



In der Woche der Preiselbeeren empfiehlt Küchenchef Juraj



Geräuchertes Forellenfilet an Meerrettich und Preiselbeerschaum* mit kleinen Blattsalatbouquet	€	10,50
Gemüse Consommé mit Preiselbeer* Biskuit	€	5,00
Flammkuchen mit Käse, Lauch und Preiselbeeren*	€	10,00
Brokkoli-Gemüsepfanne mit Preiselbeeren* und Kartoffelgnocchi (Vegan auch ohne Gnocchi möglich)	€	14,50
Hirsch Steak** mit Blaukraut und Kartoffel-Preiselbeer* Knödel	€	25,00
Leichte Ziegenfrischkäse Terrine mit hausgemachtem Preiselbeersorbet*	€	7,50
Preiselbeerschmarren*	€	9,50



*Wildsammlung
**aus der Pitztaler Landesjagd

Die Zutaten unserer Speisen sind
aus biologischem Anbau und
von der „Bio Austria-Garantie AT 301“ zertifiziert

