

Carpaccio vom Rind

mit gehobeltem Parmesan, Rucola, Limonenöl, altem Balsamico, Brot ^(A, C, G, M) € 12⁹⁰

Bunte Salatbowle

- mit sautierten Maishendlstreifen, Kirschtomaten, Paprika und französischem Baguette ^(A, M) € 13⁹⁰

- mit eingelegtem Thunfisch, Kirschtomaten, Paprika und französischem Baguette ^(A, D, M) € 13⁹⁰

- mit gebratenen Garnelen, Paprika und Frühlingzwiebeln und französischem Baguette ^(A, B, M) € 14⁹⁰

Mozzarella "Fior di Latte" € 10⁹⁰

& Prosciutto € 14⁹⁰

mit Pesto, Olivenöl, Rucola und französischem Baguette ^(A, C, H, G)

Geräucherter schottischer Lachs

mit Limettensauerrahm, Kapern und französischem Baguette ^(A, D, G,) € 13⁹⁰

"Imster Suppentöpfel"

Bouillon mit Rindfleisch, Gemüse, Hartweizengrießnudeln und Baguette ^(A, F, L) € 6⁹⁰

Frühlingzwiebel-Kräuterschaumsuppe

mit Tiroler Speckcrostini ^(A, G, L, M) € 6⁹⁰

Clubsandwich "Brucknerei"

Bacon, Hühnerfilet, Tomaten, Blattsalat mit Cole Slaw und Cocktailsauce ^(A, C, G, M) € 12⁹⁰

Steaksandwich

Rindersteak (mind. 130 g) mit gemischtem Blattsalat, Chilidip und Tomaten ^(A, C, G, M, N) € 17⁹⁰

Linguini aus Hartweizengrieß mit Kaltwassergarnelen

Junglauch, Safran, Kirschtomaten ^(A, B, C, G) € 14⁹⁰

Penne Rigate aus Hartweizengrieß

mit Knoblauch, Basilikumpesto, Tomaten und Mozzarella ^(A, C, G, H) € 9⁹⁰

– Inklusivpreise –

Bitte informieren Sie uns trotz Angabe der Allergene gemäß Lebensmittelverordnung über bestehende
Lebensmittelunverträglichkeiten – Danke.

Abendkarte à la carte von 18:30 bis 21:00 Uhr

Gebratene Filets vom Wolfsbarsch (Loup de mer)

mit Bandnudeln, mediterranem Gemüse und Safransauce ^(C, D, G, L, M) € 22⁹⁰

Steak von der Hochrippe (mind. 180 g)

mit Würzbutter, Naturjus, Fisolen mit Speck und Steak-Frites ^(G, L, M, O) € 25⁹⁰

Feines Rucola-Weisswein-Risotto

mit glacierten Cherrytomaten, grünem Spargel und kleinem Salat ^(C, G, H, L, O, M) € 15⁹⁰

Palatschinken

- mit hausgemachter Marillenmarmelade ^(A, C, G) € 6⁹⁰

- mit Vanilleeis, hausgemachter Schokoladensauce und Beeren ^(A, C, F, G,) € 9⁹⁰

Mousse von der weißen Callebautschokolade

mit marinierten Erdbeeren ^(C, F, G) € 9⁹⁰

Käseauswahl nach Art des Hauses

mit hausgemachtem würzigem Fruchtgelee, Trüffelhonig und französischem Baguette ^(A, C, G, H, M) € 12⁹⁰

Sorbet mit Vodka oder Frizzante ^(C, G, O)

..... € 6⁹⁰

Auf Vorbestellung möglich:

Herzhaftes Beef Tatar (180 g)

mit eingelegtem Gemüse und Brot ^(A, G, L, M) € 20⁹⁰

Entrecôte Double ca. 500 g (ab 2 Personen)

mit Ofenerdäpfeln, Grillgemüse und Rotweinglace
pro Person ^(G, L, M) € 32⁹⁰

– Inklusivpreise –

Auflistung der Allergene:

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fische, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch, H-Schalenfrüchte,

L-Sellerie, M-Senf, N-Sesamsamen, O-Schwefeldioxid und Sulphite, R-Weichtiere

Trotz großer Sorgfalt können Kreuzkontaminierungen nicht ausgeschlossen werden.