

## VORSPEISEN UND SUPPEN

Hausgemachte Frühlingsrolle mit Wagyu Rind,  
Shiitake Pilzen, Glas Nudeln, Asia Gemüse  
und pikanter Nuoc Cham Dip Sauce € 23,50

*A-C-D-E-F-G-H-L-M-N-O*

Carpaccio vom Label Rouge Lachs  
mit Limonen Sauerrahm, Tomaten Vinaigrette  
und gebackener Garnele € 22,50

*A-B-D-G-M-O*

“Verona Spargel” in Ciabatta gebraten  
mit lauwarmem Atlantik Hummer,  
Kräuter-Öl und Orangen-Hollandaise € 32,50

*A-B-C-D-G-L-O*

Kräftige Tafelspitz Consommé  
mit Gemüse und Grießnockerl € 10,50

*A-C-G-L*

Schaumsuppe von der Brunnenkresse  
mit gebackenen Schinken Kipferl € 10,50

*A-C-G-L-O*

## HAUPTGANG

Gebratenes Kabeljaufilet im Paprika – Chorizo Sud  
mit mediterranem Fregola Sarda  
und geschmortem Baby Fenchel € 33,50 | € 39,50

*A-C-D-G-L-M-O*

In Gewürzbutter gebratenes Wolfsbarschfilet  
mit gegrilltem Gemüse, Rosmarin Kartoffeln  
und Basilikum-Öl € 34,50 | € 42,50

*A-D-G-L-O*

In Barolo geschmorte Schulter vom Tiroler Almoachsen  
mit Kartoffel-Kren-Püree, Wurzelgemüse  
und Krenschäum € 34,50

*G-L-O*

Rosa gebratene Tournedos vom Vollmilchkalb  
mit cremigem Trüffel Risotto, zweierlei Blumenkohl  
und frisch gehobeltem Sommertrüffel € 44,50

*G-M-L-O*

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

*A-C-G-O*

*Vegetarisch*

Cremiges Morchel-Erbsen-Risotto  
mit zweierlei Spargel und Liebstöckel € 23,50

*G-L-O*

## DESSERT UND KÄSE

Dessertvariation „KCC“ € 21,50

*A-C-E-G-O*

Variation vom Bauerntopfen  
mit Rhabarber und Erdbeere € 14,50

*A-C-E-G-O*

Dom au Chocolate  
mit Creme Brûlée Kern,  
Blutorange und Pina Colada Eis € 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*