

G'LUST

Gänsesleber Creme Brûlée 11,90

Brioche, Quittenkompott

Frühlingsrolle 8,90

Ingwer, Wakame Salat

wahlweise mit

Garnele im Kartoffelmantel +7,00

Yakitori Spieß +5,00

Wintersalat 8,00

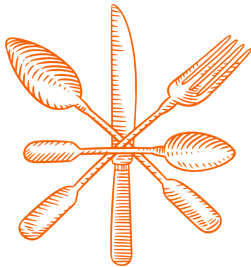
Trauben, Pomelo, Feigen, Nüsse

wahlweise mit

Geräucherter Entenbrust +6,00

Ziegenkäse +4,50

kleiner Brotkorb 2,50



SUPPE

Krustentierschaumsuppe 8,90

Mango

Klare Zwiebelsuppe 6,50

Käsecroutons

MOAR ALM BURGER

Pulled Pork 16,90

Pulled Pork, Apfel-Rotkraut Salat, BBQ Sauce, Honigessig-Mayonaisse

Der Vegetarische 15,90

Schwarze Bohnenpatty, Bratgemüse, Ziegenkäse, Feigensenf

alle Burger werden mit Pommes serviert

HAUPTGERICHTE

Seeteufel Medaillons 23,50

Venere Reis, Coco Bohnen, Chorizo

Rinderroulade 21,50

gepickelter Mais, Maiscreme, Flower Sprouts, Polenta

Barbarie Entenbrust 21,50

Dattel Krapfen, Topinambur Püree, Orangensauce

Irish Stew 19,80

Lammschulter, Schmorgemüse, Kartoffel, Kohl

Vegane Kärntner Steinpilznudeln 18,50

Spinat, gebratener Blumenkohl, Purple Curry

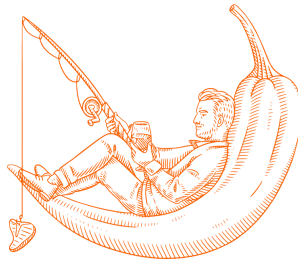
Capuns 17,50

Mangold-Roulade, Kräuter, Speck

Dal 16,90

rote Linsen, Tomaten, Kokosmilch, Minzjoghurt, Nanbrot

für Änderungen der Beilagen wird ein Aufpreis von 2,00 erhoben



VERFÜHRUNG DANACH

Kalamansi mille feuille 8,20

Litschi, schwarzes Sesameis

Bratapfel 7,50

Mohneis, Cidre Sauce

Topfenknödel 7,50

Malagaparfait, Mandarinen Sauce