

MITTAGSKARTE

Tafelspitzsülze vom Tiroler Almochen
mit Kürbiskernvinaigrette, Krenmousse,
Bierradi und kleinem Salatbouquet € 18,50

Romanische Salatherzen mit Caesar Dressing,
Parmesan und Croûtons € 16,50
- mit Hühnerfiletstreifen € 29,50
- mit Garnelen € 34,50

Tafelspitz Consommé mit Gemüse
und Tiroler Speckknödel € 9,50

Geeiste „Gazpacho“
mit Tomaten-Basilikum-Bruschetta € 9,50

Empfehlung des Tages € 22,50

Gegrilltes Bio Seesaiblingsfilet
auf cremigem Steinpilzrisotto, Gemüse
und Champagnerschäum € 31,50 | € 36,50

In Barolo geschmorte Schulter vom Tiroler Almochen
mit Kartoffel-Krenpüree, gerösteten Eierschwammerln
und Liebstockschäum € 34,50

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

„Eierschwammerl Nudeln“
feine Tagliatelle mit Petersilie
in cremiger Eierschwammerlsauce € 22,50

„KCC“ Burger
mit Trüffelpommes und spicy BBQ-Sauce € 28,50

Pikantes Thai-Curry vom Bio-Huhn
mit Gemüse und Basmatireis € 32,50

Dreierlei Dim Sum (Garnele, Bio-Huhn, Vegetarisch)
(Gefüllte Chinesische Teigtaschen)
mit Wakame Salat, Daikonrettich
und Ponzu-Chili Sauce € 21,50

Kalbfleischpflanzerl mit Erdäpfelpüree,
Portweinjus und Röstzwiebeln € 24,50

Spaghetti
Bolognese | Tomatensauce | Aglio e Olio € 19,50

Zweierlei Schokoladenmousse
mit frischen Beeren und Fruchtsauce € 13,50

BRUNCH SPECIALS

Pikantes Beef Tartar mit Trüffel Mayonnaise,
knusprigem Kartoffelrösti und Salatbouquet € 26,50

Gebackene Tempura Garnelen
mit spicy Mayonnaise und Guacamole € 19,50

Porridge „Bio Klassik“
Porridge mit Kurkuma, Orange & Ingwer € 10,50

2 Stück Weißwürste
mit Laugenbreze und Händlmaier Senf € 9,50

“Club Sandwich”
Gegrillte Hühnerbrust, Speck,
Tomate, Salat, Bio-Ei, Cocktailsauce € 23,50