

# THEMENABEND

## JEDEN TAG EIN NEUER GENUSS

### "Traditionelle Gerichte 180°"

#### APERITIF EMPFEHLUNG

Uhudler Trauben Spritz

Uhudler Trauben Sirup | Prosecco | Soda ..... € 6,60

#### VORSPEISEN UND SUPPE

Brotsalat "mal anders" | gebackener Petersbergalkmäse

Schwarzbrotcroutons | Haselnüsse | eingelegte Kürbiswürfel | Kürbis-Kernöldressing | Kresse ..... € 13,90

Moosheusuppe | Speck-Crostini ..... € 6,90

#### HAUPTGÄNGE

Braten vom "Lermooser Almochsen"

Bergkräuter Spätzle | Karottengemüse ..... € 21,80

Tiroler Maishendlbrust

Kartoffel-Topfen-Schmarren | Jungzwiebel | Ofengemüse ..... € 22,80

Bei 65° in 48h gegarter Alpschweinebauch | Zillertaler Schwarzbiersauce

Speck-Käse-Knödl | Zwiebelmarmelade ..... € 19,80

Zander im Räucherlachsmantel

Trüffelpolenta | junger Spinat | Haselnüsse-Knoblauch-Zitronen Crunch ..... € 23,80

#### VEGETARISCHER HAUPTGANG

Tiroler Knödltris | Lauwarmer Krautsalat

Mediterrane Bärlauchknödl | Kürbisknödl | Spinatknödl | braune Butter | Petersbergalkmäse ..... € 17,80

#### VEGANER HAUPTGANG

Waldpilzgulasch

Kartoffel-Wurzelgemüse-Strudel | Bergkräuteröl ..... € 16,50

#### DESSERTS

Edle Schweizer Schokolade Fondue | Saisonale Früchte | Marshmallows ..... pro Person € 9,80

Zirbe | Schokolade | Karamell | Mandel

Zirbenpraline | Zirbenwipfeleis | Mandel-Karamellmousse | Karamell-Wipfelchips ..... € 8,80

#### DIGESTIF

Kirschschnaps von der Brennerei Maass ..... 2cl € 5,90

#### 3 Gängiges Menü

Brotsalat

Rindsbraten vom "Lermooser Almochsen"

Zirbendessert

€ 39,90