


# Vorspeisen & Salate

Wilder Brokkoli F, G, N  • **vegan möglich** 17  
Sesampaste • Frischkäse

Crispy Tiger Prawns A, B, L pro Stück 4

Beef Tartare A, F, M 21  
Essiggurken • Zwiebeln • Kapern

› Vorspeise (100g) 24  
› Hauptspeise (200g) 31

Burrata Tomato 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  17  
› mit Hühnchen 23  
› mit Crispy Tiger Prawns 23  
› mit 3 Stück Knoblauchgarnelen 23

Knoblauchgarnelen B, G 12  
Essiggurken • Zwiebeln • Kapern

› 6 Stück 12  
› 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 • Pfefferschäum • Chili

› Vegetarisch (leicht scharf)  23  
› mit 3 Stück Garnelen (leicht scharf) 29

Orsotto A, (B), D, (F), G, L, D 23  
Gerstenrisotto • Rohschinken • Escalivada

› Vegetarisch  23  
› mit Ponzu-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 16  
Cheddar • Bacon • Jalapeños • Essiggurken • Romana Salat 22

› 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  **vegan möglich** 9  
Brombeere • Basilikum • Erdbeere

# Starters & Salads

Wild Broccoli F, G, N  • can be made vegan	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  can be made vegan	9
Blackberry • Basil • Strawberry	