

Vorspeisen

Leichte Tomatensuppe
Gebackenes Zanderbällchen / Cottage Cheese
8,50

Taproom Sommersalat
Gebratene Pfifferlinge / Romana Salatherzen
Basilikum-Dressing / Tapioka-Kaffee-Hippen
13,50

„Sauers Rindfleisch“
Rinderrücken / Jakobsmuschel / Grüne Bohnen / Eingelegter Kürbis
Kürbiskern-Vinaigrette / Rote Bete Carpaccio
17,00

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

Hauptspeisen

Matsukasa Yaki Wolfsbarsch
Erbsen-Palatschinken / Fenchel aus eigenem Garten
Pommerysenf-Velouté
28,00

Mais Mais Baby!
Gebratenes Maishuhn / Mais Chicken Wing / Mais Creme
Texturen vom Mais / Buttermilch-Petersiliensauce
25,00

Knusprige Spanferkelstelze
Gerstl-Risotto / Wurzelgemüse / Hausgemachtes Miso / Chili Sauce
27,00

Gefüllter Spitzpaprika und Christoph's Garten Tomaten
Zartweizen / Canihua / Kreuzkümmel-Tomaten-Sauce
Tomaten-Brokkoli-Chutney / Feta
24,00

Desserts

Brombeere und Weißes Schokomousse
Buchweizen / Karottenkuchen
11,00

Tiroler Moosbeernocken
Hausgemachtes Vanilleeis
12,00

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

Plangger's Bio Tiroler Bergkäse – Felsenkeller Gereift
Hausgemachter Feigensenf-Dip / Schwarze Nüsse
12,00

Taproom-3-Gang-Menü

Taproom Sommersalat
Gebratene Pfifferlinge / Romana Salatherzen
Basilikum-Dressing / Tapioka-Kaffee-Hippen

Schlägel vom Tiroler Hirsch
Gebratener Rosso Del Ticino Polenta / Wilder Brokkoli / Eingelegte Pfifferlinge

Brombeere und Weißes Schokomousse
Buchweizen / Karottenkuchen

40,00
mit Bierbegleitung *49,00*

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 *85,00*

