

VORSPESIEN

GEGRILLTE ARTISCHOCKEN 18,50 €

Artischocken gegrillt und eingelegt,
hausgemachter Entenschinken, Blattsalate
mit Olivenvinaigrette (d,l)

CHILI GAMBAS 20,90 €

Halbes Dutzend Gambas, Chili-Tomatensud,
Knoblauch, Dill, Röstbrotscbeiben
(d,i,l)

MEERESFRÜCHTEPLATTE 1 Pers. 18,90 €

Süß-saurer Pulpo, Miesmuschelsalat
pikant, argentinische Rotgarnele im
Pankomantel, gebackener Kabeljau,
geräucherter Butterfisch, Auster mit
Himbeervinaigrette, Blattsalat, Sauce
Remoulade (a,d,i,l)

2 Pers. 36,00 €

SALATE

CAESAR'S SALAD 16,50 €

Knusperschnitzel, Eisbergsalat,
Bacon, Knoblauchcroûtons,
Anchovis dressing (a,b,d,i,l)

CRANBERRY BOWL 9,80 €

Knackige Blattsalate, Cranberries,
geröstete Sonnenblumenkerne, Croutons
mariniert mit Limettendressing

wahlweise:

mit pochierter Portweinfeige, gereiftem
Ziegenkäse, 16,50 €

mit gebratenen Rindfleischstreifen 18,80 €

mit drei gegrillten Black Tiger Gambas (d,l) 17,90 €

SUPPEN

RINDSSUPPERL 8,90 €

mit gebackenen Tiroler Knödeln (a,d,i,e)

CURRYCREME 9,50 €

mit Minigemüse und grünem Pfeffer-
Mangochutney (scharf) (d,e,f)

TAUBENCONSOMMÉ 10,80 €

Consommé von der Étouffée Taube,
Pistaziennockerl (a,d,e)

Z W I S C H E N G Ä N G E

STEINPILZTORTELLONI	16,50 €
mit Hummus, Weißweinsauce, Schnittlauch-Spinatcreme, geröstete Haselnüsse (a,d)	
als Hauptgang	21,00 €
GEGRILLTE CALAMARI	19,00 €
mit Tomaten-Basilikumravioli und Parmesansauce (a,d,h)	
GEGRILLTE STEINBUTTFILETS	23,00 €
mit süß-saurem Zuckerschoten-Spargel-Gemüse und Karottenkompott (d)	
als Hauptgang	31,50 €
VEGETARISCHES NUDELGERICHT	16,50 €
Bandnudeln mit Chilisauce, Avocadocreme, Korianderpesto, Sour Cream und Cashewbrösel (a,d)	
als Hauptgang	19,00 €

H A U P T G Ä N G E

FISCHTELLER „Palace St. George“	24,50 €
drei Edelfischfilets, Gamba auf Hummernudeln (d,i)	
GESCHMORTE KALBSBACKE	23,00 €
Pastinakenpüree, Röstzwiebeln, Lauchragout und Aronjabeerenjus (d,i)	
DRY AGED STEAK	24,00 €
Steak vom Dryaged Schweinskarree mit Paprikasalsa, Erbsen-Bohngemüse und Bratkartoffeln (d)	
WIENER SCHNITZEL VOM KALB	24,00 €
mit Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln und Gurkensalat (a,d,i,l)	
STEAKTRILOGIE	26,50 €
Rumpsteak, Blumenkohlpüree und Röstzwiebeln, Rehsteak, getrüffeltes Kartoffelpüree und Speckkrusteln, Kalbssteak, Erbsenpüree und gebackene Kapernäpfel (a,d,i)	
TRILOGIE VOM LAMM	26,00 €
Lammhüfte auf Kichererbsenpüree, Lammhaxe auf Rosmarinkartoffelpüree, Lammgulaschravioli auf Kürbispüree (a,d)	
FILETSTEAK VOM ANGUSRIND	37,00 €
Pommes carrées, Grillpaprika-Tomaten-Chutney und Sauce Béarnaise (a,d)	
SEEZUNGE „MÜLLERIN ART“	47,50 €
mit Blattspinat und Salzkartoffeln (600g)	

DESSERT süß & herzhaft

HIMBEERSORBET	9,80 €
auf Joghurt mit Rosenwasseraromen und eigenem Espuma (d)	
SOUFFLÉ	11,50 €
Heißes Quark-Vanillesoufflé mit Marillenröster (a,d,i) (Wartezeit ca. 15 Minuten)	
WEIßE MOUSSE	11,00 €
Weißes Schokoladenmousse mit Blutorangensorbet und süßem Knusperbrot (a,d,i)	
WAFFELN & EIS	11,50 €
Hausgemachte Vanillewaffeln mit warmen Schattenmorellen und Vanilleeis (a,d,i) (Wartezeit ca. 10 Minuten)	
TOPFENMOUSSE	11,50 €
mit Apfelkiachl* und Grantenkompott* (* Apfelringe im Backteig und Wildpreiselbeerkompott)	
SCHOKOLADE & FRUCHT	12,00 €
Variation von dunklem Schokoladenmousse und Passionsfrucht als Sorbet und Sauce (a,d)	
KÄSEPLATTE	
Auswahl von französischem Rohmilchkäse mit Apfel-Walnussalat, hausgemachter Feigensenf, Trauben & Brot (k,l)	
Mit fünf verschiedenen Käsesorten	15,00 €
Mit sieben verschiedenen Käsesorten	19,00 €

Diese Buchstaben kennzeichnen die verwendeten Allergenen Stoffe in den Zutaten

a – Eier | b – Fisch | c – Krebstiere | d – Milch | e – Sellerie
f – Sesamsamen | g – Schwefeldioxid und Sulphite
h – Erdnüsse | i – glutenhaltiges Getreide | j – Lupine
k – Schalenfrüchte | l – Senf | m – Sojabohnen
n - Weichtiere

**ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. MWST.
UND BEDIENUNGSGELD!**

TIROLER SCHMANKERL MENÜ

Tiroler Schinkenvariationen
Auf Schnittlauchrisotto und Bergkäseschaum
19,00 €

Rindssupperl
mit gebackenen Tiroler Knödeln
8,90 €

Almschaf*,
Lavendel-Rosmarinjus, Kartoffelgröschtl,
glasierte Karotten und Bohnen
29,00 €

oder

Lachsforellenfilet,
Nussbutter, Kartoffel-Minzkrapferl
und kleines Salatboquet
28,50 €

Topfenmousse
mit Apfelkiachl* und Grantenkompott*
11,50 €

VIER-GANG-MENÜ 49,50 €
DREI-GANG-MENÜ (ohne Vorspeise) 41,50 €

* Almlammkarree, Kartoffelteigtasche, Apfelringe im Backteig,
Wildpreiselbeerkompott