

## 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