



# Auszug aus unserer Mittagskarte

## Kalte Schmankerl (Cold Dishes)

Büffelmozzarella „Caprese“ mit Tomaten und Basilikumpesto <sup>G,O</sup>  
Mozzarella „Caprese“ with tomatoes and pesto

Im Kürbiskernmantel gebackene Hühnerbruststreifen auf marinierten Blattsalaten <sup>A,C,G,O</sup>  
Chicken breast stripes baked in pumpkin seeds on marinated salad

Carpaccio vom Tiroler Almochsen mit mariniertem Ruccola,  
Balsamico Glace und Pinienkerne, Toastbrot <sup>A,G,O,F</sup>  
Carpaccio of tyrolian ox with marinated rocket salad, balsamico glace and toast

## Aus dem Suppentopf (Soups)

Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto <sup>G,L,O</sup>  
Cream of tomatosoup with basilpesto

Kürbiscremesuppe mit Kernöl <sup>G,L,O</sup>  
Cream of pumpkin soup with pumpkin seed oil

## Nudelecke (Noodles)

Tiroler Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung oder Steinpilzfüllung brauner Butter und Schnittlauch <sup>A,C,G</sup>  
Tyrolean ravioli filled with spinach or boletus, brown butter and chives

## Hauptgerichte aus unserer warmen Küche (warm dishes)

Tiroler Gröstl vom Rindertafelspitz mit Spiegelei und Krautsalat <sup>C,G,O</sup>  
"Tiroler Gröstl" (roasted beef with roasted potatoes)  
with fried eggs and cabbage salad

Gurgler Käsespätzle mit Röstzwiebel <sup>A,C,G</sup>  
"Gurgler Spätzle" (small dumplings with cheese) with roasted onions

Rinderfilet mit Kräuterbutter, Jungkartoffeln und Gemüseboquet <sup>G</sup>  
Fillet of beef with herb butter, potatoes and vegetables

Gegrilltes Forellenfilet mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln <sup>G</sup>  
Grilled fillet of trout with almond butter and parsley potatoes

## Desserts und Süßes (Sweets)

Ofenwarmer Apfelstrudel mit oder ohne Sahne <sup>A,C,G,H</sup>  
Warm apple stroude with or without whipped cream

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster (ca. 15 min Zubereitungszeit) <sup>A,C,G</sup>  
„Kaiserschmarrn“ with stewed plums (about 15 min to prepare)

Wachauer Palatschinken (2 Stk.) mit Marillenmarmelade od. Schokosauce <sup>A,C,G</sup>  
Pancakes with apricot jam or chocolate – sauce

### ALFI-Allergeninformation/ALFI-Allergen information

A Glutenhaltiges Getreide/Gluten cereal | B Krebstiere/Shellfish | C Ei/Egg | D Fisch/Fish | E Erdnuss/Peanut | F Soja/Soy |  
G Milk oder Laktose/Milk or Lactose | H Schalenfrüchte/Paring fruits | L Sellerie/Celery | M Senf/Mustard | N Sesam/Sesame |  
O Sulfite/Sulfites | P Lupinen/Lupine | R Weichtiere/Mollusc