

Hauptspeisen

main course

MG² Bistro Burger <small>M.G.C.O.A</small> Pommes Frites, Geschmorte Zwiebel, Gruyer, Senf Caviar, Ochsenerztomate <i>MG² Bistro Burger - french fries, braised onions, gruyere, mustard caviar, coeur de boeuf tomatoes</i>	€ 18,50
New York Strip Steak 250g <small>O.M.L.G.F</small> Pommes Frites, Gegrillter Grüner Spargel, Demi Glacé, Cafe de Paris <i>french fries, grilled green asparagus, demi glacé, cafe de paris</i>	€ 35,90
Maishendlbrust vom Grill <small>O.L.G</small> Geröstete Babykartoffel, Mojo Rojo, Pimentos de Padron <i>Grilled Cornfed Chicken - roasted baby potatoes, mojo rojo, padron peppers</i>	€ 18,90
Lammragout <small>A.C.G.L.O</small> Handgemachte Gnocchi, Pecorino, Petersilie <i>Lamb Ragout - handmade gnocchi, pecorino, parsley</i>	€ 18,50
Käsespätzle <small>A.C.G.L</small> Röstzwiebel, Schnittlauch <i>Cheese Spätzle - roasted onions, chives</i>	€ 14,90
Linsencurry <small>L</small> Basmatireis, Papadum <i>Lentil Dahl Curry - basmati rice, papadum</i>	€ 17,50
Vietnamesische Pho <small>FA</small> Rindfleisch, Reismudeln, Sprossen, Chilli, Limette <i>sliced beef, rice noodles, sprouts, chilli, lime</i>	€ 18,50
Forellen Filet <small>D.A.H.G.O.L</small> Zitrusfrüchte, Tomate, Karfiol, Mandeln <i>Trout Fillet - citrus fruits, tomatoes, cauliflower, almonds</i>	€ 24,50
Pasta oder Risotto des Tages <small>O.L.G</small> <i>pasta or risotto of the day (variable price)</i>	(Tagespreis)

für unsere kleinen Gäste

kids menu

Fleischlaberl <small>A.C.G.M.L.O</small> mit Rahmsoße und Butterspätzle <i>beef patties with cream sauce and butter spätzle</i>	€ 9,50
Gebackene Hühnerfilets <small>A.C</small> mit Pommes Frites <i>breaded chicken fillet with french fries</i>	€ 9,50
Penne mit Tomatensoße <small>A.C.G.L</small> <i>penne with tomato sauce</i>	€ 8,90
Zander Nuggets <small>A.C.G.M.O.L</small> mit Pommes Frites und Remouladensoße <i>zander fish nuggets with french fries and remoulade sauce</i>	€ 12,50



Vorspeisen

Appetiser

- Regionale Spezialitäten** ^{A,G} € 17,90
Tiroler Speck, Kaminwurzn, Tiroler Hartkäse,
Bio Weichkäse, Bauernbutter, Brot
*regional specialties - tyrolean bacon, smoked sausage, tyrolean hard
cheese, bio soft cheese, farmer's butter, bread*
- Burrata** ^{G,O,L,H} € 15,50
Zitronenconfit, Spinat, Pinienkerne
lemon confit, spinach, pine nuts
- Steak Tartare** ^{A,M,D,C,L,O} € 16,50
Gebeiztes Ei, Knuspriges Brot, Senf Caviar
cured egg, crispy bread, mustard caviar
- Knoblauchgarnelen** ^{B,A} € 16,90
Chimichurri, Hausgemachtes focaccia
garlic shrimps - chimichurri, homemade focaccia
- Hausbrot** ^{A,G} € 4,90
Bauernbutter, Räuchersalz
bread - farmer's butter, smoked salt

Salate

Salad

- Grüner Salat** ^{H,O,M,A,L} € 7,50
Kirschtomaten, Rosmarin-Honigvinaigrette,
Walnüsse
green salad - cherry tomatoes, rosemary-honey, vinaigrette, walnuts
- Cobb Salat** ^{M,O,L} € 11,90
Avocado, Kichererbsen, Tomaten, Gurken, Bohnen,
Karotten, Radieschen, Roter Zwiebel, Vinaigrette
*avocado, chickpeas, tomatoes, pickled cucumbers, beans,
carrots, radishes, red onions, vinaigrette*
- Caesar Salat** ^{A,D,G,C,O,L,M} € 11,50
Caesar Dressing, Croutons, Parmesanhobel
caesar dressing, croutons, grated parmesan

Suppen

Soups

- Rinderboullion** ^{F,A,C,G,L}
mit Kaspresknödel *with cheese dumplings* € 6,50
mit Frittaten *with sliced pancakes* € 5,50
- Karotten-Zitronengrassuppe** ^L € 7,50
carrot & lemongrass soup

Allergentabelle

A Gluten, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse,
F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf,
N Sesam, O Schwefel/Sulfite,
P Lupinen, R Weichtiere



Eis-Paradies

ice cream

- Schokoholic** ^{G.A.F.H} € 8,50
Schokoeis, Vanilleeis, Sahne, Schokoladensoße,
Brownies und Karamellsauce
*chocolate ice cream, vanilla ice cream, whipped cream,
brownies, chocolate sauce, caramel sauce*
- The Exotic One** ^{G.A.F} € 8,90
Mango, Kokos, Passionsfruchtsauce, Obers
mango, coconut, passionfruit sauce, cream
- Hot Love** ^{G.A.F} € 8,90
Vanilleeis, Heiße Himbeeren, Sahne
vanilla ice cream, hot raspberries, whipped cream
- Nuttylicious** ^{H.E.G.A.F} € 8,90
Haselnusseis, Vanilleeis, Karamellisierte Nüsse
hazelnut ice cream, vanilla ice cream, caramelized nuts
- Ice Cream Mix** ^{G.A.F} € 6,50
drei Sorten Eis, Sahne und Soße
3 scoops ice cream variation, whipped cream, sauce
- 1 Kugel Eis** ^{G.A.F} € 2,10
single scoop ice cream
- Eiskaffee gerührt** ^{G.A.F} € 7,90
iced coffee stirred

Desserts

desserts

- Sauerrahm Schmarren** ^{A.C.G.O} € 9,50
Zwetschgenröster
sour cream schmarren, roasted plums
- Tonka Bohnen-Brûlée** ^{G.C.H} € 7,50
tonka bean brûlée

Kuchen und Dessertvariationen von der Vitrine.

Kaffee & mehr

coffee & more

- Espresso** € 2,80
Doppelter Espresso € 4,30
Verlängerter / Tasse Kaffee koffeinfrei € 3,20
Cappucino € 3,80
Latte Macchiato € 4,10
Heisse Schokolade mit Obers € 4,10
Heisse Schokolade mit Rum € 5,10