

Mittagskarte

Beef Tartar am Tisch zubereitet (C,M)	€ 22
Rindsuppe mit Frittaten oder Backerbsen (A,L)	€ 6
Wiener Suppentopf (A,L)	€ 9
Quiche des Tages (A,C,D,G)	€ 12
Tagliatelle mit saisonalem Gemüse (A,M,O)	€ 12
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat oder Petersilerdäpfel und Preiselbeeren (A,M,O)	€ 26
Gebackene Hühnerstreifen mit Salat oder Pommes Frites (A,M,C)	€ 14
Lasagne Bolognese (A,C,D,L,O)	€ 15
Hirschgulasch mit Serviettenknödeln und Rotkraut (A,C,G,H,O)	€ 28
Ratatouille auf Curryreis und Kirchererbsencreme (F)	€ 14
Angus Entrecote (300g) mit Jus, Kartoffelgratin und Röstgemüse am Tisch flambiert (G,L,O)	€ 38
Crepes Suzettes (2 Stück) am Tisch flambiert (A,C,O)	€ 18
Hausgemachter Topfenstrudel mit Vanillesauce (A,C,G)	€ 9
Tageskuchen (A,C,G)	€ 6

Bitte fragen Sie nach den Allergenen

Heißgetränke

Glühwein	€ 6
Tee mit Rum	€ 7
Schokolade mit Schuß (Grappa, Baileys, Kirsch)	€ 8
Lumumba	€ 8
Irish Coffee	€ 8
Hot Aperol	€ 7
Alkoholfreier Punsch	€ 5
Tee mit frischem Ingwer	€ 5
Hot Berry (Tee mit frischen Beeren)	€ 5

Kaltgetränke

Aperol Veneziano	€ 9
Limoncello Spritz	€ 9
Lillet Berry	€ 9
Skiwasser 0,25 l	€ 3
Skiwasser 0,5 l	€ 4
Almdudler 0,3 l	€ 4

Alle Preise inkl. aller Steuern