

**Grand Pièce am Tisch tranchiert  
auf Vorbestellung bis 15:00 Uhr**

*Grand Pièce carved at the table, pre order until 3:00 pm*  
(ab 2 Personen)

**Tomahawk Steak** <sup>G,L,M,O</sup>

Pommes, Grillgemüse, Kräuterbutter  
*french fries, grilled vegetables, herb butter*

€ 49,30 pro Person

bei Dine Around Halbpension Aufpreis € 12,-- pro Person

**Chateaubriant vom Hirsch/ Venison chateaubriant** <sup>A,C,G,L</sup>

Glaciertes Wintergemüse, Pilze, Spätzle  
*glazed winter vegetables, mushrooms, spaetzle*

€ 52,60 pro Person

bei Dine Around Halbpension Aufpreis € 12,-- pro Person

**Braten des Tages/ Roast of the day** <sup>bitte bei Allergie nachfragen</sup>

Unser Chef de Cuisine, bereitet zu jedem Tagesbraten die dazu passenden Beilagen und Saucen

*Our Chef de Cuisine prepares the appropriate side dishes and sauces for every roast of the day*

€ 51,80 pro Person

bei Dine Around Halbpension Aufpreis € 12,-- pro Person

**Vorspeisen/ starters**

**Kleiner Goldener Berg Salat / Small Goldener Berg salad** <sup>H,O</sup>

Blattsalate, Rotkraut, Karotten, Radieschen, Kresse, geröstete Sonnenblumenkerne  
*lettuce, red cabbage, carrots, radishes, cress, roasted sunflower seeds*

€ 13,90

**Carpaccio von der gebeizten Rindernuss / Carpaccio of marinated thick flank** <sup>A,G,M,O</sup>

Bergkäse von der Alpe Batzen, Balsamicokaviar, Olivenöl, Vogerlsalat, Riebelchips  
*mountain cheese, balsamic caviar, olive oil, field salad, rib chips*

€ 28,20

**Hausgemachter Graved Alpenlachs/ Homemade gravad alpine salmon** <sup>A,C,D,G</sup>

Winterliche Gewürze, Buchweizenblinis, Sauerrahm, Fenchel  
*winter spices, buckwheat blinis, sour cream, fennel*

€ 31,20

## Suppen/ soups

**Kräftige Rindssuppe mit der Einlage Ihrer Wahl/ *Beef soup with an addition of your choice*** <sup>A,C,G,L,O</sup>

Frittaten oder Kaspressknödel

*sliced pancakes or cheese dumpling*

€ 14,60

**Kartoffelcappuccino / *Potato cappuccino*** <sup>A</sup>

Vegane Kartoffelvariation

*vegan potato variation*

€ 14,60

## Dirndlstüberl Klassiker Deluxe

### Hauptspeisen/ *main courses*

**Heimische Pilz-Tomaten Quiche/ *Homemade mushroom and tomato quiche*** <sup>A,C,G,L</sup>

fein garniert mit Ruccola

*Finely garnished with rocket*

€ 26,80

**Geschmorte Rindsbacken/ *Braised beef cheeks*** <sup>G,L,O</sup>

Kartoffelstampf, glacierte Schwarzwurzel, Buttermilch

*mashed potatoes, glazed black salsify, buttermilk*

€ 39,80

**Wiener Schnitzel vom Kalb/ *Breaded veal escalope*** <sup>A,C,G</sup>

Petersilkartoffel, Preiselbeeren

*parsley potatoes, cranberries*

€ 39,80

**Tafelspitz/ *boiled beef*** <sup>G,L,M,O</sup>

Röstkartoffel, Cremespinat, Schnittlauchsaucе und Apfelkren

*roasted potatoes, creamed spinach, chive sauce, apple-horseradish*

€ 39,80

**Zuger Forelle im Ganzen gebraten / *Fried trout as a whole*** <sup>A,D,G,H,O</sup>

Kartoffel-Pastinakenpüree, Walnussbutter, Rote Beete-Kren Kaviar

*potato and parsnip puree, walnut butter, beet and horseradish caviar*

€ 44,60

**Tomahawk vom Alpenschwein / *Alpine pork tomahawk*** <sup>G,L,O</sup>

Sautierter Karfiol, getrüffelter Riebelcreme, Rübenchips

*sauteed cauliflower, truffled rib cream, beetroot potato chips*

€ 39,80

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und aller erforderlichen Abgaben.

*All prices include VAT and all necessary taxes.*