

Vorspeisen

| | | |
|---|---------|---------|
| BlackTiger Riesengarnelen Canjungewürz | € 12,70 | (BDFGL) |
| Paprika/Grüne Bohnen/Limettenschaum/Gelber Reis Black Tiger Shrimp Cajun seasoning/Bell Peppers/Green Beans/Limesauce/Yellow rice | € 11,80 | (ACGHL) |
| Steinpilztortelli | € 8,60 | (ACGHL) |
| Steinpilzschaum/Montafoner Steinpilze/gebratener Junglauch PorcinoTortelli/Mushroomcream/roasted Mushrooms/Young Leeks | € 10,40 | (GLH) |
| Gebackener Leberknödel | € 10,80 | (AHLM) |
| Spitzkraut/Paprikaschaum Baked Liver Dumpling/ Cabbage/ Bell Pepper Cream | | |
| Risotto | | |
| geschmolzene Tomaten/Lardospeck/Pesto/Parmesan/Pinienkerne Risotto/Tomatoes/Lardo Bacon/pesto/Parmesan | | |
| Kräuterlachsrosen/Avjarcreme/Salatbouquet/Walnussdressing Marinated Herb Salmon/ Avjacream/Salad7Walnutdressing | | |

Suppen

| | | |
|---|--------|----------|
| Rindssuppe mit Flädle oder Grießnockerl Beefsoup with Flädle or Semolinadumplings | € 4,20 | (ACGL) |
| Hummerschaumsuppe/gebratene Jacobsmuschel Creamsoup of Lobster/Scallop | € 7,00 | (BFDGLR) |
| Rote Thai-Currysuppe/Reisnudeln/Gemüse/Muscheln Red Thai-Currysuop/Ricenoodles/Vegetables/Mussels | € 7,00 | (BDFN) |
| Tomatenrahmsuppe mit Basilikum Tomatocremesoup/basil | € 6,00 | (GL) |
| Kürbisschaumsuppe/Kürbiskernölperlen Pumpkincreamsoup/Pumpkinoil | € 6,00 | (GLH) |

Für unsere kleinen Gäste

| | | |
|--|-----------------------------------|--------|
| Simba Teller | € 4,60 | |
| Portion Pommes frites | French Fries | |
| Nemo Teller | € 4,60 | (ACLG) |
| Spätzle mit Rahmsauce | Spätzle with Creamsauce | |
| Harry Potter | € 5,60 | |
| Würstel mit Pommes | Grilled Sausage with french Fries | |
| Tarzan Teller | € 7,40 | (AC) |
| Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes | | |
| Herkules Teller | € 7,40 | (ACGL) |
| Rahmschnitzel mit Butterspätzle | Schnitzel mit Creamsauce/Spätzle | |
| Spider Man | € 6,40 | (ACL) |
| Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce | Spaghetti/Tomatosauce | |

Salate

| | | |
|--|--------|---------|
| Schüssel mit bunten Blattsalaten Bowl of green Salad | € 5,00 | (ACGLM) |
| Gemischter Beilagensalat Small Bowl of mixed salad | € 5,00 | (ACGLM) |
| Gemischter Salatteller Bowl of mixed Salad | € 5,80 | (ACGLM) |
| Salatplatte big Bowl of mixed Salad | € 9,70 | (ACGLM) |

Vegetarisches

| | | |
|--|--------------------|---------|
| Käseknöpfe mit Röstzwiebeln | € 12,80 | (ACGLM) |
| Bunter Blattsalat Spätzle with melted local cheese/fried Onions/Bowl of green Salad | kl.Portion € 10,80 | |
| Topinamburpüree | € 16,00 | (GL) |
| gebratene Zucchini/grüne Bohnen/Junglauch/Steinpilze Mashed Jerusalem Artichokes/Zucchini/Green beans/Young Leek/Mushrooms | kl.Portion € 14,00 | |
| Knusprige Kürbis-Polentabällchen/Mozzarella | € 15,70 | (ACGHL) |
| Spitzkraut/Paprikaschaum Crispy Pumpkin-Polenta Dumplings/Cabbage/Bell Peppercream | kl.Portion € 13,70 | |

Fisch

| | | |
|--|--------------------|-----------|
| Heilbuttfilet/Weißweinschaum | € 24,00 | (ABCDGHL) |
| Knoblauchspaghetti/geschmorte Tomaten/Basilikumpesto Filet of Halibutt/Spaghetti with Garlic/Tomatoes/Basilpesto | kl.Portion € 22,00 | |
| Filet von der Dorade | € 24,00 | (ABDGL) |
| Limettenschaum/Grillgemüse/Gelber Reis Filet of Sea Bream/Lemonsauce/Vegetable/Yellow Rise | € 22,00 | |

Hauptspeisen

Fitnessteller

Gebratene Hühnerbrust/frische gemischte Salate/Honigmelone € 13,50 (ACGfM)
Roasted Chickenbreast/Mixed Salad/Melone

Wiener Schnitzel vom Schwein/Pommes Frites € 14,40 (ACGEH)
kl.Portion € 12,40

Grillteller Rinderfilet/Schweinefilet/Hühnerbrust € 18,40 (GFL)
Würstel/Speck/Grillsauce/Kräuterbutter/Pommes Frites kl.Portion € 16,40
Mixed Grill/Sausage/Bacon/Herbbutter/Grillsauce/French Fries

Knusprige Barberieentenbrust € 20,00 (FL)
Wokgemüse/Pflaumensauce/Gelber Reis
Chrispy Duck/Vegetable/plumpsauce/Yellow Rice

Geschmorte Rinderbrust € 18,00 (AGLM)
Champignon/Jungzwiebel/getrocknete Tomate € 16,00
Kartoffelpüree
Braised Beefbreast/Mushrooms/Young Leek/Dried Tomatoes/Mashed Potatoes

Steaks und Wild

| | | |
|---------------------------|------------------|---------|
| Rinderfilet (200g) | Beef Tenderloin | € 30,50 |
| Rinderfilet (140g) | Beef Tenderloin | € 26,50 |
| Rib-Eye (220g) | Beef Rib-Eye | € 26,00 |
| Rehfilet (180g) | Filet of Veniso | € 30,00 |
| Rehfilet (120g) | Filet of Venison | € 26,00 |

Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit

Rotweinjus/Zucchini-Paprikagemüse/Topinamburpüree (GL)
Red Wine Sauce/Zucchini-Bell Peppervegetable/Mashed Jerusalem Artichokes

Süßspeisen

| | | |
|--|--------|--------|
| Creme Brulèe/Hausgemachtes Himbeereis | € 7,30 | (CG) |
| Marinierte Ananas/Passionsfruchteis/Knusprige mango | € 7,30 | (AC) |
| Mohr im Hemd/Vanilleeis/Schlagsahne/Schokosauce | € 7,30 | (ACGH) |
| Amaretto-Mascarponecreme/Weiße Schokolade/Cantuccini | € 7,30 | (ACGH) |
| Desertvariation „Sepplstoba“ | € 8,10 | (ACGH) |
| Käseteller | € 8,50 | (G) |
| Genießen Sie zu Ihrem Dessert ein Glas Süßwein 4cl | € 3,60 | |

Strudel

| | | |
|-----------------------------|--------|--------|
| Apfelstrudel | € 3,00 | (ACH) |
| mit Sahne oder Vanillesauce | € 3,80 | (ACGH) |
| mit Sahne und Vanilleeis | € 4,70 | (ACGH) |
| Topfenstrudel | € 3,00 | (ACGH) |
| mit Sahne oder Vanillesauce | € 3,80 | (ACGH) |
| mit Sahne und Vanilleeis | € 4,70 | (ACGH) |