

Vorspeisen und Salate

Salate und Rohkost vom Buffet AICIFIKINILIJIHII	€ 8,50
oder kleiner Salatteller aus der Küche FIMILIIJICI	€ 5,50
Zarte Blattsalate mit gebeizter Gänsebrust und Preiselbeermarinade DICIJIMINIKIL	€ 16,50
Gebratene Garnelen mit Glasnudel, Wakame-Salat und Asiadip LIFIJIKIN	€ 19,00
Gasteiner Schinkenspeck mit Mozzarella, Tomaten und Nusspesto LIFIJIKIN	€ 17,00
Duett vom Gewürzlachs mit Wasabi-Creme und Dillsenfauce HIMINIKIJIIIL	€ 18,00
Trockenfleisch vom Nationalparkrind mit luftgetrocknetem Bauernschinken, Essiggemüse und Rotweinlack LIJIFII	€ 18,00
aus der Suppenküche	
Klare Tafelspitzbouillon mit traditionellen Einlagen CIMINIAIEIJ	€ 4,50
oder Kartoffel - Räucherfisch- Schaumsuppe HIMILINIJIICI	€ 5,50
Tagesempfehlung auf Anfrage	

Gerichte für den kleinen Hunger

Spaghetti mit Kräuterrahmpilzen oder Tomaten Basilikumsauce JIAIEIILLIMIC	€ 12,00
Kräuter-Risotto mit saisonalem Gemüse JICILIMII	€ 12,50
oder mit fangfrischem Fischfilet HIL	€ 19,50
Pilze und frisches Marktgemüse aus dem Wok FIMINIK	€ 14,00

Aus dem Wasser

Gebrautes Lachsforellenfilet
mit Soja-Gemüse und Sesamglasnudeln
DIHIMTKINILICIJII € 22,00

Zanderfilet mit Steingarnelen,
Speckgraupen und Liebstöckelgemüse
HIDIBIJII € 26,50

Tagesempfehlung auf Anfrage

Hauptspeisen

Feines vom Weidelamm
mit Rosmarinkartoffeln und Zwiebelbohnen
LIJIMII € 28,00

Gulasch und Filet vom Jungschwein
mit Schnittlauch-Nockerln und Weinkraut
LIJIAIEIII € 22,00

Gegrilltes Rinderfilet mit Merlotnage
oder
Pfefferrahmsauce und frischem Marktgemüse
JIIMIL € 32,00

Wiener Schnitzerl vom Milchkalb
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
AIEIL € 19,00

Zum Nachtisch

Erlesene Käsevariation
mit Früchte Chutneys, Gebäck und Gewürzsenf
JIFIMINILII € 12,50

Kaiserschmarrn
mit Rumrosinen, Steinfrüchteröster und Karamelleis
AIEIJLII € 11,50

Geeistes Schokoladen-Vanille-Mousse
mit eingelegten Mandarinen
LIJIIIM € 8,00

Gemischter Sorbet Teller mit Früchtespiegel
LII € 8,00

Rotweinbirne mit Birnensorbet
LII € 8,00

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Franz Huick-Küchenchef und sein Team

A = Getreideprodukte | B = Krebstiere | C = Sellerie | D = Sesamsamen | E = Eier | F = Senf | G = Weichtiere | H = Fisch |
I = Schwefeldioxide und Sulfite | J = Milch und Laktose | K = Nüsse | L = Lupinen | M = Soja | N = Erdnüsse

Alpin-Snack

Pfeffercremesuppe mit Gebäck € 5,00
(J,I,A,L,C)

Klare Rindersuppe mit Gemüse, Ochsenhüfterl und Nudeln € 5,00
(C,L,M)

Sandwich vom Maishuhn,
Räucherlachs oder Schinkenspezialitäten (C,A,I,L,F,N) € 8,50

Rahmbrie, Bergkäse und Edelschimmelkäse
mit Früchterelish und Gebäck € 12,00
(C,L,M,A,I)

Penne all`Arrabiata mit Parmesan € 12,00
(C,L,M,N,I)

Frankfurter mit Senf, Kren und Jourgebäck € 5,00
(F,A,L)

Gemischtes Eis mit Schlagobers € 3,50
(E,L,N,K,J,I)

Frischer Fruchtsalat € 5,00
(I)

Alpin-Snack

Pepper cream soup with bread € 5,00
(J,I,A,L,C)

Clear bouillon with vegetable, ox-meat and noodles € 5,00
(C,L,M)

Sandwich of corn chicken,
salmon or ham € 8,50
(C,A,I,L,F,N)

Cream cheese, alpine cheese, mould cheese
with fruit relish and bread € 12,00
(C,L,M,A,I)

Penne all`Arrabiata with parmesan € 12,00
(C,L,M,N,I)

Viennese sausages with mustard, horseradish and bread € 5,00
(F,A,L)

Mixed ice cream with whipped cream € 3,50
(E,L,N,K,J,I)

Fresh fruit salad € 5,00
(I)