

Abendkarte „Restaurant 1928“

Suppen

Kresserahmsuppe (G, A, L) € 9

Consommé (A, C, G, L) € 8,50
Frittaten

Tomatencrèmesüppchen (G, L, O) € 8,50

Vorspeisen

Ceviche von der Tiroler Lachsforelle € 17
Mango / rote Zwiebel

Rinderfiletcarpaccio (A, G, M) € 26
Buchenpilze / Grana Padano / Salsa Verde

Jakobsmuschel (D, A, E, O, N, R) € 26
zweierlei Karotte / Orange / Koriander

Lachstartar (G, A, N) € 17
Gurke / Zitrone

**Flambierter Ehrwalder
Ziegenkäse** (A, C, G, O) € 17
Tiroler Apfel / Nusskrokant

Salate und Antipasti vom Buffet € 8

Hauptspeisen

Lammrückenfilet (L, O, C, A) € 34
Ratatouille / Rosmarin / Gnocchi

Bio-Rinderfilet vom Gori Hof (G, M, L, O) € 49
Rosmarinkartoffeln / Sprossenkohl / Wintertrüffel

Wiener Schnitzel vom Kalb (A, C, G) € 32
Petersilkkartoffeln oder Pommes Frites

Kalbsrahmgulasch (A, C, G, O, L) € 29
Butterspätzle

Zander (D, B, L, O) € 30
Sellerie / Tiroler Apfel

Heimischer Bachsaibling (A, D, G, L, O) € 27
Gemüsesauté / Grüner Veltliner

Thymianpolenta (A, G, O) € 20
Pfannengemüse

Tiroler Schlutzkrapfen (A, C, G, O) € 22
Blattspinat / Tomate / Parmesan

Desserts

Himbeermousse (G, A, C, H) € 16
weiße Crème / Pistazie

Joghurteis (G, A) € 8
Kirschragout

Sorbet & Eis je Kugel (C, G) € 2
(verschiedene Sorten)

Erlesene Käseauswahl vom Buffet € 10

Unsere Klassiker

(ab 2 Personen)

Chateaubriand (C, G, L, O) € 52 p. P.

Kleine Kartoffeln / gegrilltes Gemüse

Chateaubriand ist ein doppeltes Steak aus der Mitte des Rinderfilets. Serviert wird das für zwei Personen ausreichende Chateaubriand klassisch medium rare bis rosa gebraten.

Crêpe Suzette (A, C, G, O) € 17 p. P.

am Tisch flambiert

Als 1869 spontan bei der Zubereitung von Pfannkuchen im legendären Café de Paris in Monte Carlo die Sauce plötzlich Feuer fing, soll der Kochlehrling Henri Charpentier die Crêpes in die entflammte Marinade getunkt haben und dem britischen Kronprinzen serviert haben. Dieser war begeistert und die Crêpes sollten den Namen seiner schönen Begleiterin tragen – das war an diesem Tag Suzette.

