

# Mittagskarte

von 12:00 bis 15:00 Uhr

## VORSPEISEN

### Gedeck

Butter | Oliven Öl <sup>a, g, o</sup>

5 €

### Trüffel

9 € je Gramm

### Tatar vom österreichischen Rind

traditionell am Tisch zubereitet  

Senf | Kapern | Gewürzgurken | Schalotten <sup>a, c, d, g, l, m, o</sup>

35 €

### Büffel Mozzarella DOP Caseificio Corvino

Tomaten Allerlei | Basilikum | Pinienkerne <sup>g, l, o</sup>

26 €

### 3erlei Bruschetta

Thunfisch | Tomate Basilikum | Kalbstatar und Pilze <sup>a, d, g, l, m, o</sup>

19 €

### Der Wald

Pumpenickel | Seiden Tofu | Pilze | Liebstöckel <sup>a, f, l, o, p</sup>

24 €

## SALATE

### „Hochgurgl Salat“

Blattsalat | Tomaten Vinaigrette | Avocado <sup>a, l, m, o</sup>

16 €

dazu gegrillte Hühnerbrust aus der Region 9 €

dazu gegrillte Garnelen <sup>b</sup> 16 €

### Steirisches Backhendl aus dem Lavanttal

Erdäpfel Salat | Vogersalat | Steirische Kürbiskerne | Radieschen <sup>a, c, g, l, m, o</sup>

24 €

### Karamellisierte Ziegenkäse aus Silz

Vogersalat | Cassis Vinaigrette | Feigen <sup>a, g, l, m, o</sup>

19 €



Vegetarisch



Vegan



Signature Dish



Regional

a - Gluten, b - Krebstiere, c - Eier, d - Fisch, e - Erdnuss, f - Soja, g - Milch,  
h - Schalenfrüchte, l - Sellerie, m - Senf, n - Sesam, o - Sulfite, p - Lupinen, r - Weichtiere

## SUPPEN

### Schaumsuppe vom Butternuss Kürbis

Jakobsmuschel | Amaretto | Micro Blutampfer <sup>a, g, l, o, r</sup>

13 €

### Rinder Consommé

Gemüseeinlage | Schnittlauch <sup>l</sup>

dazu Kaspressknödel <sup>a, c, g</sup> 11 €

dazu Frittaten <sup>a, c, g</sup> 8 €

dazu Grießnockerl <sup>a, c, g</sup> 9 €

## HOMEMADE PASTA

### Omas Käsespätzle

Schnittlauch | Röstzwiebeln | kleiner Salat <sup>a, c, g, l, m, o</sup>

19 €

### Pappardelle Wild Ragù aus dem Ötztal

Kräuterseitling | Erbsen | Pecorino <sup>a, c, g, l, o</sup>

20 €

### Garnelen Tortellini

Krustentier Schaum | Thai Spargel | Tomaten | Basilikum Öl <sup>a, b, c, d, g, l, o</sup>

24 €

### Offene Lasagne

Rinderfilet | Pilze | Sellerie | Kräuter <sup>a, c, g, l, o</sup>

35 €

## VEGANE SPEISEN

### Rote Rüben Rigatoni

Walnüsse | Veta | Rucola Pesto <sup>h, l, o, p</sup>

21 €

### TOP Hotel Vegans Best Burger

Kartoffel Grünkern Patty | Tomate | Avocado | Wildkräuter | Basilikum <sup>a, f, h, l, o, p</sup>

22 €

### Weißwein Risotto

Radicchio Treviso | Weißwein Birne | Walnüsse <sup>h, l, o</sup>

16 €



Vegetarisch



Vegan



Signature Dish



Regional

a - Gluten, b - Krebstiere, c - Eier, d - Fisch, e - Erdnuss, f - Soja, g - Milch,  
h - Schalenfrüchte, l - Sellerie, m - Senf, n - Sesam, o - Sulfite, p - Lupinen, r - Weichtiere

## SNACKS

### Schinken Käse Toast

Blattsalat | Cocktail Sauce <sup>a, c, g, l, m, o</sup>

10 €

### Steak Toast TOP Hochgurgl

Rinderfilet | Cocktail Sauce | Pommes Frites <sup>a, c, g, l, m, o</sup>

30 €

### Ötztaler Kebab mit allem und scharf

Fladenbrot | gezupfter Schweinebraten | Blaukraut  
Zwiebel | Tomate | Gurke | Joghurt Sauce | Chili <sup>a, c, g, l, m, o</sup>

15 €

### TOP Hotel Quarter Pounder

Speck | Rucola | Champignons | Reblochon | Röstzwiebeln | Jalapeños | Steakhouse Fries <sup>a, c, g, l, m, o</sup>

27 €

## HAUPTSPEISEN

### Kross gebratener Seesaibling aus der Fischzucht Quellfisch

Tiroler Erdäpfelstampf | Kren | wilder Brokkoli <sup>d, g, l, o</sup>

30 €

### Chili con Oktopus

Tomate | Rote Bohnen | Koriander | Koch Bananen <sup>d, g, l, o, r</sup>

28 €

### Saltimbocca von der Maispoularde aus dem Lavanttal

Schmorgemüse | getrüffelte Polenta | Pinienkern Jus <sup>g, l, o</sup>

29 €

### Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilien Erdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone <sup>a, c, g, l, o</sup>

34 €

### Geschmortes Ochsenbackerl

Sellerie | Kräutersaitling | Jus <sup>g, l, m, o</sup>

31 €



Vegetarisch



Vegan



Signature Dish



Regional

a - Gluten, b - Krebstiere, c - Eier, d - Fisch, e - Erdnuss, f - Soja, g - Milch,  
h - Schalenfrüchte, l - Sellerie, m - Senf, n - Sesam, o - Sulfite, p - Lupinen, r - Weichtiere

## STEAKS AUS DEM GREEN EGG OBERÖSTERREICHISCHE KALBIN DRY AGED

### Rinderfilet

200g

40 €

### Ribeye

300g

42 €

### Porterhouse Steak

für 2 Personen

800g

150 €

### Garnelen

2 Stück<sup>b</sup>

12 €

### Beilagen

Ofenkartoffel<sup>g</sup> | Pommes Frites | Coleslaw<sup>c, g, l, m, o</sup> | Maiskolben<sup>g</sup>

Kräuterbutter<sup>g, m, o</sup> | Pfeffer Sauce<sup>g, l, o</sup> | Demi-Glace<sup>l, o</sup>

5 € je Beilage

## DESSERT

### Schwarzwälder Kirsch im Glas

Sauerkirschen | Brownie | Kirsch Sorbet | Peta Zeta<sup>a, c, g, h, o</sup>

12 €

### Kaiserschmarrn

Rum Rosinen | Zwetschgenröster | Apfelmus<sup>a, c, g, h, o</sup>

16 €

### Omas Apfelstrudel

Vanille Sauce | Rum Rosinen Eis<sup>a, c, g, h, o</sup>

10 €

### Germknödel

Powidl | Mohn | Butter | Vanille Sauce<sup>a, c, g, h, o</sup>

12 €

### Hafermilch Panna Cotta

Brombeeren | Vanille | Finger Limes<sup>o</sup>

12 €



Vegetarisch



Vegan



Signature Dish



Regional

a - Gluten, b - Krebstiere, c - Eier, d - Fisch, e - Erdnuss, f - Soja, g - Milch,  
h - Schalenfrüchte, l - Sellerie, m - Senf, n - Sesam, o - Sulfite, p - Lupinen, r - Weichtiere