

# Speisekarte

von 12:00 Uhr bis 19:30 Uhr

## APPETITANREGER

TATAR 180° nach Schweizer Art  
Handgeschnittenes Tatar vom „Lermooser Rind“  
Toastbrot | Salatbouquet | Butter | Kapernäpfel  
und Rote Zwiebeln 50g.....€ 13,60

## SALATE/VORSPEISE

Kleiner gezupfter Salat | Karottenstreifen | Radieschen  
Balsamico oder French Dressing.....€ 5,90

Großer gezupfter Salat | Karottenstreifen | Radieschen  
Balsamico oder French Dressing.....€ 12,90  
mit Kalbsbackenkroketten.....€ 17,90  
mit Hausgeräucherter Entenbrust.....€ 18,90  
mit gebeiztem Kaffeelachs.....€ 19,90

Knödl Carpaccio | Hausgeräucherter Lammrücken  
eingelegte Pilze | Bärlauchpesto | Radieschen | Kresse  
.....€ 15,90



## HAUPTGÄNGE

TATAR 180 ° nach Schweizer Art  
Handgeschnittenes Tatar vom „Lermooser  
Rind“ Toastbrot | Salatbouquet | Butter |  
Kapernäpfel und Rote Zwiebeln  
Hauptgang 140g.....€ 25,50

Tiroler Maishendl „Supreme“ | Thymianjus  
Gebackene Paprika-Risotto-Bällchen  
Junger Blattspinat.....€ 24,50

Almochsentafelspitz „BBQ Style“ | BBQ Jus  
Kreuzkümmel-Hummus | Spicy Maiskolben  
Cajun-Pop Corn.....€ 25,80



180° Alpine Cuisine Burger  
Pulled Pork | Laugenbrot | Bacon Jam  
Röstzwiebeln | Kräuter Crème Fraiche  
Pommes Frites.....€ 21,50

Buntbarsch Saltimbocca | Salbei und Rohschinken  
Hausgemachte Spaghettini | junger Spinat  
getrocknete Tomaten | Pinienkerne | Lauchzwiebel  
.....€ 23,80

## VEGETARISCH

Getreide-Gemüse Laibchen  
Waldpilzgulasch | Thymian-Essenz.....€ 19,50

## SUPPEN

Bouillon | Frittaten.....€ 5,40  
Bouillon | Speck-Käse-Knödl.....€ 6,40

Spargelschaumsuppe  
Knusprige Bärlauchknödl.....€ 6,90

## BROT

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

180°

RESTAURANT - SHOP - KONDITOREI

# DESSERTS UND EISBECHER

ad

## MINIGENUSS ZUM SCHLUSS

Glutenfreier und laktosefreier Schokoladenkuchen  
Eis nach Wahl.....€ 5,20

## KLASSIKER

Kaiserschmarren | Hausgemachtes Apfelmus.....€ 13,90  
Ohne Rosinen.....€ 13,50

## SAISONALES DESSERT

Geschichtetes von der Vanille, Erdnusscrumble und  
Erdbeeren | Zitronen-Minz-Eis.....€ 9,50

## SPEZIELL

„Sachertorte neu interpretiert“  
Schokoladeneis | Marillensorbet | Mini -Sacherwürfel  
Rummarille.....€ 8,60

## HAUSGEMACHTES AUS „DANIELAS BACKSTUBE“

Apfelstrudel oder Topfenstrudel.....€ 4,30  
+Sahne.....€ 0,90  
+Vanillesauce.....€ 1,40  
+1 Kugel Vanilleeis.....€ 2,50

Torten.....€ 4,50  
Gebäck.....€ 2,50  
Pralinen.....€ 1,20

## LAKTOSEFREIES/GLUTENFREIES DESSERT

Glutenfreier Schokoladenkuchen  
Eis nach Wahl.....€ 7,20

## HAUSGEMACHTE EISSORTEN

Vanille | Schokolade | Nuss | Zitronen-Minzis  
Pop-corn-Eis.....€ 2,50

## HAUSGEMACHTE SORBERTS

Laktosefrei, Glutenfrei und Vegan  
Erdbeer | Aprikose | Exotic | Ananas.....€ 2,50

## EISBECHER

### Coupe Dänemark

Vanilleeis | zartbittere Schokoladensauce  
Sahne geröstete Mandelblättchen.....€ 8,20

### Nuss Kuss

Vanilleeis | Schokoladeneis | Nusseis | Sahne  
knackige Nüsse | Schuss Nusslikör.....€ 8,80

### Heiße Liebe

Vanilleeis | Marinierte heiße Himbeeren  
Sahne.....€ 8,30

### Gerührter Eiskaffee

Starker Kaffee gerührt mit Bourbon Vanilleeis  
Sahne  
Klein.....€ 6,50  
Groß.....€ 8,30

### Gerührte Eisschokolade | Haselnussbaier

Zartbitter Schokoladeneis cremig gerührt  
Sahne  
Klein.....€ 6,20  
Groß.....€ 8,10

### Hausgemachte Eispralinen

Exotische Früchte  
Grüntee-Mango  
Mocca Creme Brulee  
Waldbeer-Popcorn.....€ 1,10

