


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 21
Romana Salat • Kirschtomaten • Avocado • Parmesan • Pinienkerne

› Vegetarisch  17
› mit Hühnchen 23
› mit Crispy Tiger Prawns 23
› mit 3 Stück Knoblauchgarnelen 23

Knoblauchgarnelen B, G 21
Essiggurken • Zwiebeln • Kapern

› 6 Stück 14
› 9 Stück 21

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 31
Gegrillter Reis • Asia-Gemüse • Cashews

Tiroler Lachsforelle C, D, G 33
Pastinakencreme • Kartoffelblattl'n • Wilder Brokkoli


Schnitzel Wiener Art vom Schwein A, C, M 24
Kartoffelsalat • Preiselbeeren

Wiener Schnitzel vom Kalb A, C, M 31
Kartoffelsalat • Preiselbeeren

Indisches Curry (Dhal) A, (B), F, H, M 29
Süßkartoffel • Rote Linsen • Tomaten • Kokos • Pfefferschäum • Chilli

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

Orsotto A, (B), D, (F), G, L, D 29
Gerstenrisotto • Rohschinken • Escalivada


› Original  möglich 23
› mit Ponzu-geschmortem Schweinebauch 29
› mit 3 Stück Garnelen 29

Pasta

Pikante Rinderfilet-Ricotta-Tagliatelle A, D, G  möglich 29
Rinderfiletspitzen • Pfefferoni • Ricotta • Kirschtomaten • Rucola

Conchiglie Rigate A, C, G, H  21
Basilikumpesto • Kirschtomaten • Blattspinat • Parmesan


Tiroler Käsespätzle A, C, G  22
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) 39

Tomahawk vom Schwein 35

Filet Mignon (250g) 43


Smashed Chilli Cheese Bacon Burger A, C, G, M 21
Cheddar • Bacon • Jalapeños • Essiggurken • Romana Salat

› Single (100g) 26
› Double (200g) 26


Gegrillter Thunfisch (180g) D, F, N, M 34
Reis • Limetten • Ingwer • Sesam • Chilli Mayonnaise

Dieses Gericht wird bewusst medium-rare und lauwarm serviert


Beilagen & Saucen

Knoblauchbrot  8

Pommes  5

Truffle Fries  8

Speckbohnen 6

Grillgemüse G  5

Butterkartoffeln G  5

Pfefferrahmsauce G 2

Trüffel-Mayonnaise C 2

Chilli-Mayonnaise G 2

Kräuterbutter G, L 1

Barbecue Sauce 2

Hoisin Mayonnaise C, F, M 3

Sauce Hollandaise C, G, M 4

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	14
> 9 Pieces	21
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	31
Fried Rice • Asian Vegetables • Cashews	
Tyrolean Salmon Trout C, D, G	33
Parsnip Cream • Crispy Potato Flats • Wild Broccoli	
Pork Schnitzel „Viennese Style“ A, C, M	24
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	
> Original  possible	23
> Braised Pork Belly in Ponzu	29
> with 3 Garlic Prawns	29

Pasta

Spicy Beef Ricotta Tagliatelle A, D, G  possible	29
Beef filet tips • Ricotta • Chili • Tomatoes • Rocket • Lemon	
Conchiglie Rigate A, C, G, H 	21
Basil Pesto • Cherry Tomatoes • Baby Spinach • Parmesan	
Tyrolean Cheese Spätzle A, C, G 	22
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)	39
Pork Tomahawk	35
Filet Mignon (250g)	43
Smashed Chili Cheese Bacon Burger A, C, G, M	
Cheddar • Bacon • Jalapeños • Pickles • Romaine Lettuce	
> Single (100g)	21
> Double (200g)	26
Grilled Tuna(180g) D, F, N, M	34
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 	8
Portion of Fries 	5
Truffle Fries 	8
Bacon Beans	6
Grilled Vegetables G 	5
Butter Potatoes G 	5
Pepper Cream Sauce G	2
Truffle Mayonnaise C	2
Chili Mayonnaise G	2
Herb Butter G, L	1
Barbecue Sauce	2
Hoisin Mayonnaise C, F, M	3
Sauce Hollandaise C, G, M	4

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	