüß Gott in unserem österreichischen Restaurant.

Genießen Sie unsere Alpen Cuisine á la carte oder im Menü.

Denn bei uns herrscht kein Menü Zwang.

Sollten Sie Fragen in Bezug auf Allergene haben, stehen wir Ihnen jederzeit gerne persönlich zur Verfügung.

Fühlen Sie sich bei uns, wie im Urlaub.

Ihre Gastgeber

DER SOMMER

JUNGE ERBSEN TARTELETTE

Crevetten Mayonnaise | Yuzu | Cantaloup Melone
Vorspeise 20 Euro

|

KALBSTATAR "BREITLJAUSN STYLE"

Speck | Kren | Essiggurke | Senfeis
Vorspeise 21 Euro

|

ADLERFISCH

Gebraten | Senf Sauce
Blunzn | Gurkensalat | Erdäpfelschnitte
Vorspeise 25 Euro | Hauptgang 39 Euro

|

GEFÜLLTE LAMMSCHULTER

Geschmort | Bärlauch Fritta
Gedämpfter Pilzstrudel | Artischocke
Vorspeise 24 Euro | Hauptgang 39 Euro

|

MARILLENKNÖDEL

Vanilleschaum | Vanille Eis mit Kürbiskernöl
(Mind. 20 Minuten Wartezeit)
19 Euro

4 – Gänge zu 89 Euro
5 – Gänge zu 99 Euro

DAS VEGETARISCHE

SASHIMI VON DER WASSERMELONE

Lauch Vinaigrette | Geflämmter Schafskäse
Jalapeno | Tomaten Kaltschale
Vorspeise 20 Euro

|

SOMMERLICHER GEMÜSEEINTOPF

Leichte Zitronen Hollandaise | Kren | Eigelb
Vorspeise 17 Euro

|

PIROGGE „KÄRNTNER ART“

Eierschwammerl | Zwetschge | Nussbutter
Vorspeise 20 Euro | Hauptgang 32 Euro

|

KÄSE

Von der Bio Käserei Backensholz aus Nordfriesland
Hausgemachtes Früchtebrot & Chutney
21 Euro

|

ZITRONEN APFEL SORBET

Margaritha Espuma
13,50 Euro

4 – Gänge zu 78 Euro
5 – Gänge zu 90 Euro
6 – Gänge zu 102 Euro (Inkl. Spinat Kas Knödel)

REISE DURCH DIE KARTE

7 – Gänge Überraschungsmenü zu 110 Euro
5 – Gänge Überraschungsmenü zu 85 Euro
(Nur Tischweise wählbar)

DAS SIGNATURE

KALBSPASTETE

Salatzerz | Himbeer Vinaigrette | Dörrobst Chutney
Vorspeise 22 Euro

|

GERMKNÖDEL

Vom gezupftem Kalbsrücken
Brathendl Aromen | Kräuter Vinaigrette
Vorspeise 19 Euro

|

KALBSBOLOGNESE

Rigatoni | Eigelb | Ofenpaprika | Belper Knolle
Vorspeise 18 Euro | Hauptgang 29 Euro

|

DUETT

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken & Alt Wiener Tafelspitz
Erdäpfel Vogerlsalat | Preiselbeeren
Schnittlauchsauce | Apfelkren
Hauptgang 39 Euro

|

WECK GLÄSER ZUR WAHL

Schokoladen Whiskey Mousse | Tonkabohnen Eis

-

Gesalzene Karamell Toffy Crème Brûlée | Bananen Rum Eis

-

Cheesecake Crème | Butterkekse | Erdbeer-Rhabarber Sorbet
Je 13,50 Euro

4 – Gänge zu 84 Euro

5 – Gänge zu 95 Euro

DIE HEIMAT

BACKHENDERL

Brust & ausgelöste Keule vom Kikok | Vogerlsalat
Grüne Sauce | Preiselbeeren
17 Euro

|

KLARE RINDSSUPPE

Gemüse | Frittaten
14 Euro

|

SPINAT KAS KNÖDEL

Parmesan | Pastinake | Nussbutter
Vorspeise 18 Euro | Hauptgang 32 Euro

|

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN IN BUTTERSCHMALZ GEBACKEN

Junge Petersilienerdäpfel oder lauwarmer Erdäpfelsalat
Preiselbeeren | Blattsalat
33 Euro

oder

ALT WIENER TAFELSPITZ

Wurzelgemüse | Junge Erdäpfel | Spinat
Schnittlauchsauce | Apfelkren
33 Euro

|

KAISERSCHMARRN

Zwetschgen- & Apfel Kompott
(Ca. 15 Minuten Wartezeit)
18 Euro

4 – Gänge zu 72 Euro

5 – Gänge zu 82 Euro