

VORSPEISEN UND SUPPEN

Gebratene Jakobsmuschel
auf feinem Chili-Fenchelsalat, Blutampfer,
Orangen Vinaigrette und Rote Beete Gel € 26,50

A-B-D-G-M-O

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Edamame Creme, Miso-Zwiebel Marmelade,
Mizuna Blättern und marinierten Shiitake Pilzen € 23,50

A-G-H-M-O

Gefüllte Spitzpaprika mit Kalbfleisch
auf cremiger Tomatensauce, Kartoffelpüree
und Röstzwiebeln € 19,50

A-C-G-L-M-O

Kräftige Tafelspitz Consommé
mit Gemüse und Pinzgauer Farfeln € 9,50

A-C-G-L

“Tom Kha Gung”
Thailändische Kokos-Garnelen-Suppe € 14,50

B-D-E-H-L-N-O

HAUPTGANG

Gegrillte Filets vom Kärntna Laxn “Seeforelle”
mit getrüffeltem Rahmkohlrabi, frischem Périgord Trüffel
und gefüllten Kräuter-Ricotta-Gnocchi € 32,50 | € 38,50

A-D-G-L-O

Gegrilltes Thunfisch Steak “Bluefin Tuna”
mit süß-sauren Udon Nudeln, Wok Gemüse,
Baby Pak Choi und Sojakeimlingen € 36,50 | € 42,50

A-D-G-L-O

Kurz gebratene Rinderfiletspitzen “Stroganoff”
mit hausgemachten Kräuterspätzle und Gemüse € 41,50

A-C-G-L-O

Gegrillte Brust vom Schwarzfederhuhn
in fruchtiger Curry-Mango-Sauce, Kokosschaum,
gebackener Banane und Basmatireis € 36,50

A-C-G-L-O

Wiener Schnitzel vom Tiroler Vollmilchkalb
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln € 34,50

A-C-G-O

Vegetarisch

In Tempura gebackene Gemüse Spieße
mit asiatischem Curry-Krautsalat,
Wasabi Mayonnaise und Mango Chili Dip € 22,50

A-G-L-O

DESSERT UND KÄSE

Dessertvariation „KCC“ € 21,50

A-C-E-G-O

Knusprig gebackener Brandteig
mit Vanillecreme und Mangosorbet € 14,50

A-C-E-G-O

Apfelcremetörtchen
mit Mandelcreme und Apfelsorbet € 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