

# Wochenempfehlung / week special



## Vorspeisen / starter

### Carpaccio vom Octopus

Tomatentartar / Avocadovinaigrette € 12,50

Carpaccio of octopus / tomato tartar / avocado vinaigrette

### Rohschinken vom Hirsch mit Feigen

Vogerlsalat / Orangenvinaigrette € 14,00

Deer ham with figs / green salad / orange vinaigrette

### Jakobsmuscheln auf Sepianudeln

Safransauce € 16,50

Scallops on sepia noodles / saffron sauce

## Suppe / Soup

### Rahmsuppe vom Graukäse

Cream soup of grey cheese € 6,50

## Hauptspeisen / main course

### Mit Gorgonzola gefüllter Rostbraten

auf Rucularisotto / geschmolzene Tomaten € 28,00

Roast joint filled with gorgonzola on rocket salad risotto / melted tomatoes

### Hühnerbrust in Curry mit Ananas

Bulgur mit Rosinen € 21,50

Chicken breast in curry with pineapple / bulgur with raisins

### Ragout vom Hirsch

Nussspätzle / Rosenkohl € 26,50

Ragout of deer / nut spaetzle (a sort of pasta) / brussels sprouts

### Filet von der Dorade in Backpapier

Rosmarinkartoffeln € 26,50

Fillet of dorade in parchment paper / rosemary potatoes

## Dessert / dessert

### Tiramisu

€ 8,50



## Vorspeisen / starter



### Beef tatar

Kräutersalat / Salzbutter / Toast

€ 16,50

Beef tatar / salted butter / toasted bread / herb salad

### Variation von der Büffelmozzarella

Tomate / Basilikum

€ 12,50

Variation of Buffalo mozzarella / tomato / basil

### Carpaccio vom Rind

Balsamico - Nussölmarinade / Rucola / Parmesan

€ 15,50

Beef carpaccio / rocket salad / balsamico – nut oil / parmesan

### Norwegischer Wildlachs in Whiskey Sour mariniert

Gurken-Senfsalat / Sesam

€ 12,50

Norwegian wild salmon marinated with whiskey sauce  
cucumber-mustard salad / sesam

### Wildhase und Kalbsbriesravioli

Winterlicher Salat / Sherrydressing/ Granatapfelkerne

€ 16,50

Rabbit - veal sweetbread ravioli / salad / sherrydressing

### Thunfisch-Ceviche

Thunfisch / Mango / Avocado / Tomaten / Wasabi

€ 13,50

Tuna-Ceviche / mango / avocado / tomatoe / wasabi

## Salat / salad



### Salat vom Buffet

€ 6,50

Salad bar

### Asiatischer Hühner Salat

Kräutersalat / Sprossen / Mangochutney

€ 12,50

Asian chicken salad / herb salad / mango chutney

### Gratinierter Picandou (Ziegenfrischkäse)

Pflücksalat/ Apfel / Rote Beete

€ 12,50

Gratinated goat cheese / salad / Apple / Beetroot



## Suppen / soup



### Kürbissuppe mit Ingwer

Kürbiskernnockerl / Knuspergarnele € 6,00

Pumpkin soup / ginger / pumpkin seed dumplings/ crispy prawn

### Rinderkraftsuppe mit Frittaten

Frittaten / Schnittlauch € 5,50

Bouillon with sliced pancakes / chive

### Latte Macchiato von der Tomate

Mozzarella / Basilikum € 5,50

Light and creamy tomato-mozzarella soup

### Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry

Gefüllte Markklöße € 6,50

Clear oxtail soup with sherry / filled marrow dumplings

### Cassoulet von Edelfischen (Fischsuppe)

€ 7,50

Cassoulet of Fish „Fishsoup“ / vegetables

## Fondue (ab 2 Personen)



### Fleisch mit Öl oder Brühe

Rind / Verschiedene Saucen / Pommes Frites / Essiggemüse

Fondue with beef / sauces / fried potato / french fries / mixed pickles

pro Person € 32,50

Kinder bis 6 Jahre € 13,50

Kinder ab 6 Jahren € 20,50



## Nudeln / noodles



### Trüffel Tagliatelle

Trüffel / Parmesan / Kräutersalat

€ 19,50

Tagliatelle with truffles / parmesan / herb salad

### Bandnudeln mit Riesengarnelen

Basilikumsauce

€ 16,50

Tagliatelle with prawns / basil sauce

### Penne mit Rinderfiletspitzen

Paprika / Zucchini / Tomate / Zwiebel / Rucola / Parmesan

€ 16,50

Penne with beef fillet / sweet pepper / zucchini / tomatoes / onion / rocket salad / parmesan

### Hausgemachte Schlutzkrapfen

Topfen / Spinat / Tomatenwürfel / Butter / Parmesan

€ 14,50

Stuffed pastry with spinach / curd cheese / tomatoes butter / cheese

## Burger/ Burger



### Burger Eldorado

Zwiebel / Kräutersalat / Barbecue Sauce / Speck /

Pommes Frites

€ 16,50

Beef burger with onion / herb salad / barbecue sauce / bacon / french fries



## Hauptspeisen / main course



### Wiener Schnitzel

Kalbfleisch / Pommes Frites / Preiselbeeren € 22,50

Viennese Schnitzel (veal) / french fries / cranberries

### Entrecôte „Tirol“

Röstkartoffeln / Speckbohnen / Röstzwiebeln € 24,50

Entrecôte / onions / bacon-beans / roasted potatoes

### Dry Aged Rumpsteak 250 gr

Ofenkartoffel / Sauerrahmdip € 42,00

Dry Aged Rumpsteak / baked potato / sour cream dip

### Tiroler Kalbsleber

Getrüffelte Polenta / Röstzwiebel / Madeirasauce / Speck € 26,00

Calfs liver / truffled polenta / roasted onion / Madeira sauce /bacon

### Ochsenfetzen mit Knoblauchkräuter

Ofenkartoffel / Rucola € 22,50

Grilled marinated slices of beef / baked potato

### Schweinefilet im Lardomantel

Rosmarinsauce / Rosenkohlblätter / Schupfnudeln € 19,50

Pork medaillons with lardo / brussel sprouts / potato noodles

### Kalbsfilet mit Morchelsauce

Gemüse / Bandnudeln € 31,50

Fillet of veal with morel sauce / vegetables / tagliatelle

### Lammkrone

Rosmarinjus / Ratatouille / Kartoffel-Gratin € 32,50

Lamb crown on garlic / rosemary gravy / ratatouille / potato gratin

### Pfeffersteak Eldorado

Pfeffersauce / mediterranes Gemüse / gebackene Kartoffeln € 34,50

Fillet of beef / pepper sauce / mediterranean vegetables / potatoes

### Surf and Turf der Alpen

Rösti / gebackener Spargel / Sauce Bearnaise € 36,00

Fillet of beef with prawns / hash browns / asparagus / sauce Bearnaise



## Fisch / fish



Gefülltes Lachssteak in knuspriger Panade  
gefüllt mit Mozzarella und Basilikum / Tomatenrisotto € 24,50  
Salmon in baked coating / stuffed with mozzarella and basil/  
tomatoes risotto

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste  
Lauchgemüse / Keta-Kaviar-Schnittlauch Sauce € 23,50  
Pike-perch filet under the potato crust / leek / caviar chive sauce

Pikante Riesengarnelen mit Knoblauchbrot  
Paprikagemüse / Chili / Knoblauch / Zwiebeln € 22,50  
Spicy king prawns / bell pepper / chili / garlic / onion

## Wildgerichte /game dishes



Rehrücken auf Holundersauce  
Kartoffel-Preiselbeertascherln / Gemüse € 34,50  
Venison on elderberry sauce / potatoe -cranberry ravioli / vegetables

Saltimbocca vom Hirsch  
Steinpilzrisotto / Ingwerkarotten € 25,00  
Saltimbocca of deer / porcini mushrooms risotto / ginger carottes

Barbarie-Entenbrust auf Grenadine  
Püriertes Rotkraut / Reisbällchen € 25,50  
Barbarie-duck on grenadin / mashed red cabbage / rice dumplings

Hirschrücken an Wacholder  
Rote Beete Tarte / Polenta € 34,50  
Deer steak on juniper / red beet tarte /polenta



## Dessert / dessert



### Marshmallow

Cassis Sorbet / Marshmallow / Beeren € 8,50  
Cassis sorbet / marshmallows / berry

### Schokokuchen mit flüssigem Kern

Maraschino Sahne / Vanilleeis € 8,50  
Chocolate cake with chocolate sauce / vanilla ice cream / meringue

### Apfel Kiachle

Apfel / Backteig / Vanilleeis € 7,50  
Battered apples / vanilla ice cream

### Palatschinken

Vanilleeis / Schokolade / Mandel € 7,50  
Pancake / vanilla ice cream / chocolate / almond

### Parfait Grand Marnier

Erdbeer-Ananas Ragout  
Parfait Grand Marnier / strawberries-ananas ragout € 7,80

### Dreierlei Schokomousse an frische Beeren

Variety of chocolate mousse / mixed berries € 7,80

### Crème Brûlée mit Beeren

Crème Brûlée with berries € 7,80

### Käseteller Eldorado

Walnüsse / Chutney / Feigen Senf € 14,50  
Beerenauslese Cuvée 2013 5cl  
Cheese platter / walnuts / chutney / fig mustard



## Eisbecher / sundaes



Alle Eisbecher sind auch in kleinen Portionen erhältlich  
Each sundae is also available as a small portion

### Stracciatella Becher

Stracciatellaeis / Schokoladeneis / Eierlikör / Sahne € 6,80  
Stracciatella ice cream / chocolate ice cream / eggnog / cream

### Coupe Dänemark

Cremiges Vanilleeis / warme Schokosauce / Sahne € 6,50  
Creamy vanilla ice cream / hot chocolate sauce / cream

### Erdbeer Becher

Vanilleeis / Erdbeeren / Sahne € 6,80  
Vanilla ice cream / strawberries / cream

### Heiße Liebe

Vanilleeis / warme Himbeeren / Sahne € 6,80  
Vanilla ice cream / hot raspberries / cream

### Früchte Becher

Verschiedene Fruchteissorten / frische saisonale Früchte /  
Himbeermark / Sahne € 7,20  
Mixed fruity ice cream / fresh seasonal fruits / raspberry marrow /  
cream





## Walnuss Becher

Walnuss-Schokoladeneis / Baileys-Likör /  
Karamell-Nüsse / Sahne

€ 7,20

Walnut-chocolate ice cream / Baileys liqueur /  
caramelized nuts / cream

## Eiskaffee gerührt

Aromatischer Kaffee / Vanilleeis/ Sahne

€ 5,50

Aromatic coffee / vanilla ice cream / cream

## Pfirsich Maracuja Becher

Maracuja-Pfirsicheis / Pfirsiche / Sahne

€ 8,50

Passion fruit-peach ice cream / peaches / cream

## Bananensplit

Vanilleeis / Bananenhälften / geröstete Mandeln /  
Sahne / Schokosauce

€ 7,20

Vanilla ice cream / banana halves / roasted almonds /  
cream / chocolate sauce

## Gemischtes Eis

Schokoeis / Vanilleeis / Erdbeereis / Sahne

€ 5,20

Chocolate, vanilla and strawberry ice cream / cream

## Kirschbecher

Vanilleeis / warme Sauerkirschen / Sahne

€ 6,80

Vanilla ice cream / hot cherries / cream

## Joghurt Becher

Erdbeereis / Zitroneneis / Vanilleeis / cremiger Joghurt /  
frische Früchte

€ 7,20

Strawberry, lemon and vanilla ice cream / creamy yoghurt /  
fresh fruits

