

# ABENDKARTE

## APPETITANREGER

- Caramelisierter Brie vom „Ziegenpeter“ in Ehrwald  
Reineclauden-Apfel-Marmelade |  
Roggenbrotchips.....€ 6,10
- Hausgebeizter Kaffeelachs  
Campariorange | Kressemayonnaise |  
Salzkaramellchips.....€ 7,50
- Bei 65° in 48h gegarter Alpschweinebauch  
„Orientalische Art“ Hummus | Granatapfeljus |  
Kreuzkümmel-Sauerrahm-Dip.....€ 6,50

## SALATE

- Gezupfter Salat  
Radieschen | Karottenstreifen | Balsamico- oder  
Frenchdressing  
.....klein € 5,40  
.....groß € 8,90
- Gezupfter Salat | Karottenstreifen | Balsamicodressing oder  
Frenchdressing  
Mit gebackenem „Petersbergeralm“ Käse und  
gebackenem Rahmbrie.....€ 17,50

## SUPPEN

- Bouillon | Frittaten.....€ 4,90  
Bouillon | Speck-Käse-Knödl.....€ 5,60  
Sansibar Currysuppe | Mu-Err-Pilze | Jungzwiebeln.....€ 6,60  
Tagessuppe.....€ 5,40



## BROT

- Brot pro Person.....€ 1,10  
Glutenfreies Brot.....€ 1,90



## VORSPEISEN

- Caramelisierter Brie vom „Ziegenpeter“ in Ehrwald  
Reineclauden-Apfel-Marmelade |  
Roggenbrotchips.....€ 12,50
- Hausgebeizter Kaffeelachs  
Campariorange | Kressemayonnaise |  
Salzkaramellchips.....€ 14,50
- Bei 65° in 48h gegarter Alpschweinebauch  
„Orientalische Art“ Hummus | Granatapfeljus |  
Kreuzkümmel-Sauerrahm-Dip.....€ 13,90

## UNSERE 180° KLASSIKER

- TATAR 180 ° nach Schweizer Art  
Handgeschnittenes Tatar vom „Lermooser Rind“ |  
Toastbrot | Salatbouquet | Butter | Kapernäpfel  
und Rote Zwiebeln  
Vorspeise 60g.....€ 12,50  
Hauptgang 140g.....€ 19,90

- In Rosmarinsud geschmorte Backe vom Tiroler  
Weidekalb | Krautspätzle | Bergkräuteröl und  
Röstzwiebeln.....€ 28,50

- VEGANES Waldpilzgulasch  
Getreide-Laibchen mit Gemüse und  
Bergkräuteröl.....€ 16,50