

# Tirol

## BAR & GRILL

### SALATE

|              |   |        |        |
|--------------|---|--------|--------|
| <b>VEGAN</b> | <b>SALAT VOM BUFFET:</b> mit verschiedene Dressing und Öl | mittel | € 5,90 |
|              |   | groß   | € 8,90 |

### VORSPEISEN

|             |   |  |         |
|-------------|---|--|---------|
|             | <b>GEDECK</b> mit Aufstrich, Butter und Öl  |  | € 4,40  |
| <b>VEGI</b> | <b>GEBRATENER ZIEGENKÄSE</b> auf karamellisierten Feigen dazu Blattsalatmix und Cumberland-Espuma |  | € 11,90 |
|             | <b>BEEF TATAR</b> mit Salatbouquet, Peppercreme, Butter und Gebäck                                |  | € 15,90 |
| <b>VEGI</b> | <b>QUICHE-VEGI</b> mit Sour-Cream und Blattsalatbouquet   |  | € 9,90  |

### SUPPEN

|             |   |                         |        |
|-------------|---|-------------------------|--------|
|             | <b>KRÄFTIGE RINDSUPPE</b> (dazu Wurzelgemüse) mit:                      | Frittaten               | € 5,50 |
|             |   | 2 Stück Kaspressknödeln | € 6,90 |
|             |   | gebackenem Leberknödel  | € 6,90 |
| <b>VEGI</b> | <b>KÜRBISCREMESUPPE</b> mit Kernöl und Crostini                         |                         | € 6,90 |
|             | <b>BAR &amp; GRILL SUPPENTOPF</b> mit Nudeln, Wurzelgemüse, Rindfleisch |                         | € 8,40 |

### HAUPTSPEISEN

|             |  |              |         |
|-------------|--|--------------|---------|
|             | <b>WIENER SCHNITZEL</b> vom Kalb an Kartoffel-Vogerl-Salat dazu Preiselbeeren                              |              | € 22,90 |
|             | <b>MAISHENDLBRUST SUPREME</b> auf Wildkräuter-Bulgur dazu Babyrüben, Grapefruit und Portweinjus            |              | € 19,90 |
|             | <b>TIROLER KALBSLEBER</b> mit Zwiebelconfit, glacierte Apfelspalten dazu Kartoffelsoufflé und Crispy Bacon |              | € 15,90 |
|             | <b>SPICY THAI-RED-CURRY</b> serviert mit Jasmin-Reis   | mit Huhn     | € 16,90 |
|             |  | mit Garnelen | € 21,90 |
| <b>VEGI</b> | <b>KROSS GEBRATENER ZANDER</b> auf Steinpilz-Fettuccini dazu Schmortomaten und Limettenschaum              |              | € 18,90 |
|             | <b>KNÖDELVARIATION · SPECK · SPINAT · KÄSE</b> dazu Parmesan und Blattsalat                                |              | € 13,90 |
| <b>VEGI</b> | <b>PINZGAUER KASNOCKEN</b> mit Brauner Butter und Blattsalat   |              | € 12,90 |
| <b>VEGI</b> | <b>VEGI-NUDELPFANNE</b> mit Sprossen-Wok-Gemüse und Brokkoli   |              | € 13,90 |

### STEAK & MORE

Bei allen Steakgerichten sind Saucen und Salat vom Buffet inbegriffen.

|  |   |                             |         |
|--|---|-----------------------------|---------|
|  | <b>RUMPSTEAK</b> mit Fettrand 250g      |                             | € 23,90 |
|  | <b>RIB-EYE</b> 250g                     |                             | € 23,90 |
|  | <b>FILETSTEAK-MITTELSTÜCK:</b>          | <b>LADY'S CUT</b> 200g      | € 23,90 |
|  |   | <b>GENTLEMAN'S CUT</b> 250g | € 28,90 |
|  | <b>FILET VOM SCHWEIN</b> 180g           |                             | € 20,90 |
|  | <b>KOTELETTE AUS DER LAMMRACKS</b> 300g |                             | € 25,90 |
|  | <b>T-BONE-STEAK</b> 500g                |                             | € 31,90 |

#### **BEILAGEN:**

|  |                           |  |        |
|--|---------------------------|--|--------|
|  | <b>BAKED-CREME-POTATO</b> |  | € 3,90 |
|  | <b>STEAKFRITES</b>        |  | € 3,90 |
|  | <b>MIXED GRILLGEMÜSE</b>  |  | € 4,90 |
|  | <b>BACON-BAKED-BEANS</b>  |  | € 4,90 |

**SAUCEN:** DEMI GLACE · PORTWEINJUS · PFEFFERRAHMSAUCE · SAUCE BÉARNAISE · SALSA PIKANT · KRÄUTERBUTTER

### DESSERTS

|             |  |        |         |
|-------------|--|--------|---------|
| <b>VEGI</b> | <b>ZARTBITTERSCHOKOTÖRTCHEN</b> dazu Cassis-Sorbet und Cookie Crunch |        | € 9,90  |
| <b>VEGI</b> | <b>KAISERSCHMARRN</b> mit Apfelmus oder Zwetschkenröster             | mittel | € 8,90  |
|             |  | groß   | € 12,90 |
| <b>VEGI</b> | <b>CREME BRULÉÉ</b> mit Himbeermark                                  |        | € 9,90  |
| <b>VEGI</b> | <b>AFFOGATO</b>  |        | € 5,20  |
| <b>VEGI</b> | <b>HAUSGEMACHTE TARTE</b>  |        | € 6,90  |