

Vorspeisen und Suppen

V	Rohkostsalat Kernöldressing Sonnenblumenkerne	Vegan	MOP	9,-
V	Bruschetta Tomaten, Basilikum		AGP	12,-
V	Randensalat Apfel-Balsam, Ruccola, Montafoner "Sura" Käse		GMOP	15,-



Flusskrebsscocktail

Avocado, Gurke, Mango, Krustentierschaum B C D F G M O P 19,-

Thunfisch Sashimi + Randen-Räucherlachs

Algensalat, Zitronen-Ingwerperlen, Wasabimayo, veganer Kaviar

C D E F H M N O P 28,-



Rinderscherzel niedertemperatur gegart, Parmesan

Pommery Senfcreme, 2erlei Balsamiko F G M O P 17,-

Beef Tartar

gepickelte rote Zwiebeln, Toast, Butter A C F G L M O P 24,-



Alpenkaviar

Berl vom sibirischen Stör 20g 48,-

Blinis, Sauerrahm, Schalottenwürfel



Rindsbouillon mit Kräuterflädle A C G L 8,-

V Bloody Mary - Tomatensuppe
mit Gin-Sahne und Gurke G L O 12,-

Tom Ka Gai - pikante Hühnerkokossuppe
mit Garnelen und Gemüse B D F L N O P R 14,-

Tapas

alleine oder gemeinsam

kalte Tapas

Rohschinken

- ✓ eingelegte Tomaten, Oliven Vegan FGOP
- ✓ Quinoa-Bulgur-Edamamesalat Vegan AEFHNLNO
- Randen-Räucherlachs, Ingwerperlen DMOP
- Thunfisch-Sashimi, Algensalat DEFHNO
- Rindsscherzel, Pommery Senf FGOP
- Zirbenspeck, sura Käse G

warme Tapas

- ✓ Pommes, Trüffelsalz Vegan A
- Garnelen, Chili, Knoblauch BOP
- ✓ Linsen Dahl, Minzejoghurt GLOP
- ✓ Potatoe Wedges Vegan A
- ✓ Pimentos - Ofenpaprika Vegan N
- Pulled Pork, BBQ, Zwiebeln EFHMNO
- Harissa Rindsragout, Schmorgemüse AGLOP
- Knusper-Schweinebauch, Cole slow ACGF
- ✓ Falafel-, Linsenbällchen mit Avocadodip AEFHNLNO Vegan
- Bolinhos de Bacalhau (3 Stk. Fischkroketten) ACDG
- Hühnerspieße (2Stk.) G

stell deine Tapas zusammen
für dich alleine oder euren Tisch

5 Sorten für 34,-
3 Sorten für 22,-

dazu servieren wir Aioli und Ajvar-Dip und Brot

ACFGMO

Tapas



Asia Bowl

gebratene Hühnerbruststreifen, Duftreis, Gemüse

pikante rote Kokos-Currysauce EFHLPNO 25,-

Garnelen Bowl

Garnelen, Duftreis, Gemüse, Mango, Knoblauch

pikante rote Kokos-Currysauce BEFHLPNO 32,-

Pulled Pork Bowl

gezupftes Schweinefleisch, BBQ-Dip, Zwiebelringe,

Potatoe Wedges, Rohkostsalate AEFMOP 24,-

Food Pairing Bowl

Thunfisch short roasted & Garnelen, Quinoa-Bulgur-Edamame

Rohkostsalat, Ingwer, Avocadodip ABDEFHLPNO 36,-

V Good Live Bowl

Vegan

Gebackene Falafel- und Linsen-Dörrfrüchtebällchen,

Quinoa-Bulgur-Edamame,

Rohkostsalate, Avocadodip AEFHLPNO 23,-

V Vege Bowl

Vegan

Bunter Gemüsewok, Edamame,

Duftreis, pikante rote Kokos-Currysauce EFHLPNO 22,-

Bowls - der leckere Schüssel Moment

Bowls

Klassiker

Wiener Schnitzel

vom Schwein, Pommes Frites

AC

22,-

Zwielicht Spieß

Rind, Schwein, Huhn, Speck, Würstel,
Pommes, Teufelsdip, Kräuterbutter

ACFGLMOP

29,-



Entrecote 250g vom südamerik. Rind

Kartoffel-Paprika-Schmorgemüse, Kräuterbutter GLMOP

39,-

Rindsfiletsteak 220g Pfeffersauce,

Trüffelstampfkartoffeln, Wintergemüse

AGLOP

44,-

Rindsfiletwürfel Stroganoff

Buttertagliatelle, Wintergemüse

ACGLOP

32,-

Steaks



Duroc Schweinskotelette 350g vom Grill

Wedges, Piemontos, Kräuterbutter, Teufelsdip ACFGLMOP

31,-

Maishuhnbrust gebraten, Balsamikojus,

Pesto Zitronentagliatelle, Wintergemüse

ACGLOP

26,-

Kotelettes



Hauptgerichte

Zwielicht Foodsharing Platten



Platten für 2 Personen:

Chateau Briand 440 g Filet 48,- pro Person

Entrecote Double 500 g 42,- pro Person

Beilagen: Ofenkartoffel, Sauerrahm, Potatoe Wedges,
Wintergemüse, Kräuterbutter, Sauce Bearnaise und
Pfeffersauce

ACFGLMOP



Riesenspieß (ab 2 Personen und mehr)

Rind, Schwein, Huhn, Schnitzel, Speck, Würstel,
Pommes, Wedges, Gemüse, Teufelsdip, Kräuterbutter

ACFGLMOP 36,- pro Person

Steakplatte Surf & Turf (800 g Fleisch)

(ab 2 Personen und mehr)

Entrecote, Duroc Schweinskotelette, Maishühnerbrüstchen,
Garnelen, Wedges, Ofenkartoffel, Sauerrahm, Gemüse,
Pfeffersauce, Teufelsdip, Kräuterbutter

ABCFGMLPOP 54,- pro Person



süße Versuchungen



Apfelstrudel ACEGHO 6,50

... mit Eis und Sahne + 4,-

... mit warmer Vanillesauce + 4,-

Kaiserschmarren, Apfelmus, Vanilleeis ACEGHO 14,-

Schokomousse 72%

Himbeerspiegel, kandierter Ingwer, Krokant ACEFGH 13,-

Crèmebrûlée von der Kokosnuss am Tisch flambiert

Mango-Passionsfruchtkompott, Joghurteis CG 12,-

Black Pearl Straciatellamousse in knuspriger Dark Chocolate,

Cassisfeigen und Luftschokolade ACFG 13,-

Schokoküchlein mit warmem flüssigem Kern,

Vanilleeis und Sahne ACEFGH 12,-

Eierlikör Royal

Vanilleeis, Espuma, Krokant
ACEGH 8,80

Ski-Haserl

Joghurteis, Himbeeren,
Knusperlocken AFG 8,80

Affogato

Vanilleeis, Espresso
ACG 8,00

Mini Dessert - kleine Sünde



Eissorten:

Vanille-, Schokolade, Joghurteis und Mangosorbet
1 Kugel 4,- 2 Kugeln 6,-
3 Kugeln 8,- mit Sahne + 1,5

Käse:



Glas Portwein
LBV Vintage 6,50

Glas Süßwein 9,80



Bergkäse Feigensenf, Trüffelperlen AGMO 15,-

Cre moso Trüffelrahm

Grapparosinen, Brot AFGNO 15,-

Schoko-Gorgonzola

Feigensenf, Grapparosinen AFGMO 15,-