

## Thomas kocht

von 11.30 bis 21.00 Uhr

**Gedeck** € 6,50  
geräucherte Austernbutter / Zitronenöl / marinierte Meeresfrüchte

### Suppen

**Rinder Consommé mit Fleischstrudel** € 6,50  
Schnittlauch

**Vanille - Spargelcremesuppe** vegetarisch € 6,90  
Sahne / Bärlauch Öl

### Vorspeisen

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

**Beef Tartar mit Rindfleisch aus Österreich** € 17,50  
Rote Zwiebel / Butter / marinierte Gurke / Kapernbeeren

**Gegrillter grüner Spargel** vegan € 13,90  
Glasnudelsalat / Teriyaki Sauce

**Geflammtes Roastbeef** € 14,90  
gelbe Rübe / schwarzer Sesam / Wakame

**Spargel-Himbeerrisotto** vegetarisch € 13,90  
Parmesanchip / geröstete Cashewkerne

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

**Kleiner gemischter Salat** vegan € 5,90  
mit fruchtigem Hausdressing

---

**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

<b>„Saltimbocca alla Romana“</b> (dieses Gericht kochen wir ab 17 Uhr)	€ 34,90
österr. Kalbsrückensteak / Salbei / Prosciutto / Rahmpolenta / mediterranes Gemüse	
oder mit Pommes Frites / Rosmarinjus	€ 32,90
<b>Mit Garnelen gefüllte Hühnerbrust</b>	€ 23,90
Safranrisotto / Gartenkresse / Limettenvinaigrette	
<b>Spargel Linguine</b> vegetarisch	€ 18,90
getrocknete Tomaten / Grana Padano / Rucola / Basilikum Pesto	
<b>Bärlauch Pressknödel</b> vegetarisch	€ 16,90
Mandel-Cremespinat / Radieschen Sprossen / Sauerrahm	
<b>Marinierter Brokkoli</b> vegan	€ 16,90
weißes Bohnenpüree / geröstete Sonnenblumenkerne / roter Rübenschäum	
<b>Knusprige Backhendlbrust vom österr. Huhn</b>	€ 18,50
mit Kürbiskernpanier / Kartoffel-, Gurken- und Vogerlsalat / Preiselbeeren	
oder mit Kürbiskernpanier / Pommes Frites / Ketchup / Preiselbeeren	
<b>Geschmortes Flank Steak vom österr. Rind</b>	€ 24,90
Rotweinjus / Heurige Kartoffeln / Spargel-Erbsengemüse	
<b>Gebratenes Loup de mer Filet</b> (dieses Gericht kochen wir ab 17 Uhr)	€ 28,90
Sesam-Mangoldsalat / Zucchini Wan Tans / Miso-Sake Sauce	
<b>Kinder-Backhendl</b> (für Kinder bis 14 Jahren)	€ 9,90
Kürbiskernpanier / Pommes Frites / Ketchup	
<b>Kinder-Spaghetti</b> (für Kinder bis 14 Jahren) vegetarisch	€ 6,90
Tomatensauce / Parmesan	
<b>Portion Pommes frites</b> 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

<b>2 kleine Topfenknödel</b> Nussbrösel / Vanilleeis / Zwetschkenröster	€ 8,90
<b>Nougat Creme brûlée</b> Brombeerragout / Haselnusseis	€ 9,50
<b>Variation vom Hollunder</b> Pana Cotta / Crumble / Ragout / Parfait	€ 10,50
<b>Warmes Schokoladenfondue</b> (diverse Sorten) <b>mit Obst</b> für 2 Personen (Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten)	€ 20,90
<b>Affogato</b> Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	€ 4,50
<b>Affogato Deluxe</b> Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis, Baileys und Sahne	€ 7,50
<b>Heiße Liebe</b> 2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Himbeereis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 8,50
<b>Kürbiskern Becher</b> 2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Haselnusseis mit Kürbiskernöl, Kürbiskernkrokant und Sahne	€ 7,90
<b>Kuchen und Torten aus der Tortenvitrine</b> + Sahne	€ 4,30 +€ 0,60

**Pralinen** findet ihr in unserer Schokoladenvitrine

Weitere **Eisbecher** findet ihr in unserer Eiskarte oder ihr schaut in unsere 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!