

Thomas kocht

von 11.30 bis 21.00 Uhr – mit * gekennzeichnete Gerichte ab 17 Uhr

Gedeck € 7,90
geräucherte Entenbrust / Maroni-Chili-Creme / Cassis Butter

Suppen

Rinder Consommé mit Parmesanknöderl € 6,90
Rosmarin

Schwarzwurzel-Kokoscremesuppe vegetarisch € 6,90
Preiselbeer Sahne / Kreuzkümmelcroutons

Vorspeisen

„Kaiserschnecken“ von Tirols erster Weinbergschneckenzucht in Ellmau € 13,90
6 Stk. Weinbergschnecken / Knoblauch / Petersilie / Butter / Weißbrot

Beef Tartar mit Rindfleisch aus Österreich € 16,90
Rote Zwiebel / Butter / marinierte Gurke / Kapernbeeren

Variation vom Kürbis vegan € 12,90
(gepickelt, püriert, geschmort) / Kernölvinaigrette

Mariniertes Zanderfilet € 14,90
Apfel-Rohren-Salat / Senf-Sellerie-Creme / Dillvinaigrette

Safran-Risotto € 16,90
gegrillte Garnele / mariniertes Brokkoli / pikantes Himbeerragout

Gebratene Garnelen (3 Stück) € 12,90
Knoblauchöl / Weißbrot

Kleiner gemischter Salat vegan € 5,90

Informationen für Allergiker:

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allem im Anhang (letzte Seite) angeführten Allergenen Stoffen zubereitet /
trotz sorgfältiger Zubereitung können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden!

Hauptspeisen

Österreichisches Rib-Eye-Steak *	€ 35,90
mit getrüffeltem Sellerie-Kartoffelpüree / Honig-Whiskysahne / Zitronen-Karotten	€ 33,90
oder mit Pommes Frites / Honig-Whiskysahne	
„Jamaican Jerk Chicken“	€ 19,90
karibisch gewürzte Hühnerbrust / gegrillte Ananas / Bammy (Manioktaler)	
Rote-Rüben-Spaghetti vegetarisch	€ 15,90
Parmesan / Kren-Karotten Pesto / Junglauch	
Geräucherte Polenta Schnitte vegetarisch	€ 16,90
Steinpilzragout / Ofentomate / Mozzarella	
Afrikanisches Erdnuss-Kichererbsen-Curry vegan	€ 16,90
geschmorte Rote Rübe / Limettenreis	
Knuspriges Backhendl	€ 17,90
mit Kürbiskernpanier / Kartoffel- und Vogerlsalat / Preiselbeeren oder mit Kürbiskernpanier / Pommes Frites / Ketchup / Preiselbeeren	
Geschmorte Kalbsbackerl	€ 24,90
Kürbisspätzle / Kräutersauerrahm / Rucola	
Gegrilltes Forellenfilet „Müllerin“ *	€ 25,90
gebackene Petersilkartoffeln / Mandelbutter / Wurzelgemüseragout	
Kinder-Backhendl (für Kinder bis 14 Jahren)	€ 9,90
Kürbiskernpanier / Pommes Frites / Ketchup	
Kinder-Spaghetti (für Kinder bis 14 Jahren) vegetarisch	€ 6,90
Tomatensauce / Parmesan	
Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise vegetarisch	€ 6,50

Informationen für Allergiker:

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allem im Anhang (letzte Seite) angeführten Allergenen Stoffen zubereitet /
trotz sorgfältiger Zubereitung können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden!

Desserts & Süßes

2 kleine Topfenknödel Nussbrösel / Vanilleeis / Zwetschkenröster	€ 8,50
Cognac-Pana Cotta karamellierter Apfel / Vanillegel	€ 8,90
Weißes Tonkabohnen Schokomousse Mango Ragout / Cashew Crumble	€ 9,90
Warmes Schokoladenfondue (diverse Sorten) mit Obst für 2 Personen (Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten)	€ 20,90
Affogato Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	€ 4,50
Affogato Deluxe Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis, Baileys und Sahne	€ 7,50
Heiße Liebe 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 8,20
Kürbiskern Becher 3 Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Kürbiskernkrokant und Sahne	€ 8,20
Kuchen und Torten aus der Tortenvitrine + Sahne	€ 4,20 +€ 0,50

Pralinen findet ihr in unserer Schokoladenvitrine

Informationen für Allergiker:

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allem im Anhang (letzte Seite) angeführten Allergenen Stoffen zubereitet / trotz sorgfältiger Zubereitung können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden!