

Empfehlung der Küche

(Diese Karte Dient nur zur Anschauung wir ändern unsere Karte Täglich)

Frische Bio- Miesmuscheln im Tomaten-Chardonnay Sud...

mit frischem Wurzel Gemüse dazu Pfeffer-Baguette von der Bäckerei Adler

und hausgemachte Zitronen-Knoblauch Aioli

Vorspeise 17,50

Hauptspeise 26,90

gebratenes Lachsforellen Filet aus Südtirol...

auf handgemachter Pasta in Paprika Reduktion dazu gegrillte Bio Aubergine vom Lumpenerhof

29,80

unser „Asia Burger“...

mit einem Biss durch Asien

knusprig gebackenes Tandoori Huhn im gedämpften Bao mit Wakame Algen,

Teriyaki Zwiebel Marmelade, Koreanisches Kimchi, Indische Gewürz Creme

natürlich alles selbstgemacht dazu gibt's Süßkartoffel Pommes und Curry Mango Dip

23,90

unser Pulled Pork Burger vom Stubai Bio-Schwein...

12h geräuchertes Pulled Pork mit unserer Honig BBQ Sauce im Brioche Bun,

Tiroler Coleslaw dazu gibt's Rustikale Pommes

22,50

„Unsere Burger sind auch in Vegetarisch erhältlich

mit hausgemachtem knusprigen Gemüse-Spinat-Kartoffel Patty

400g+ Tomahawk Steak vom Stubai Bio-Schwein

mit Tages Gemüse inklusive eine Steakbeilage und eine Sauce nach Wahl

39,90

From Mouth to Tail unser Tiroler Black Angus...

Unser Burger „Berg Sünde“ ...

200g Tiroler Black Angus im buttrigen Laugengebäck
mit hausgeräuchertem Speck und würzigen Kaiser Max,
rote Zwiebel, Tomate, Salat und Nelken Pfeffer Mayo
dazu gibt's Rustikale Pommes

22,70

unser „Smoke Beef“ vom Tiroler Black Angus...

„Roastbeef mal anders die Schale vom Angus haben wir 4h kaltgeräuchert, rosa dünn aufgeschnitten serviert“
mit würzigen Kartoffel Blattl, Tiroler Coleslaw dazu Zitronen-Knoblauch Mayo und Honig BBQ Sauce

28,80

Ge"smoked"s Beinflfleisch vom Tiroler Black Angus...

„das Beinflfleisch ist ein sehr geschmackvoller Teil der Rippe wir räuchern es 8h anschließend schmoren wir es über Nacht“
mit Sellerie Püree, gebackenen Kartoffel Polster und bunten Butter Gemüse dazu Rauchige Jus

30,80

„Sous Vide“ gegartes Rückensteak vom Tiroler Black Angus

300g 43,50 350g 46,50

„Sous Vide“ Hüftsteak vom Tiroler Black Angus

200g 34,90 250g 38,90 300g 42,90

Gewichtsangaben
beziehen sich auf das
Rohgewicht man
rechnet mit ca. 10-
15% Garverlust

Alle Steaks werden mit Bio Gemüse des Tages und einer Sauce nach Wahl serviert.

Kräuter- Knobli Butter, wildes Chimichurri oder Rauchige Rind Jus

Wählen Sie Ihre Steak Beilagen

Ofenkartoffel mit Kräutertopfen / Süßkartoffel Pommes / rustikale Pommes / Mini Kartoffel

würzige Kartoffel Blattl / gegrillter Bio- Maiskolben / extra Gemüse

Je 4,90