

Herzlich willkommen

Genießen Sie bei uns hausgemachte Gerichte, frisch und mit besten Zutaten zubereitet- für einen besonderen Genussmoment.

Guten Appetit!

APPETIT RESTAURANT

_____ Aperitif _____

Cava | € 6,00

Pimm's No.1 "Ginger ale" | € 9,00

Pimm's Cup "Ginger beer" | € 9,00

Limoncetta Spritz | € 7,20

Virgin Gin Tonic 0,0 4cl | € 7,00

Unsere Empfehlung

Vorspeise

Büffel Burrata | Tomaten | Pesto | Focaccia Brot

Buffalo Burrata | tomatoes | pesto | Focaccia bread

€ 13

Hauptspeise

Saisonale gefüllte Gnocchi

Seasonal stuffed gnocchi

€ 18

mit Maishendl | with corn-fed chicken € 22

mit Garnelen | with shrimps € 26

mit Hüftsteak | with sirloin steak € 30

Wildschweinerücken

Wildschweinerücken | Rotweinsauce | Moosbeerpfannkuchen

Rotkraut | Babygemüse | Rotweinalpfel

Wild boar | red wine sauce | blueberry pancake

red cabbage | baby vegetables | red wine apple

€ 36

Rind Hüftsteak

Sous Vide | Kartoffelgratin | Saisonales Gemüse

Demi Glace | Bohnen Pancetta Eintopf | Lardo

sirloin sous vide | potato gratin | seasonal vegetables

demi glace | bean pancetta stew | lardo

€ 38

Suppen

Alpen-Trio

Rinder Kraftsuppe | Wurzel Gemüse
Speck- Käse- Spinat Knöderl

beef broth | diced vegetables
bacon- cheese- spinach baby dumpling

€ 9

Frisches Wurzelspiel

Karotte | Rosa Ingwer | Yuzu Espuma | Crème fraîche

carrot | pink ginger | yuzu espuma | crème fraîche

€ 8

Krustentier Bisque

Safran | Grünschalenmuschel | Garnelen

Shellfish Bisque | Safran | Green-lipped mussel | shrimps

€ 12

Hauptspeise € 24

Vorspeisen

Blauer Ziegenkäse

Blauer Rettich | Ziegenfrischkäse | Brombeeren | Blütenhonig
Malzessig | Lemon Curd

blue radish | goat cream cheese | blackberries | blossom honey
malt vinegar | lemon curd

€ 15

Prosciutto Ménage

Prosciutto di San Daniele | Quiche | hausgemachte Ravioli
Tomaten- Spinat- Sauté | Pinzgauer Schotten

Prosciutto di San Daniele | quiche | homemade ravioli
tomato- spinach sauté | Pinzgauer Schotten

€ 17

Asia Shrimp Rolls

Asia Gemüse | Garnelen | Miso Aioli | Yuzu

asian vegetables | shrimp | miso aioli | yuzu

€ 14

Smoked Duo

Räucherlachs | Räucherheilbutt
Blini | Kerbel Crème fraîche

smoked salmon | smoked halibut
blini | Chervil Crème fraîche

€ 13

Hauptspeisen

Southern Maishendl

Maishendl | Poppadom
Tikkasauce | Mango Chutney | Corn Maque Choux

corn-fed chicken | poppadom
tikka sauce | mango chutney | Corn Maque Choux

€ 24

BBQ Spareribs

baby Bratkartoffel | Hausgemachte BBQ-Soße & Sauerrahm Dip

Oven-roasted baby potatoes | homemade BBQ sauce & sour cream dip

€ 22

Shrimp Gumbo

Garnele | weißer Polenta
Chimichurri Salsa | Koriander Espuma | Limettenwaffel

shrimps | creamy polenta
chimichurri salsa | cilantro espuma | lime waffle

€ 28

— *vegetarisch möglich* —

Appetit auf Meer

Gegrilltes Fischfilet | Mediterranes ofengemüse mit baby Bratkartoffeln
Sauce Provençale | lemon jam

grilled fish fillet | Mediterranean Oven-roasted vegetables with baby potatoes
sauce Provençal | lemon jam

€ 30

Baked Portobello

Portobello | Ratatouille | Pesto
Foir di Latte Mozzarella | Parmasan | Spinat | Tomaten-Kräuter sauce

Portobello | Ratatouille Pesto
Foir di Latte Mozzarella | spinach | Parmasan | tomato- herb sauce

€ 18

Pasta Gransole

Zitrone | Basilikum | Ricotta Weißwein | Petersilie

lemon | basil | ricotta white wine | parseley

€ 18

mit Maishendl | with corn-fed chicken € 22

mit Garnelen | with shrimps € 26

Caesar Salad

Romana Herzen | Freiland Ei | Radieschen | Croutons | Parmesan
Caesar dressing

romaine salad | free range egg | radish | croutons | parmesan
Caesar dressing

€ 16

mit Maishendl | with corn-fed chicken € 22

mit Garnelen | with shrimps € 26

Hausgemachte Focaccia

selbst angesetztes Olivenöl mit Rosmarin & Parmesan

infused olive oil with rosemary & Parmesan

€ 8

Gemischter Salat | Mixed Salad

€ 8

Pizza Naples Style

Prosciutto di San Daniele

Tomaten | Foir di Latte Mozzarella | Prosciutto | Rucola | Pesto
Pecorino Sardo

tomato | Foir de latte Mozzarella | prosciutto | rucola | pesto
pecorino Sardo

€ 18

Appetit Special

Tomaten | Foir di Latte Mozzarella | Burrata | Bresaola | Pesto
Kräuterschinken | frische Pilze

tomato | Foir de latte Mozzarella | burrata | bresaola | pesto
herb ham | fresh portabellos

€ 21

Vesuvio

Tomaten | Foir di Latte Mozzarella | Chorizo | Pfefferoni | Satan's Saliva
rote Zwiebelmarmelade

tomato | Foir de latte Mozzarella | chorizo | pepperoni | satan's saliva
red onion jam

€ 18

Vegetariana

Tomaten | Foir di Latte Mozzarella | Ratatouille | Pesto | Oliven

tomato | Foir de latte Mozzarella | ratatouille | pesto | olives

€ 16

La Dolce Vita

Tomaten | Büffelmozzarella | Chorizo
Pesto | Scamorza | Balsamico Reduktion

tomato | buffalo mozzarella | chorizo
pesto | scamorza | balsamico reduktion

€ 21

Pisa Milano

Tomaten | Foir di Latte Mozzarella | Salami Milano

tomato | Foir de latte Mozzarella | salami Milano

€ 15

Portobello

Tomaten | Foir di Latte Mozzarella | frische Pilze der Saison

tomato | Foir de latte Mozzarella | fresh mushrooms of the season

€ 16

Dessert

Pinzgauer Moosbeernockerl mit Crème anglaise

Pinzgauer Moosbeernockerl
with Crème anglaise

€ 9

Hausgemachte Passionsfrucht Tartelette

Homemade Passion fruit Tartelette

€ 9

New Age Tiramisu

New Age Tiramisu

€ 11

Preise inkl. MwSt