

Hauptspeisen

main courses

Wiener Schnitzel vom Strohschwein € 19,90

Petersilienkartoffeln, Wildpreiselbeeren, Zitrone

wiener schnitzel from straw-fed pork - parsley potatoes, wild cranberries, lemon

Beiried Steak vom Black Angus Premium Rind € 26,90

Pfeffersoße, 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

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 choy, peanuts, thai dressing

Pinsa Romana (bis zu 72 Stunden gereifter Teig)

Büffelmozzarella, kalt gepresstes Olivenöl, Pizzutello Tomaten, schwarzen Pfeffer € 14,90

buffalo mozzarella, cold-pressed olive oil, pizzutello tomatoes, black pepper

Coppa Speck, Rucola, Steirer Asmonte, Balsamico Reduktion, kalt gepresstes Olivenöl € 14,90

coppa bacon, arugula, styrian asmonte, balsamic reduction, cold-pressed olive oil

Knoblauch,, gehackte Kräuter, kalt gepresstes Olivenöl, fleur de Sel € 9,90

garlic, chopped herbs, cold-pressed olive oil, fleur de sel

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

Rohren, 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.