



Vorspeisen

SALAT „FRANZ“

Grüner Spargel | Mandel | Gelbe Peperoni | Pfifferling
€ 16

TATAR VOM ALM - OCHSEN

65 Grad-Ei | Rote Zwiebel | Schnittlauch
€ 19,5

TIROLER BACKHENDL

Erdapfel | Sauce Tartar | Frühlingslauch | Zitrone
€ 16,5

KALBSTAFELSPITZ ROSA

Schnittlauch-Vinaigrette | Apfel | Krenais | Kürbiskern | Wasabi-Kaviar
€ 19,5

Hauptgänge

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

Wiener Garnitur | Erdapfel-Gurken-Salat
€ 28,5

ENTENBRUST

Pfifferling | Birne | Charlotte | Kartoffel-Baumkuchen
€ 28,5

WIENER ZWIEBELROSTBRATEN

Bohne | Artischoke | Süßer Erdapfel | Pinienkern | Port
€ 31

SAIBLINGSFILET

Pastasotto | Paradeiser | Spinatsalat | Granatapfel | Macadamia
€ 28

SPINAT-KASPRESSKNÖDEL

Kräuterseitling | Urparadeiser | Preiselbeere | Belper Knolle
€ 26



Suppe

ESSENZ VOM STEIRISCHEN RIND
Steinpilz | Schnittlauch | Rind
€ 14

Pfifferling

PFIFFERLINGS-QUICHE
Walnuss | Kräutersalat | Petersilie
€ 17,5

PFIFFERLINGSUPPE
Kerbel | Pesto | Zitronenöl
€ 12

WOLFSBARSCH
Pfifferling-Risotto | Bergkäse | Rettich
€ 29,5

PFIFFERLING-RAHM
Bandnudel | Paradeiser | Majoran
€ 22

Portion Pfifferling
€ 7,5



Nachspeisen

APFELSTRUDEL
Schlagobers / Vanilleeis
€ 11

ERDBEERE
Holunder / Joghurt / Pistazie
€ 12

GEBRANNT KIRSCH-CREME
Aprikose / Passionsfrucht
€ 12

TIROLER BERGKÄSE
Chutney / Walnuss / Trüffelhonig
€ 14

SORBET
€ 4,5

Menüpreis

3-Gang-Menü € 59 mit Weinbegleitung €87



Digestif

<u>FAHNER OBSTBRÄNDE</u>	2cl	4cl
Himbeere, Kirsche, Williams Christ	€ 4	€ 7,5
<u>ZIEGLER OBSTBRÄNDE</u>		
Apfel und Birne	€ 4	€ 7
Mirabelle	€ 7	€ 13
Walnussgeist	€ 7	€ 13
No. 1 Wildkirsch	€ 9,5	€ 18
<u>GRAPPA</u>		
Nonino Grappa Merlot, Moscato, Chardonnay	€ 4,2	€ 8
<u>KRÄUTER</u>		
Ramazzotti	€ 2,9	€ 5,5
Aromatique	€ 2,9	€ 5,5
Heimatlikör BIO	€ 3,5	€ 6
Wiegandt Manufaktur Weimar		