

## VORSPEISEN UND SUPPEN

Roh mariniertes Label Rouge Lachs  
mit Limonen-Sauerrahm, Avocado,  
Tomaten-Vinaigrette und gebackener Garnele € 24,50  
*A-B-D-G-M-O*

Knuspriger Enten Salat  
mit Orange, Lychee, eingelegtem Gemüse  
und Honig-Soja-Dressing € 23,50  
*A-E-F-G-H-M-N-O*

Gamsragout aus eigener Jagd  
mit sautierten Kohlsprossenblättern  
und flaumigem Topfen-Serviettenknödel € 23,50  
*A-C-G-L-O*

Tafelspitz Consommé  
mit Gemüse und Pinzgauer Farfeln € 9,50  
*A-C-G-L*

Schaumsuppe vom Blumenkohl  
mit knusprigem Enten Gyoza € 9,50  
*A-C-G-L-O*

## HAUPTGANG

Saltimbocca vom Seeteufel  
auf cremigem Safran-Risotto, Gemüse  
und Champagner-Schaum € 34,50 | € 42,50  
*D-G-L-O*

Gegrilltes Doradenfilet  
auf Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln  
und Kräuter-Schaum € 32,50 | € 38,50  
*A-D-G-L-O*

Piccata vom Kalbsfilet  
mit weißem Trüffelschaum, cremigen Fettuccine Nudeln,  
Gemüse und frisch gehobeltem Herbst Trüffel € 44,50  
*A-C-G-L-O*

In Barolo geschmorte Rinder Roulade  
mit Kartoffel-Kren-Püree, Gemüse  
und Röstzwiebeln € 37,50  
*A-G-L-M-O*

Wiener Schnitzel vom Tiroler Vollmilchkalb  
mit Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel € 34,50  
*A-C-G-O*

### Vegetarisch

Hausgemachte Spinatknödel  
mit Petersilienschaum, Morchelrahmsauce  
und geschmolzenen Tomaten € 21,50  
*A-C-G-L-O*

## DESSERT UND KÄSE

Dessertvariation "KCC" € 21,50  
*A-C-E-G-O*

Gebackene Apfelradl  
mit Amarettosauce und Walnuss Eis € 14,50  
*A-C-E-G-O*

Variation von Vanille, Kürbis und Mango  
mit gebrannten Kürbiskernen und Kernöl € 14,50  
*A-C-E-G-O*

Französischer Rohmilchkäse  
und Tiroler Bergkäse mit Chutneys € 21,50  
*G-M-O*

**Gedeck** | Brot, Butter, Aufstriche, Amuse-Gueule und Friandise | € 5,50

*A – Gluten | B – Krebstiere | C – Eier | D – Fisch | E – Nüsse | F – Soja | G – Milch | H – Schalenfrüchte | L – Sellerie | M – Senf | N – Sesam | O – Sulfite | P – Lupine | R – Weichtiere*