
Vorspeisen

Alpine Tapas

13,50€

Tiroler Graukas mit Trüffelhonig, Hirschschinken mit Apfel-Balsamico Gel,
getrocknete Rote Beete mit Räucherforelle, Schüttelbrotschips

Tartar vom Jungstier 90g

18,50€

pikantes Tartar, Knoblauchbrot, Kräuter Aioli, gebeiztes Eigelb, Röstzwiebel,

Krautsalat 2.0

14,50€

Lauwarmes Spitzkraut, gerösteter Buchweizen, gebackener Ziegenkäse,
karamellierte Birnen, Preiselbeeren, Ziegenkäseschaum

Tafelspitzsülze

15,50€

Vogelsalat, Käferbohnen, Krencreme, Speckcroutons

Salatschüssel

8,50€

Aus dem Suppentopf

Tiroler Suppe

9,00€

Speckknöderl, Grießnockerl, Frittaten, Gemüse, Fleisch, Schnittlauch

Bärlauchsuppe

9,00€

Friskäsetascherl, Brotchip und Kräuter

Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb

29,50€

mit Kartoffel-Vogersalat und kaltgerührten Preiselbeeren

Backhendl vom Steirischen Maishendl 2.0

21,50€

mit Kartoffel-Vogersalat, kaltgerührten Preiselbeeren

Andi's Burger

21,00€

(auch vegetarisch möglich)

100% Rindfleisch, hausgemachtes Burgerbrot,

Cheddar Käse, Essiggurken, knusprige Zwiebelringe,

Speck, Tomaten, würziger Chipotle South-West Sauce und Steak-Pommes

Glasierte Kalbsbackerl

31,00€

Kartoffelpüree, Wurzelgemüse, Röstzwiebel

Hauptspeisen

Wildschönauer Hendlbrust

23,00

Karotten-Sesam Püree, Konfierte Baby Karotten, Kartoffelecken,
Sauerrahm, Wildkräuter

Rosa Zwiebelrostbraten

28,00€

Knusprige Polenta „Bruschetta“, wilder Brokkoli, Röstzwiebel, eingelegte Schalotten

Heimische Fischvariation

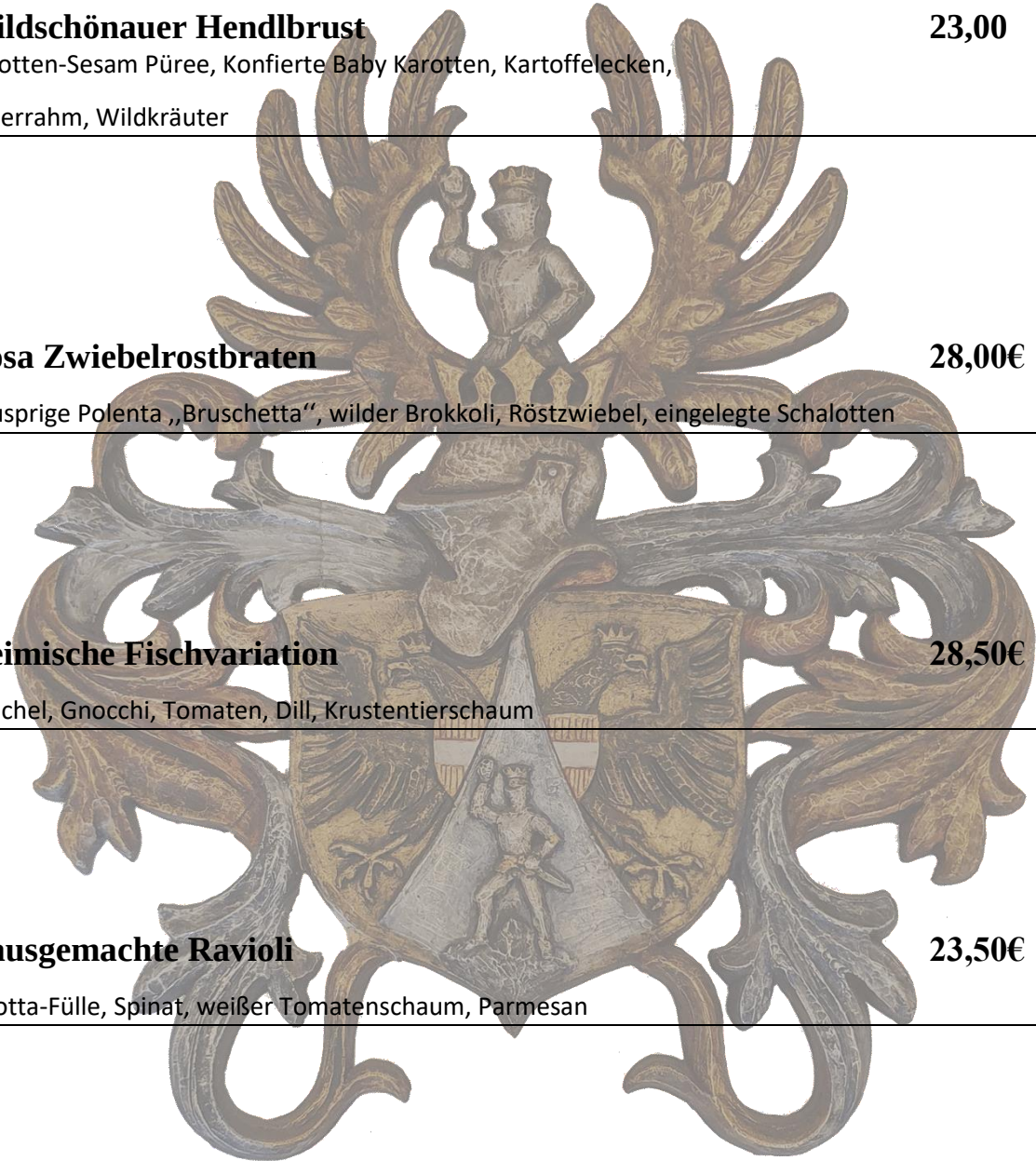
28,50€

Fenchel, Gnocchi, Tomaten, Dill, Krustentierschaum

Hausgemachte Ravioli

23,50€

Ricotta-Fülle, Spinat, weißer Tomatenschaum, Parmesan



Süßer Abschluss

Hausgemachte Eisvariation

13.00€

bestehend aus 3 hausgemachten Eiskreationen

Opa´s Tiramisu

11,00€

Beeren, Kaffeeis, Knusper

Dessert im Glas

8,50€

Immer wechselnd

Schoko-Mohn Tarte

13,50€

Sauerrahmeis, Röster

Käseteller

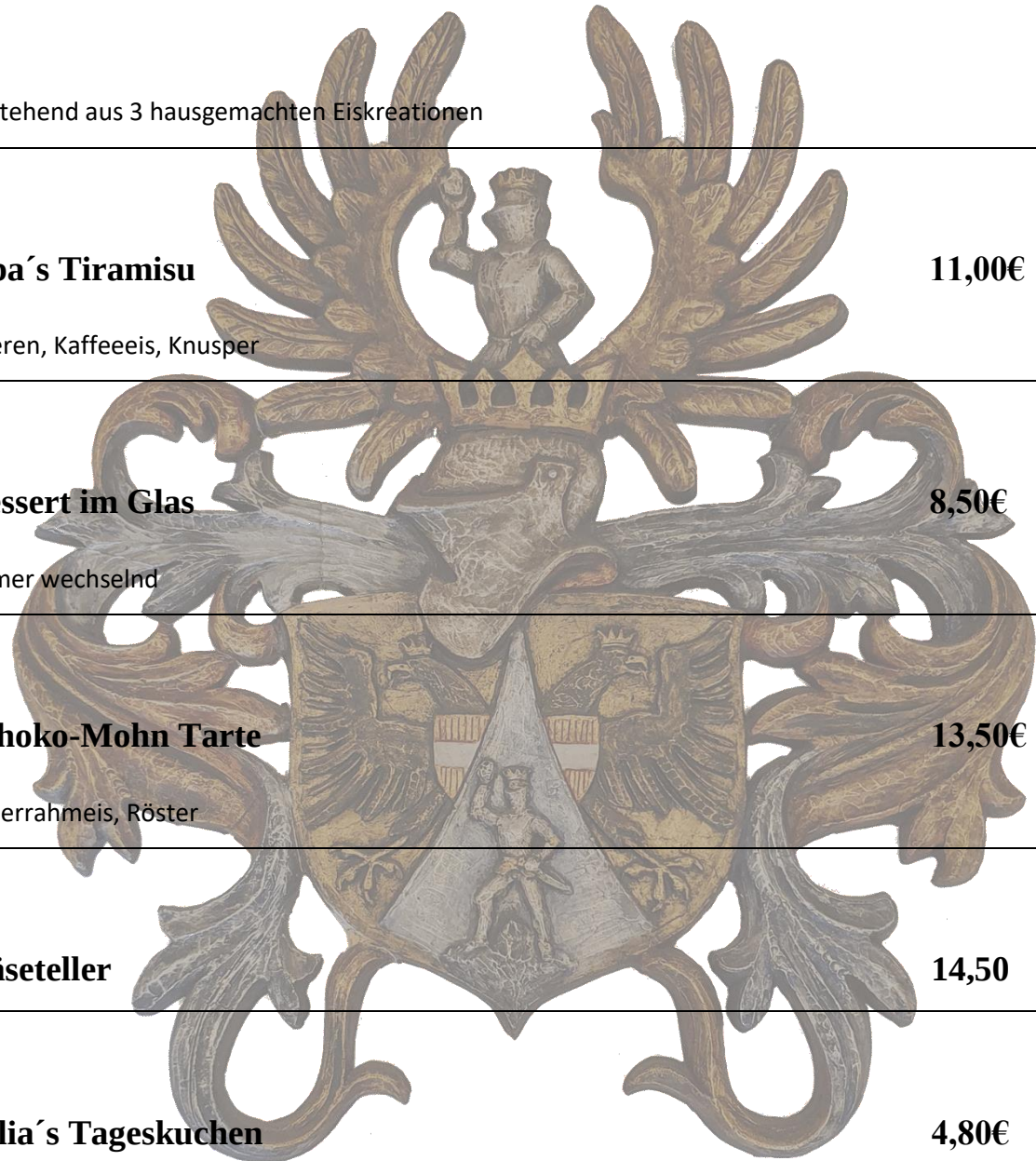
14,50

Julia´s Tageskuchen

4,80€

Macaron

3,50€



Starters

Cured Char Trout

Granny Smith apples, yogurt, cucumber, pumpernickel

€16.50

Young Steer Tartare 90g

Spicy tartare, garlic bread, herb aioli, cured egg yolk, crispy onions

€18.50

Grilled Goat Cheese

Fennel-orange salad, pomegranate, pumpkin, fig mustard

€16.50

Marinated Roast Beef

Truffle mayo, wild herbs, parmesan crisps, pickled chanterelle mushrooms

€18.50

Salad Bowl

€9.00

Soups

Tyrolean Soup

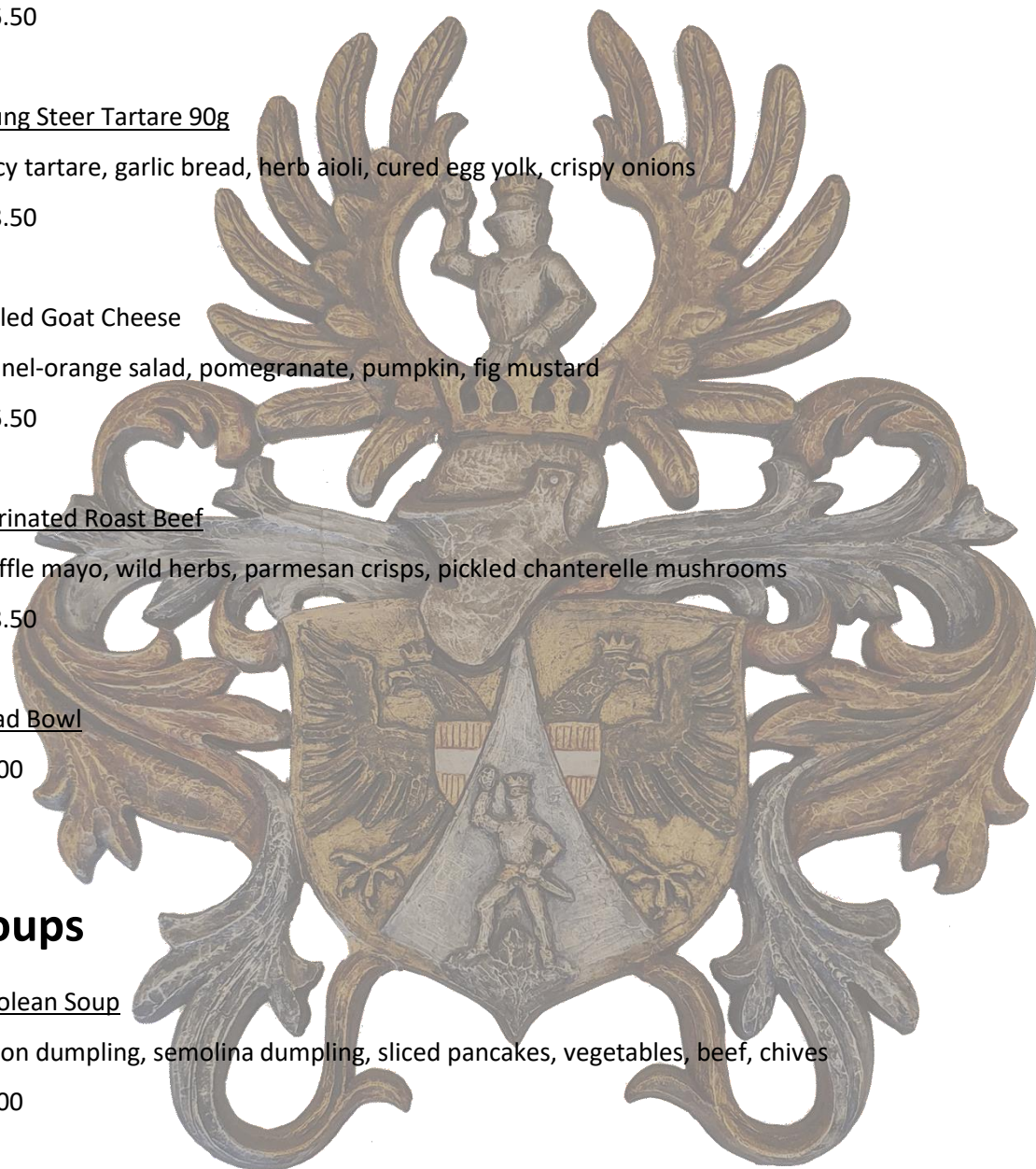
Bacon dumpling, semolina dumpling, sliced pancakes, vegetables, beef, chives

€9.00

Wild Garlic Soup

Served with fresh cheese ravioli, bread chip, and herbs.

€9.50



Classics

Viennese Veal Schnitzel

Served with potato-lamb's lettuce salad and cold-stirred lingonberries

€29.50

Crispy Breaded Corn-Fed Chicken 2.0

Served with potato-lamb's lettuce salad and cold-stirred lingonberries

€21.50

Andi's Burger (vegetarian option available)

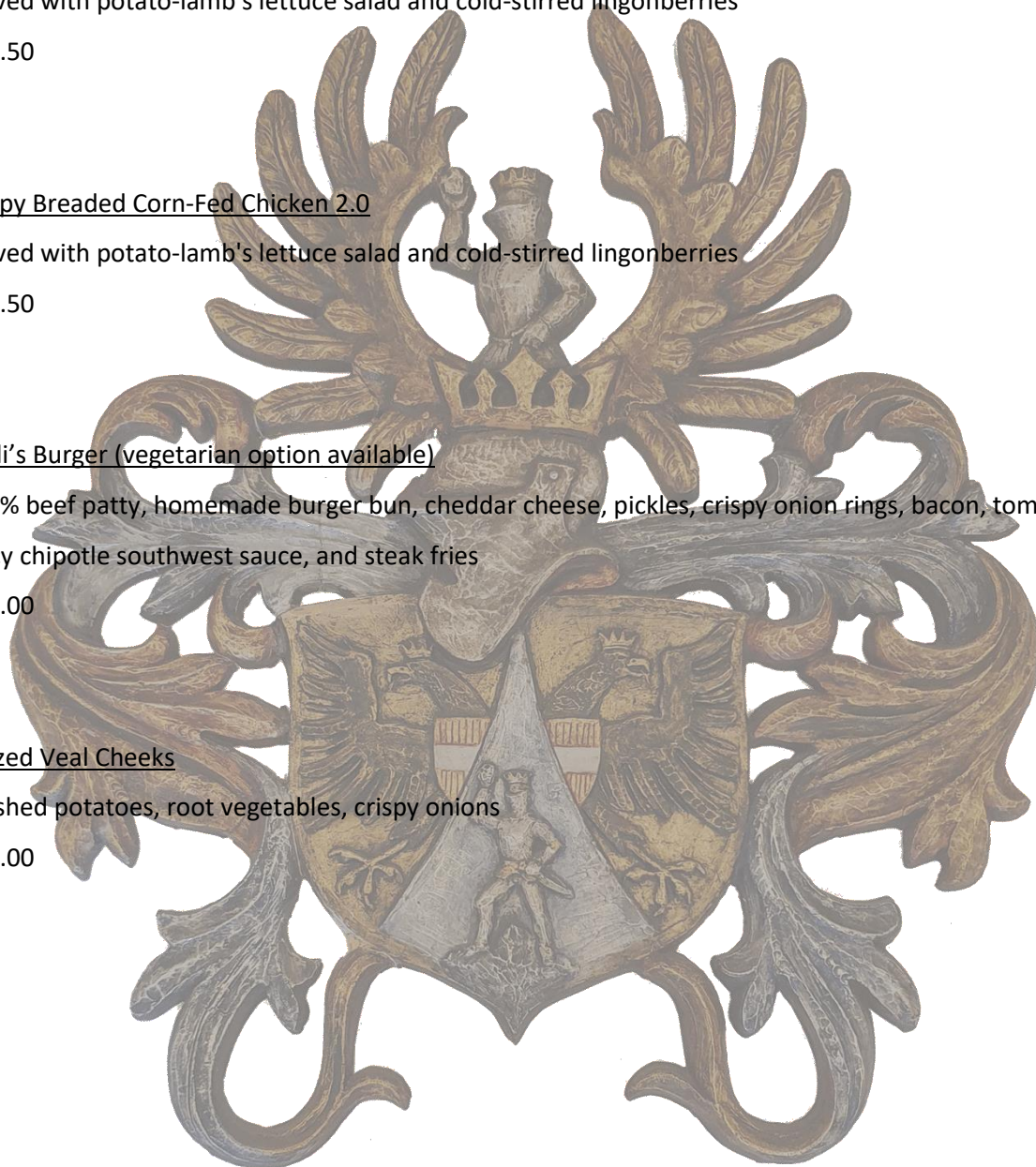
100% beef patty, homemade burger bun, cheddar cheese, pickles, crispy onion rings, bacon, tomato, spicy chipotle southwest sauce, and steak fries

€21.00

Glazed Veal Cheeks

Mashed potatoes, root vegetables, crispy onions

€31.00



Main Dishes

Pink Roasted Venison Leg

Red cabbage, bread dumplings, chestnuts, apple compote

€39.00

Braised Beef Shoulder

Wild mushroom risotto, vegetables, sweet-sour cherry tomato, crispy onions

€25.00

Dry-Aged Rump Steak

Braised onions, potato terrine, smoked tomato, Romanesco

€38.00

Salmon-trout in beer batter

Bean-horseradish salad, parsley potatoes, lemon quark

€28.50

Homemade Gnocchi

Tomato sauce, Kalamata olives, capers, spinach, mozzarella

€23.50

Beetroot Risotto

Arugula, black walnut, goat cream cheese

€22.50



Sweet Finale

Homemade Ice Cream Selection

Three house-made creations

€13.00

Grandpa's Tiramisu

Berries, coffee ice cream, crispy topping

€11.00

Dessert in a Glass (varies daily)

€8.50

Molten Chocolate Cake

Sour cream ice cream, raspberries

€13.50

Cheese Plate

€14.50

Julia's Daily Cake

€4.80

Macarons

€3.50



