

G'LUST

Moar Alm. Tapas 24,50

Hirschwurzn, Oliven, Datteln im Speckmantel, geräucherte Forelle, Antipasti Gemüse, knusprige Gazpacho, Baguette

Old School

Rindertartar, Brotchip, Garnitur mit oder ohne Cognac

100g - 18,00 / 200g - 28,00

wahlweise mit

4g Ossetra (Imperial Kaviar Deutschland) +17,00

Gebeizter Lachs 18,00

Avocado-Apfelsalat, Mojitosorbet, Passionsfrucht-Vinaigrette

Frühlingsalat 14,90

Sprossen, mariniertes Rhabarber, Nüsse

wahlweise mit

Garnelen +9,90

karamellisierter Ziegenkäse +8,00

gebratenes Hendl +8,00

kleiner Salat 7,90

kleiner Brotkorb 4,50



SUPPE

Dreierlei von der Karotte 12,90

Suppe, Chip, Sous-vide gegart

Kohlrabi-Apfel-Suppe 11,90

Nusspesto

MOAR ALM BURGER

Surf and Turf 24,00

Rinderpatty, Garnelen, Cranberry, Balsamico-Zwiebeln, Salat, Sauce-Hollandaise

Flaffel Laffel Love 22,90

Kichererbsen, Zwiebel, Gemüse, Rotkohl, Tahini, Gurkensalat, Tzatziki

alle Burger werden mit Pommes serviert

HAUPTGERICHTE

Krustentiercannelloni 32,00

Hummer, Fenchel-Orangensalat, Erbsen, Hummerbisque, Dill-Öl

Knusprige Sous-vide Entenbrust 30,00

Kartoffel-Bergkäsepüree, gepickelter Sellerie, Portulak, Zwiebel-Chutney

Gefüllte Wachtel 30,00

mit Bärlauch und getrockneten Aprikosen, Spargelrisotto

Rehragout 28,90

Preiselbeerkräpfen, Buchenpilze

Sous-vide gegarter Kabeljau 28,50

Duftreis, Pak Choi, gerösteter Sesam, Lotus, Süß-Saure-Chilisauce

Knusprige Morchel-Pilz-Lasagne 26,50

Miso-Karotten, Brunnenkresse, Weißweinsauce

Strozzapreti Nudeln 24,90

Veganer Feta, getrocknete Tomaten, Bärlauchpesto

Garnelen in Knoblauchöl 24,50

Baguette

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



VERFÜHRUNG DANACH

Käseteller 19,00

Aprikosensenf, schwarze Walnuß, Baguette

Birnentraum 14,50

Tarte au Chocolat, pochierte Karamellbirne, Himbeersorbet

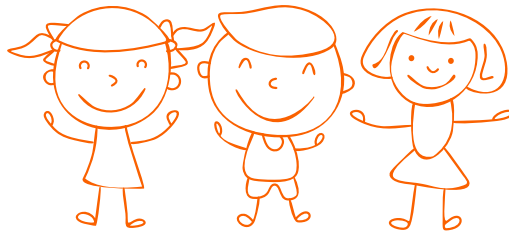
Espresso-Martini by Maxi 12,00

Avalanche 12,00

Karamellisiertes Eiweiß, Blaubeersauerrahmeis, Maracuja, Pistazien-Salz-Karamell

Dessert im Glas 7,10

Wechselnde Sorten - Bitte wendet Euch an unseren Service



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes 11,90

Fleischpflanzerl mit Kartoffelstampf und Rahmsauce 9,50

Chicken Nuggets mit Pommes 8,90

Nudeln mit Tomatensauce 7,50

Nudeln werden frisch gekocht, ca 15 min Wartezeit



HINWEIS FÜR UNSERE GÄSTE

Zu Gerichten wie Pommes, Chicken Nuggets, Schnitzel, Burger oder Spareribs ist ein Dip Ihrer Wahl im Preis enthalten.

Jeder weitere Dip wird mit **1,00€** berechnet.

Olivenöl (hochwertig & kaltgepresst) wird mit **2,90€** berechnet.

Unsere Kindergerichte sind ausschließlich für Kinder bis 12 Jahre gedacht. Wir möchten Familien unterstützen und das Essen gehen auch für unsere jüngsten Gäste bezahlbar machen. An diesen Gerichten verdienen wir nichts – sie sind ein Angebot von Herzen für unsere Kleinsten. Wir bitten daher um Verständnis, dass wir die Kinderkarte nur für Kinder anbieten. Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihre Unterstützung!

Wir wünschen einen guten Appetit!

G'LUST

Moar Alm. Tapas 24,50

Hirschwurzn, Oliven, Datteln im Speckmantel, geräucherte Forelle,
Antipasti Gemüse, knusprige Gazpacho, Baguette

Old School

Rindertartar, Brotchip, Garnitur mit oder ohne Cognac

100g - 18,00 / 200g - 28,00

wahlweise mit

4g Ossetra (Imperial Kaviar Deutschland) +17,00

Gebeizter Lachs 18,00

Avocado-Apfelsalat, Mojitosorbet, Passionsfrucht-Vinaigrette

Frühlingsalat 14,90

Sprossen, mariniertes Rhabarber, Nüsse

wahlweise mit

Garnelen +9,90

karamellisierter Ziegenfrischkäse +8,00

gebratenes Hendl +8,00

Tofu +7,00

SUPPE

Dreierlei von der Karotte 12,90

Suppe, Chip, Sous-vide gegart

Kohlrabi-Apfel-Suppe 11,90

Nusspesto

MOAR ALM BURGER

Surf and Turf 24,00

Rinderpatty, Garnelen, Cranberry, Balsamico-Zwiebeln, Salat, Sauce
Hollandaise

Flaffel Laffel Love 22,90

Kichererbsen, Zwiebel, Gemüse, Rotkohl, Tahini, Gurkensalat, Tzatziki

alle Burger werden mit Pommes serviert

HAUPTGERICHTE

Krustentiercannelloni 32,00

Hummer, Fenchel-Orangensalat, Erbsen, Hummerbisque, Dill-Öl

Knusprige Sous-vide Entenbrust 30,00

Kartoffel-Bergkäsepüree, gepickelter Sellerie, Portulak, Zwiebel-Chutney

Gefüllte Wachtel 30,00

mit Bärlauch und getrockneten Aprikosen, Spargelrisotto

Rehragout 28,90

Preiselbeerkräpfen, Buchenpilze

Sous-vide gegarter Kabeljau 28,50

Duftreis, Pak Choi, gerösteter Sesam, Lotus, Süß-Saure-Chilisauce

Knusprige Morchel-Pilz-Lasagne 26,50

Miso-Karotten, Brunnenkresse, Weißweinsauce

Strozzapreti Nudeln 24,90

Veganer Feta, getrocknete Tomaten, Bärlauchpesto

Garnelen in Knoblauchöl 24,50

Baguette

VERFÜHRUNG DANACH

Käseteller 19,00

Aprikosensenf, schwarze Walnuß, Baguette

Birnentraum 14,50

Tarte au Chocolat, pochierte Karamellbirne, Himbeersorbet

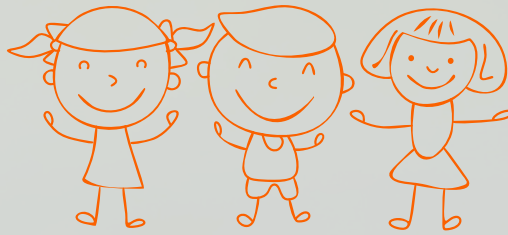
Espresso-Martini by Maxi 12,00

Avalanche 12,00

Karamellisiertes Eiweiß, Blaubeersauerrahmeis, Maracuja,
Pistazien-Salz-Karamell

Dessert im Glas 7,10

Wechselnde Sorten - Bitte wendet Euch an unseren Service



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes 11,90

Fleischpflanzerl mit Kartoffelstampf und Rahmsauce 9,50

Chicken Nuggets mit Pommes 8,90

Nudeln mit Tomatensauce 7,50

Nudeln werden frisch gekocht, ca 15 min Wartezeit

HINWEIS FÜR UNSERE GÄSTE

Zu Gerichten wie Pommes, Chicken Nuggets, Schnitzel, Burger oder Spareribs ist ein Dip Ihrer Wahl im Preis enthalten.

Jeder weitere Dip wird mit **1,00€** berechnet.

Olivenöl (hochwertig & kaltgepresst) wird mit **2,90€** berechnet.

Unsere Kindergerichte sind ausschließlich für Kinder bis 12 Jahre gedacht. Wir möchten Familien unterstützen und das Essen gehen auch für unsere jüngsten Gäste bezahlbar machen. An diesen Gerichten verdienen wir nichts – sie sind ein Angebot von Herzen für unsere Kleinsten. Wir bitten daher um Verständnis, dass wir die Kinderkarte nur für Kinder anbieten. Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihre Unterstützung!

Wir wünschen einen guten Appetit!

SPECIAL-KARTE

Montag Spare Ribs Night

Zart, saftig & mit richtigem Geschmack , genau der Start in die Woche , den man will

23,90€ pro Person

Donnerstag Köstlichkeiten zum Teilen

Gemeinsam genießen,probieren & entdecken, unsere besonderen Gerichte für einen genussvollen Abend

Happy Drinks Day

Ankommen, anstoßen & ins Wochenende starten, auserwählte Drinks & beste Stimmung

Schweizer Käsefondue

(ab 2 Personen)

Weißbrot, Essiggemüse und Beilagensalat

34,00€ pro Person

Von Oktober bis Ostern ohne Vorbestellung erhältlich.
(Den Rest des Jahres auf Vorbestellung erhältlich)

Überraschungsmenü der Küche

Lassen Sie sich verwöhnen -
ein Menü voller Genuss und Überraschung

3 Gänge - 58,00€ pro Person

4 Gänge - 64,00€ pro Person

5 Gänge - 72,00€ pro Person

Auf Wunsch mit individueller Weinbegleitung

24,00€ pro Person

**Lass Dich verwöhnen - jeder Bissen ein
kleiner Moment für Dich!**