

MITTAGSKARTE

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

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

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

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

Empfehlung des Tages € 22,50

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

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

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

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