

das geht immer...

Gemüsesticks mit Dip *	€ 9,80	Hühnerleber/Apfel	€ 8,20
Tzatsiki & Hummus *	€ 9,30	Prosciutto di Parma	€ 10,40
Oliven gemischt *	€ 9,80	Tiroler Schinkenspeck	€ 10,40
Mini Caprese *	€ 8,90	Kaminwurzeln mit Pfeffer & Natur	€ 7,90
Bergkäse aus der Region *	€ 11,70	Fleischbällchen/Paprika-Tomatensauce	€ 9,90
Parmesan vom Laib *	€ 10,90	Datteln im Speckmantel	€ 8,80
Brotkorb & Olivenöl *	€ 6,20	Oliven mit Sardinen & Paprika	€ 7,90
Brotkorb *	€ 4,00	3 Stk. scharf gebratene Scampi	€ 14,40

Marend

Käsebrettl – & selbstgemachtes Chutney *	€ 23,90
Winzerplatte – verschiedenen Fleischschmankerln	€ 23,90
Vitello Tonnato – Kapern	€ 24,10

roh mariniert

Beef Tartar 100g	€ 25,20
Thunfisch Tartar 100g	€ 25,20
Bunte Rüben Carpaccio *	€ 20,80

Suppen, Salate & Allerlei

Rinds Consommé mit selbstgemachten Kaspressknödel oder Grießnockerl	€ 8,50
Kartoffelcremesuppe mit gebratenem Lauch *	€ 8,90
Tiroler Kaiser Schnecken	€ 16,10

Montanas Wintersalat

Gemischte Blattsalate mit Apfelspalten, Cherry Tomaten, Kresse	
Gurke, Karotte, karamellierte Nüsse, Croûtons *	€ 16,90
wahlweise gebratenen Hühnerbruststreifen	€ 23,60

Fleisch, Fisch & Pasta

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren	€ 33,20
Geschmorter Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen & Bratkartoffel	€ 28,60
Rosa gebratene Entenbrust mit Rotkraut & Kartoffelgratin	€ 38,80
Bio-Maishendlbrust gefüllt mit Bergkäse auf Kräuterrisotto mit Tomatensalsa	€ 32,90
Selbstgemachte Pfifferlingsravioli mit getrockneten Tomaten, Butter, Ruccola *	€ 27,20
Linguine mit Winter-Trüffel in leichter Rahmsauce *	€ 28,10
Forellenfilet mediterran „Tomaten, Kapern, Oliven, Petersilie, Pignolien“ & Polenta	€ 29,30

Desserts*

Selbstgemachte Sorbets pro Kugel	€ 3,10
Milcheis pro Kugel (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Banane)	€ 3,10
Apfelstrudel mit Vanillesoße oder Vanilleeis	€ 7,90
Apfelstrudel mit Sahne	€ 6,60
Schokokuchen mit Bananeneis	€ 12,30
Spekulatius Creme Brulee	€ 12,30

* für unsere Vegetarier