

MENU

STARTER

soup of the day	7,90
bread	
mixed spreads	10,90
pepper truffle herbs bread	
mixed board	17,90
bacon horseradish cheese mixed pickles spread butter bread	
antipasti	17,90
fennel salami olives parmesan balsamic onions butter bread	
bruschetta burrata	13,90
tomatoes balsamico basil dark bread	
beef tartare (150g)	18,90
raw beefsteak mixed pickles butter bread	
beef carpaccio	17,90
burrata, pesto	
... with grilled potatoes	5,90
herb spread	
gourmet board	75,00
mixed cold starters smoked fish butter bread	
pasta pockets (4 pieces)	9,90
spinach cheese butter parmesan	
6 pieces 9,90 / 8 pieces	15,90
bread basket	3,90
butter	
olives or parmesan	3,90
spread (herbs or pepper)	3,00
portion of bacon	11,90
bread butter	
„Schnitzel“ board	21,90
breaded veal slices aioli	

SALAD / MAINS

side salad	5,90
large mixed salad	11,90
mixed salad goat cheese	17,90
chutney bread	
mixed salad grilled dumplings	18,90
truffle spread	
mixed salad fried chicken	19,90
cranberry sauce pumpkin oil	
summer salad	19,90
tomatoes lemon smoked fish	
mixed dumplings	20,90
spinach cheese tomato side salad	
pasta pockets	19,90
spinach cheese butter parmesan side salad	
tyrolean trio	22,90
spinach & bacon dumpling taleggio ravioli side salad	
fresh pasta	21,90
wild boar ragout mascarpone basil	
„Laurin Schnitzel“ breaded veal	27,90
young potatoes, sour cream, cranberry sauce	
beef tartare (200g)	24,90
raw beefsteak mixed pickles butter bread	
... with grilled potatoes	5,90
herb spread	
grilled octopus	27,90
polenta tomatoes pesto	
fish – ask for our catch of the day	

DESSERT

vanilla panna cotta	3,00
berry sauce	
tiramisu	6,90
„Kaiserschmarrn“ (ca. 20 min)	15,90
sweet pancake apple & plum puree	
coffee affogato	5,90
vanilla ice cream espresso	
mixed cheese	11,90
bread butter chutney	

ask our service for the daily special

SPEISEN

VORWEG / BROTTZEIT

Tagessuppe	7,90
Tageskarte oder Empfehlung	
Schmiererei (dreierlei Aufstrich) ^{1,2,11,a,g,i}	10,90
Liptauer, Trüffelschmand, Basilikumfrischkäse, Salzstangerl	
Marktbrett ^{1,2,11,a,g,i}	17,90
Tiroler Bauernspeck, frischer Kren, Heukas, Liptauer, Essiggurkerl, Perlzwiebeln, Hausbutter, Brot	
Antipasti Schiffer ^{1,2,3,11,a,g,i}	17,90
Fenchelsalami, eingelegte Oliven, Parmesan, hausgemachte Balsamicozwiebeln, Hausbutter, Brot	
Bruschetta Burrata ^{1,2,a,e,g,k}	13,90
Tomaten, Balsamico, Basilikum, Bauernbrot	
Vorspeisen Tatar (150g) ^{1,2,3,a,d,g,i,j}	18,90
Bayrische Färse vom Markt, Marinade, Hausbutter, Bauernbrot	
Carpaccio vom Rind ^{1,2,3,a,c,d,g}	17,90
Burrata, Pesto	
... dazu Portion gegrillte Jungkartoffeln ^{1,2,11,a,g,i}	5,90
Kräuteraufstrich	
Gourmetbrett ^{1,2,3,11,a,c,d,g,i,j}	75,00
Marktbrett, Antipasti, Burrata, Schmiererei, Räucherfisch, kl. Tatar	
Probier Schlutzkrappen (4 Stück) ^{2,a,c,d,g,i,j}	9,90
Butter, Parmesan, Schüttelbrotbrösel	6 Stück 9,90 / 8 Stück 15,90
Brotkorb ^{a,g}	3,90
zweierlei Butter (Salzbutter, Kernölbutter)	
Portion Oliven oder Parmesan ^{2,g}	3,90
Aufstrich (Basilikum oder Liptauer) ^{1,2,3,11,g,i,j}	3,00
Port. Tiroler Bauernspeck ^{2,3,11,a,g}	11,90
Essiggurkerl, Hausbutter, Bauernbrot	
Schnitzel Brett ^{a,c,g,i}	21,90
zwei Kalbsschnitzel in Streifen, Aioli, Kapern	

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene:

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

SALAT / HAUPTGERICHT

Beilagensalat ^{3,a,g,i,l}	5,90
Großer bunter Marktsalat ^{3,a,g,i,l}	11,90
Blattsalat, Rohkost, Balsamicodressing, Croutons, Kerndl, Hausbrot	
Marktsalat mit Ziegenkäse ^{3,a,g,i,l}	17,90
Chutney, Hausbrot	
Marktsalat mit Kaspressknödel ^{3,a,c,g,i,l}	18,90
Trüffelschmand	
Marktsalat mit Backhendlfilet ^{3,a,c,g,i,l}	19,90
Preiselbeeren, Kürbiskernöl	
Sommersalat mit Räucherfisch ^{9,a,g,i,l}	19,90
Rucola, Babyspinat, Chinakohl, Hausdressing Zitrone, Filet vom geräucherten Seesaibling	
Knödeltris ^{3,a,c,g,i,l}	20,90
Spinat, Bergkäse, Caprese, Butter, Parmesan, Beilagensalat	
Südtiroler Schlutzkrappen ^{3,a,c,g,i,f,h,l}	19,90
Hausbutter, Parmesan, Schüttelbrotbrösel, Beilagensalat	
Tiroler Trio ^{2,3,a,c,d,g,i,j,l}	22,90
Spinat & Speckknödel, Taleggio Ravioli, zerlassene Butter, Parmesan, Beilagensalat	
Frische Pappardelle ^{2,3,4,a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k}	21,90
Wildschweinragout, Mascarpone, Basilikum	
Laurin Schnitzel aus der Kalbslende ^{a,c,g}	27,90
Metzgerei Klobek Viktualienmarkt, Jungkartoffeln, Kernölschmand, Preiselbeeren	
Tatar (200g) ^{1,2,3,4,11,a,d,g,i,l}	23,90
Bayrische Färse vom Markt, Marinade, Hausbutter, Bauernbrot	
... dazu Portion gegrillte Jungkartoffeln ^{1,2,11,a,g,i}	5,90
Kräuteraufstrich	
Gegrillter Oktopus ^{1,a,b,e,g,k,h}	27,90
Cremepolenta, Kirschtomaten, Pesto	
Fischhfilet laut Abendkarte	

NACHTISCH

Vanille Panna Cotta ^g	3,00
Beerenpüree	
Tiramisu ^{a,e,f,g,i}	6,90
Espresso, Biscuit, Mascarpone	
Kaiserschmarrn (ca. 20 Minuten) ^{a,c,g}	15,90
Apfelmus, Beerenröster	
Affogato ^{1,2,c,g}	5,90
2 Kugeln Vanilleeis, doppelter Espresso	
Käseteller ^{a,g,i}	11,90
Ziege, Heublume, Parmesan, Brot, Butter, Chutney	