

//freitag mittag:

//das besondere

das sashimi vom yellowfin thuna mit glasnudelsalat, wakame & ponzumarinade €18,90

// fleischlos

das kartoffelgröstl mit marktfrischen gemüse, biospeigelei & thauerer kresse €11,20

// salat & fisch

der kleine blattsalat €4,90

die am rost gebraten tranche vom norwegischen wildlachsfilet mit kräuterbulgur, blütengemüse & weißwein buerre blanc €16,90

// suppe & fleisch

die consomme vom tafelspitz mit griesnockerl & schnittlauch €6,90

die gebratene brust vom heimischen bauernhendl mit pikantem wokgemüse, basmatiduftreis & wasabischaum €14,90

// klassiker

die cremige burrata auf hausgemachtem antipasti-gemüse mit zweierlei pesto & frischem basilikum € 11.90

// klassiker II

die tagliata vom simmenthaler stier auf tomaten-ruccolasalat mit parmesanhobel & bio olivenöl € 16,90

// das nudelgericht €10,90

// das süße zum schluss

das lauwarme schokoküchlein mit frischen beeren & himbeereis €9,50

// apero € 5,60

prosecco mit frischem erdbeer mark

prosecco mit weißem pfirsichmark

zusatzinformation: innsbruck am neunzehnten august

zwei null zweizwanzig