

Vorspeisen & Salate

Wilder Brokkoli F, G, N	17
Sesampaste • Frischkäse	
Crispy Tiger Prawns A, B, L	pro Stück 4
Beef Tartare A, F, M	
Essigurken • Zwiebeln • Kapern	
> Vorspeise (100g)	24
> Hauptspeise (200g)	31
Burrata Tomate A, G, H	21
Marinierte Tomate • Burrata • Rucola • Basilikumsorbet	
Spinatknödel A, C, G	16
Braune Butter • Sauce Hollandaise • Parmesan	
Bao Buns A	pro Stück 9
Pulled Duck • Miso Karamell Kraut • Hoisin Mayonnaise	
Caesar Salad A, (B), C, D, G, H, M	17
Romana Salat • Kirschtomaten • Avocado • Parmesan • Pinienkerne	
> Vegetarisch	23
> mit Hähnchen	23
> mit Crispy Tiger Prawns	23
> mit 3 Stück Knoblauchgarnelen	23
Knoblauchgarnelen B, G	12
Essigurken • Zwiebeln • Kapern	
> 6 Stück	18
> 9 Stück	18
Kleiner Gemischter Blattsalat M	8
Blattsalat • getrocknete Tomaten • Pinienkerne • Parmesan	

Suppen

Karotte Ingwersuppe G	8
Tom Kha Gai D	9
Knoblauchsuppe G	8
Rinderkraftbrühe mit Frittaten A, C, G	9
Rinderkraftbrühe mit Kaspressknödel A, C, G	9

Hauptspeisen

Rinderfiletspitzen C, F, G, H, K, M	29
Gegrillter Reis • Asia-Gemüse • Cashews	
Tiroler Lachsforelle C, D, G	31
Pastinakencreme • Kartoffelblattl'n • Wilder Brokkoli	
Schnitzel Wiener Art vom Schwein A, C, M	23
Kartoffelsalat • Preiselbeeren	
Wiener Schnitzel vom Kalb A, C, M	31
Kartoffelsalat • Preiselbeeren	
Indisches Curry (Dhal) A, (B), F, H, M	23
Süßkartoffel • Rote Linsen • Tomaten • Kokos • Pfefferschaum • Chilli	
> Vegetarisch (leicht scharf)	23
> mit 3 Stück Garnelen (leicht scharf)	29
Orsotto A, (B), D, (F), G, L, D	23
Gerstenrisotto • Rohschinken • Escalivada	
> Vegetarisch	29
> mit Ponzo-geschmortem Schweinebauch	29
> mit 3 Stück Garnelen	29

Pasta

Tagliatelle A, C, G	25
Butter • Schwarzes Trüffel-Pesto	
Conchiglie Rigate A, C, G, H	21
Basilikumpesto • Kirschtomaten • Blattspinat • Parmesan	
Tiroler Käsespätzle A, C, G	19
Almkäse • Röstzwiebel	
Schlutzkrapfen A, C, G	19
Spinat • Braune Butter • Parmesan	

Flammkuchen

Klassik A, C, G	13
Speck • Zwiebel	
Peak A, C, G	14
Chorizo • Jalapeños • Koriander	
Toskana A, C, G	13
Tomaten • Mozzarella • Jungzwiebel	

Steaks, Burger & Co

Zu Stoßzeiten kann die Zubereitung unserer Steaks bis zu 30 Minuten dauern.	
Rib-Eye (300g)	38
Tomahawk vom Schwein	34
Filet Mignon (250g)	41
Smashed Chilli Cheese Bacon Burger A, C, G, M	
Cheddar • Bacon • Jalapeños • Essigurken • Romana Salat	
> Single (100g)	16
> Double (200g)	22
Gegrillter Thunfisch (180g) D, F, N, M	32
Reis • Limetten • Ingwer • Sesam • Chilli Mayonnaise	

Dieses Gericht wird bewusst medium-rare und lauwarm serviert

Beilagen & Saucen

Knoblauchbrot	7
Pommes	5
Truffle Fries	8
Speckbohnen	6
Grillgemüse G	5
Butterkartoffeln G	5
Pfefferrahmsauce G	1
Trüffel-Mayonnaise C	1
Chilli-Mayonnaise G	1
Kräuterbutter G, L	1
Barbecue Sauce	1
Hoisin Mayonnaise C, F, M	3
Sauce Hollandaise C, G, M	3

Nachspeisen

Sticky Rice A, C	12
gebackener Reis • Mangosorbet • Kokos	
Crème Brûlée C, G	11
Vanille-eis	
Caramel Crunch C, E, G	13
Karamell • Schokolade • Erdnüsse	
Sorbet Variation	9
vegan möglich	
Brombeere • Basilikum • Erdbeere	

Starters & Salads

Wild Broccoli F, G, N	17
Sesame Paste • Fresh Cheese	
Crispy Tiger Prawns A, B, L	per Piece 4
Beef Tartare A, F, M	
Pickles • Onions • Capers	
> Starter (100g)	24
> Main (200g)	31
Burrata Tomato A, G, H	21
Marinated Tomatoes • Burrata • Arugula • Basil Sorbet	
Spinach Dumplings A, C, G	16
Brown Butter • Sauce Hollandaise • Parmesan	
Bao Buns A	per Piece 9
Pulled Duck • Miso Caramel Cabbage • Hoisin Mayonnaise	
Caesar Salad A, (B), C, D, G, H, M	
Romaine Lettuce • Cherry Tomatoes • Avocado • Parmesan • Pine Nuts	
> Vegetarian	17
> with Grilled Chicken	23
> with Crispy Tiger Prawns	23
> with 3 Garlic Prawns	23
Garlic Prawns B, G	
Pickles • Onions • Capers	
> 6 Pieces	12
> 9 Pieces	18
Small Mixed Leaf Salad M	8
Leaf Salad • Dried Tomatoes • Pine Nuts • Parmesan	

Soups

Carrot-Ginger Soup G	8
Tom Kha Gai D	9
Garlic Soup G	8
Beef Bouillon with Pancake Slices A, C, G	9
Beef Bouillon with Cheese Dumplings A, C, G	9

Main Courses

Beef Filet Tips C, F, G, H, K, M	29
Fried Rice • Asian Vegetables • Cashews	
Tyrolean Salmon Trout C, D, G	31
Parsnip Cream • Crispy Potato Flats • Wild Broccoli	
Pork Schnitzel „Viennese Style“ A, C, M	23
Potato Salad • Lingonberries	
Veal Wiener Schnitzel A, C, M	31
Potato Salad • Lingonberries	
Indian Curry (Dhal) A, (B), F, H, M	
Sweet Potato • Red Lentils • Tomatoes • Coconut • Pepper Foam • Chili	
> Vegetarian (mildly spicy)	23
> with 3 Garlic Prawns (mildly spicy)	29
Orsotto A, (B), D, (F), G, L, D	
Barley Risotto • Cured Ham • Escalivada	
> Vegetarian	23
> Braised Pork Belly in Ponzu	29
> with 3 Garlic Prawns	29

Pasta

Tagliatelle A, C, G	25
Butter • Black Truffle Pesto	
Conchiglie Rigate A, C, G, H	21
Basil Pesto • Cherry Tomatoes • Baby Spinach • Parmesan	
Tyrolean Cheese Spätzle A, C, G	19
Alpine Cheese • Crispy Onions	
Schlutzkrapfen A, C, G	19
Spinach • Brown Butter • Parmesan	

Tarte Flambée

Classic A, C, G	13
Bacon • Onions	
Peak A, C, G	14
Chorizo • Jalapeños • Cilantro	
Toscana A, C, G	13
Tomatoes • Mozzarella • Spring Onions	

Steaks, Burger & Co

During peak hours, the preparation of our steaks may take up to 30 minutes.	
Rib-Eye (300g)	38
Pork Tomahawk	34
Filet Mignon (250g)	41
Smashed Chili Cheese Bacon Burger A, C, G, M	
Cheddar • Bacon • Jalapeños • Pickles • Romaine Lettuce	
> Single (100g)	16
> Double (200g)	22
Grilled Tuna (180g) D, F, N, M	32
Rice • Lime • Ginger • Sesame • Chili Mayonnaise	

We serve this dish medium-rare and slightly warm to bring out its finest flavors.

Sides & Sauces

Garlic Bread	7
Portion of Fries	5
Truffle Fries	8
Bacon Beans	6
Grilled Vegetables G	5
Butter Potatoes G	5
Pepper Cream Sauce G	1
Truffle Mayonnaise C	1
Chili Mayonnaise G	1
Herb Butter G, L	1
Barbecue Sauce	1
Hoisin Mayonnaise C, F, M	3
Sauce Hollandaise C, G, M	3

Desserts

Sticky Rice A, C	12
Baked Rice • Mangosorbet • Coconut	
Crème Brûlée C, G	11
Vanilla Ice Cream	
Caramel Crunch C, E, G	13
Caramel • Chocolate • Peanuts	
Sorbet Selection	9
can be made vegan	
Blackberry • Basil • Strawberry	