

Mittagskarte

von 12:00 bis 15:00 Uhr

VORSPEISEN

Gedeck

Butter | Oliven Öl ^{a, g, o}

5 €

Trüffel

9 € je Gramm

Tatar vom österreichischen Rind

traditionell am Tisch zubereitet  

Senf | Kapern | Gewürzgurken | Schalotten ^{a, c, d, g, l, m, o}

35 €

Büffel Mozzarella DOP Caseificio Corvino

Tomaten Allerlei | Basilikum | Pinienkerne ^{g, l, o}

26 €

3erlei Bruschetta

Thunfisch | Tomate Basilikum | Kalbstatar und Pilze ^{a, d, g, l, m, o}

19 €

Der Wald

Pumpenickel | Seiden Tofu | Pilze | Liebstöckel ^{a, f, l, o, p}

24 €

SALATE

„Hochgurgl Salat“

Blattsalat | Tomaten Vinaigrette | Avocado ^{a, l, m, o}

16 €

dazu gegrillte Hühnerbrust aus der Region 9 €

dazu gegrillte Garnelen ^b 16 €

Steirisches Backhendl aus dem Lavanttal

Erdäpfel Salat | Vogersalat | Steirische Kürbiskerne | Radieschen ^{a, c, g, l, m, o}

24 €

Karamellisierte Ziegenkäse aus Silz

Vogersalat | Cassis Vinaigrette | Feigen ^{a, g, l, m, o}

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 ^{a, g, l, o, r}

13 €

Rinder Consommé

Gemüseeinlage | Schnittlauch ^l

dazu Kaspressknödel ^{a, c, g} **11 €**

dazu Frittaten ^{a, c, g} **8 €**

dazu Grießnockerl ^{a, c, g} **9 €**

HOMEMADE PASTA

Omas Käsespätzle

Schnittlauch | Röstzwiebeln | kleiner Salat ^{a, c, g, l, m, o}

19 €

Pappardelle Wild Ragù aus dem Ötztal

Kräuterseitling | Erbsen | Pecorino ^{a, c, g, l, o}

20 €

Garnelen Tortellini

Krustentier Schaum | Thai Spargel | Tomaten | Basilikum Öl ^{a, b, c, d, g, l, o}

24 €

Offene Lasagne

Rinderfilet | Pilze | Sellerie | Kräuter ^{a, c, g, l, o}

35 €

VEGANE SPEISEN

Rote Rüben Rigatoni

Walnüsse | Veta | Rucola Pesto ^{h, l, o, p}

21 €

TOP Hotel Vegans Best Burger

Kartoffel Grünkern Patty | Tomate | Avocado | Wildkräuter | Basilikum ^{a, f, h, l, o, p}

22 €

Weißwein Risotto

Radicchio Treviso | Weißwein Birne | Walnüsse ^{h, l, o}

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 ^{a, c, g, l, m, o}

10 €

Steak Toast TOP Hochgurgl

Rinderfilet | Cocktail Sauce | Pommes Frites ^{a, c, g, l, m, o}

30 €

Ötztaler Kebab mit allem und scharf

Fladenbrot | gezupfter Schweinebraten | Blaukraut
Zwiebel | Tomate | Gurke | Joghurt Sauce | Chili ^{a, c, g, l, m, o}

15 €

TOP Hotel Quarter Pounder

Speck | Rucola | Champignons | Reblochon | Röstzwiebeln | Jalapeños | Steakhouse Fries ^{a, c, g, l, m, o}

27 €

HAUPTSPEISEN

Kross gebratener Seesaibling aus der Fischzucht Quellfisch

Tiroler Erdäpfelstampf | Kren | wilder Brokkoli ^{d, g, l, o}

30 €

Chili con Oktopus

Tomate | Rote Bohnen | Koriander | Koch Bananen ^{d, g, l, o, r}

28 €

Saltimbocca von der Maispoularde aus dem Lavanttal

Schmorgemüse | getrüffelte Polenta | Pinienkern Jus ^{g, l, o}

29 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilien Erdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone ^{a, c, g, l, o}

34 €

Geschmortes Ochsenbackerl

Sellerie | Kräutersaitling | Jus ^{g, l, m, o}

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^b
12 €

Beilagen

Ofenkartoffel^g | Pommes Frites | Coleslaw^{c, g, l, m, o} | Maiskolben^g
Kräuterbutter^{g, m, o} | Pfeffer Sauce^{g, l, o} | Demi-Glace^{l, o}
5 € je Beilage

DESSERT

Schwarzwälder Kirsch im Glas

Sauerkirschen | Brownie | Kirsch Sorbet | Peta Zeta^{a, c, g, h, o}
12 €

Kaiserschmarrn

Rum Rosinen | Zwetschgenröster | Apfelmus^{a, c, g, h, o}
16 €

Omas Apfelstrudel

Vanille Sauce | Rum Rosinen Eis^{a, c, g, h, o}
10 €

Germknödel

Powidl | Mohn | Butter | Vanille Sauce^{a, c, g, h, o}
12 €

Hafermilch Panna Cotta

Brombeeren | Vanille | Finger Limes^o
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