

Hauptspeisen

main courses

Beiried Steak vom Black Angus Premium Rind € 26,90

Pfeffersöße, Pommes Frites, geröstete Pilze

black angus premium beef sirloin steak - pepper sauce, french fries, roasted mushrooms

MG² Pulled Beef Burger € 19,90

Brioche, Coleslaw, Essiggurken, Kren, Pommes Frites, Pommery Senf

brioche, coleslaw, pickles, horseradish, french fries, pommery mustard

Lamm Pita € 24,90

Rosa gebratener Lammrücken, Tzatziki, eingelegte Paprika, hausgemachtes Pitabrot, Rucola

pink roasted saddle of lamb, tzatziki, pickled peppers, homemade pita bread, arugula

Knusprig gebackene Maishendlkeule „boneless“ € 18,90

Würziges Kürbispüree, Kräuter-Limetten-Mayonnaise

crispy baked corn „boneless“ - spicy pumpkin puree, herb-lime mayonnaise

Geschmortes Schweinsbackerl im Topf serviert € 18,90

Kartoffelpüree, Perlzwiebel

mashed potatoes, pearl onions

BBQ Lachs Bowl € 20,90

Jasminreis, Pak Choi, Erdnüsse, Thai-Dressing

jasmine rice, pak choi, peanuts, thai dressing

Vegetarisch & Vegan

Spaghettini vegetarisch € 17,90

Trüffelrahmsoße, Trüffel, Steirer Asmonthe, Petersilie

truffle cream sauce, truffles, styrian asmonthe, parsley

Tiroler Käsespätzle vegetarisch € 16,90

Röstzwiebel, Schnittlauch

tyrolean cheese spaetzle - roasted onions, chives

Hausgemachtes Thai Curry vegan € 18,90

Gemüse, Jasminreis, Tofu, Kafir Limette, Koriander

homemade thai curry - vegetables, jasmine rice, tofu, kaffir lime, coriander



Vorspeisen

Appetizer

- Steak Tartar** € 17,90
Gebeiztes Ei, Fasslbutter, Ciabatta
steak tartare - pickled egg, barrel butter, ciabatta
- Trüffel Pommes** **vegetarisch** € 11,90
Sommer Trüffel, Pfeffer, Petersilie, Steirer Asmonte
truffle fries - black truffle, pepper, parsley, Styrian Asmonte
- Tiroler Spezialitäten Platte** **Perfekt zum Teilen!** € 18,90
Speck, Bergkäse, Korbkäse, Schinken, Wurzen,
eingelegtes Gemüse, Kren, Fasslbutter, Krustenbrot
*tyrolean specialties platter - bacon, mountain cheese, ham, sausage,
pickled vegetables, horseradish, butter, crusty bread*
- Brotkorb** mit Tiroler Fasslbutter € 6,50
Bread basket with tyrolean barrel butter
- Portion Brot** € 3,20
portion of bread

Suppen

Soups

- Hokkaido-Kürbis-Kokos-Suppe** **vegan** € 6,90
Kokosflocken, Koriander, Chili-Öl
coconut flakes, coriander, chili oil
- Kaspressknödelsuppe** **vegetarisch** € 6,90
Rinderbouillon, Kaspressknödel, Schnittlauch
beef broth, cheese dumplings, chives

Salate

salads

- Kleiner Salat** **vegan** € 4,90
small salad
- Gemischter Salat** € 6,90
Rosmarin-Honig Vinaigrette, Kürbiskerne, Croutons
mixed salad - rosemary-honey vinaigrette, pumpkin seeds, croutons
- Spicy-Sour Rohnensalat** **vegan** € 13,90
Rohnen, Chinakohl, Karotte, Koriander, Cashewkerne,
Limetten-Chili-Dressing
*beetroot, chinese cabbage, carrot, coriander, cashew nuts,
lime-chili dressing*



Kaffee & mehr

coffee & more

Espresso	€ 2,90
Espresso Macchiato	€ 3,50
Doppelter Espresso	€ 4,90
Doppelter Espresso Macchiato	€ 5,50
Verlängerter / Tasse Kaffee koffeinfrei	€ 3,60
Cappuccino	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 4,30
Affogato	€ 5,00
Heisse Schokolade mit Obers	€ 4,30
Heisse Schokolade mit Rum und Obers	€ 5,90

Kindermenü

kids menu

Gebackene Hühnerstreifen	€ 8,90
Pommes Frites und Ketchup	
<i>baked chicken strips - french fries and ketchup</i>	
Pasta	€ 8,50
Tomatensoße und Grana Padano	
<i>pasta - tomato sauce and grana padano</i>	
Käsespätzle	€ 9,90
Röstzwiebel, Schnittlauch	
<i>roasted onions, chives</i>	

Dessert

dessert

Hausgemachte Topfenknödel (10 min)	€ 9,90
Butterbrösel, Sauerkirsch-Ragout	
<i>homemade curd dumplings (10 min) - buttered breadcrumbs, sour cherry ragout</i>	

Fragen Sie nach unserer **Eiskarte!**
Ask about our ice cream menu!

Kuchen und Dessertvariationen
aus unserer Vitrine.
Cakes and dessert variations from our showcase.

Allergene

Über Allergene informieren Sie sich bitte
bei unseren Servicemitarbeitern.