ANTIPASTI

Tatar vom Rind knuspriges Brot	€	25,00
Rote Beete-Raviolo Ziegenkäse / Haselnüsse	€	18,00
Geröstete Karotte / Kakaocrumble Karotten-Orangen-Sauce	€	15,50

UNSER KLASSIKER

Marende „Langge“ mit Räucherspezialitäten Käse vom „Hochgruberhof“ in Mühlwald / eingelegtes Gemüse	€	19,50

SUPPEN

Steinpilzcremesuppe / schwarzer Trüffel „Berggenuss“-Käse aus dem Genussbunker	€	11,50

UNSER KLASSIKER

Puschtra Gerstensuppe / Selchfleischwürfel gebackenes Spinat-„Tirtl“	€	10,50

WARME HAUSGEMACHTE VORSPEISEN

Taleggio-„Bottone“ Birne / geröstete Nüsse / Pollen	€	18,00
Risotto „Melotti“ / saure Butter Pinienkerne / Bierhefe / Austerngras	€	18,50

UNSER KLASSIKER

Schlutzkrapfen / braune Butter geriebener „Grana Padano“ Käse	€	18,00

HAUPTGERICHTE

Gemüse-„One Pot“ / Babyspinat Bio-Olivenöl / Kalbswange	€	29,00
Gebratenes Filet vom Schattenfisch Kartoffelcreme / Fenchel / knusprige Zwiebel	€	27,50
Mangold / Blumenkohl / Trüffel Kümmel-„Krapfen“	€	22,00

UNSERE KLASSIKER

„Michael Pacher-Pfandl“: Hirsch und Rind, rosa gebraten Röstkartoffeln / Gemüse / Steinpilzsauce	€	29,50
Saftiges Gulasch vom heimischen Rind Speckknödel / Sauerrahm	€	24,50

KÄSE

Käseauswahl vom „Stockner’s Genussbunker“ in Montal („Genussjäger“ / Pecorino Schafskäse / „blauer Höhlengenuss“ / „Goasglick“ Ziegenkäse) hausgemachtes Chutney	€	21,50

DESSERT

Warmes Schokoladen-Espuma / Peperoncino Butterkeks / hausgemachte Vanille-Eiscreme	€	12,00
Eclair / Himbeerekompott „Namelaka“-Creme von der Pistazie und Stracchino	€	12,00
„Kaiserschmarrn“ / Apfelkompott Preiselbeermarmelade	€	12,00

UNSERE KLASSIKER

Eistorte „Langgenhof“	€	8,50
Lauwarmer Apfelstrudel / hausgemachte Vanille-Eiscreme	€	7,50
Hausgemachtes Sorbet / Mürbteigcrumble	€	7,50

Glutenfrei

Laktosefrei

Wir weisen darauf hin, dass sämtliche Allergene vorhanden sein können.
Allergien oder Unverträglichkeiten bitten wir bei Bestellung mitzuteilen.

Alle verwendeten Kräuter, einige Salate und Gemüsesorten stammen aus dem hauseigenen Garten.

Wir versuchen stets lokale Zutaten (Fleisch, Milchprodukte und Eier) zu verwenden.
Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und nicht-EU verwendet.