

Thomas kocht

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

Gedeck € 5,90
Tiroler Schinkenspeck / Grammel Schmalz / Petersilien Pesto / Brot

Suppen

Rinderbouillon mit Frittaten € 5,90
Jungzwiebel

Currycremesuppe vegan € 5,90
geröstete Mandeln / Maracuja Schaum

Vorspeisen

„Kaiserschnecken“ von Tirols erster Weinbergschneckenzucht in Ellmau € 12,90
6 Stk. Weinbergschnecken / Knoblauch / Petersilie / Butter / Weißbrot

Beef Tartar mit Rindfleisch aus Österreich € 15,90
Rote Zwiebel / Butter / marinierte Gurke / Kapernbeeren

Frühlingskräuter Risotto vegetarisch € 11,90
Gartenkresse / Parmesan / Limette

Gerösteter Karfiol vegan € 12,90
Radieschen Sprossen / Haselnusscreme / Mandarinen-Radicchio Salat

Gegrillte Jakobsmuschel * € 14,90
Karotten-Ingwertatar / Brombeer-Öl / Dillvinaigrette

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

Kleiner gemischter Salat vegan € 5,50

Hauptspeisen

Fleischlaberl vom Wildschwein € 24,90
Selleriecreme / gebratene Birne / Rosmarinkartoffeln / Vanille-Rotweinsauce

Rückensteak vom heimischen Kalb * € 34,90
getrübtes rote Rüben Risotto / geflämmtter Junglauch / Orangensalz

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!

Knuspriges Backhendl Kürbiskernpanier / Kartoffel- und Vogerlsalat / Preiselbeeren	€ 16,90
Spaghetti Arrabiata scharfe Tomatensauce / Parmesan / Oregano + 3 Garnelen	€ 12,90 + € 7,50
Tafelspitz vom Hirschkalb Preiselbeer Fond / geräuchertes Kartoffelpüree / Schwarzwurzelgemüse	€ 24,90
Mozzarella-Bärlauch-Pressknödel <small>vegetarisch</small> Tomatenbutter / Vogerlsalat / Sonnenblumenkerne	€ 13,90
Gegrillte Loins vom Skrei (Winterkabeljau) * grüne Apfelperlen / rotes Linsen Ingwer Ragout / Rucola	€ 25,90
Falafel mit Miso-Tahini-Sauce <small>vegan</small> Kohlrabi Zitronengemüse / Kreuzkümmel-Crumble	€ 16,90

Desserts & Süßes

2 kleine Topfenknödel Nussbrösel / Vanilleeis / Zwetschkenröster	€ 7,50
Cointreau Crème Brûlée Orangen-Karamellsoße / Stracciatella-Eis	€ 9,50
Kokos-Blanc Manger Milkschokoladensoße gebrannte Cashewkerne / Mango	€ 8,90
Warmes Schokoladenfondue (diverse Sorten) mit Obst für 2 Personen (Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten)	€ 19,90
Affogato Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	€ 3,90
Heiße Liebe 2 Kugeln Vanille Eis und 1 Kugel Himbeereis / heiße Himbeeren / Sahne	€ 6,80
Kürbiskern Becher 2 Kugeln Vanille Eis und 1 Kugel Haselnusseis / Kürbiskernöl / Krokant / Sahne	€ 6,80

Frische Kuchen / Torten, Eis und Pralinen findet ihr in unserer Torten-, Schokoladen- bzw. Eisvitrine

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!