

Vorspeisen

Leichte Tomatensuppe
Gebackenes Zanderbällchen / Cottage Cheese
8,50

Taproom Sommersalat
Geflämmte Wassermelone / Romana Salatherzen
Basilikum-Dressing / Tapioka-Kaffee-Hippen
13,50

„Tiroler-Leber-Knödel“
Tiroler Speckknödel / Ungestopfte Gänseleber Parfait / Fette Henne
Pranzenhof Zwiebel / Hollunder-Vinaigrette
17,00

Sushi Antibiotika Frei 😊
Heimische Lachsforelle / Miso-Mayo / Kren / Erdnuss-Sesam-Crunch
15,50

Hauptspeisen

Matsukasa Yaki Wolfsbarsch
Erbsen-Palatschinken / Zweimal Fenchel / Pommerysenf-Velouté
28,00

Frühkraut-Roulade
Geräucherte Paprika-Tomaten Sauce / Essbare Steine
Frischer Italienischer Sommertrüffel / Faschierte Laibchen
27,00

Knusper Cordon Bleu vom Tiroler Milchkalb
Pecorino / Duroc-Schinken / Risoni / Pesto Rosso
Grüne Bohnen / Himbeer-Dressing
27,50

The Taste of India
Moser's Samosas / Warmer Rote Beete Humus
Gemüse / Grünes Curry Püree / Chimichurri
24,00

Desserts

Sauerkirsch und Weißes Schokomousse
Buchweizen / Knusprige Kataifi-Teigrolle
11,00

Tiroler Moosbeernocken
Hausgemachtes Vanilleeis
12,00

Curry Cheesecake
Eingelegte Marillen / Thaibasilikum-Eis / Wilder Puffreis
11,00

Hannal's Ziegenkäse vom Hörfinghof
Hausgemachter Feigensenf-Dip / Schwarze Nüsse
12,00

Des gibs a nu!

Entrecoté vom Bayrischen Weide Ox
4 Wochen Dry Geaged
Steakhouse Pommes / BBQ-Sauce / Kräuterbutter / Senf-Gurken-Rellich

180g – 30,00
250g – 34,00
300g – 38,00

Taproom-3-Gang-Menü

Taproom Sommersalat
Geflämmte Wassermelone / Romana Salatherzen
Basilikum-Dressing / Tapioka-Kaffee-Hippen

Sous Vide Gegarte Ochsenbackerl
Gebratener Rosso Del Ticino Polenta / Wilder Brokkoli

Sauerkirsch und Weißes Schokomousse
Buchweizen / Knusprige Kataifi-Teigrolle

40,00
mit Bierbegleitung 50,00

Taproom-5-Gang-Menü

Kulinarische Rundreise durch unsere Speisekarte
gibt's Mittags bis 13:00 Uhr und Abends bis 20:00 Uhr.

70,00
mit Bierbegleitung 82,50

