

Zeitgemäße Alpenküche

Wir nutzen traditionelles Kochhandwerk, um ausgesuchte Produkte zu veredeln und ihre puren Geschmäcker in den Vordergrund zu stellen. Heimisches Wild, Fleisch lokaler Erzeuger, Süßwasserfische, saisonale Gemüsesorten und vieles mehr von Produzenten aus der Umgebung ergänzen wir mit selbst Gesammeltem und Konserviertem. Die Jause stellen wir mit hausgemachten Produkten zusammen und Brot backen wir selbst.

Öffnungszeiten Alte Gaststube

Täglich ab 12:00 geöffnet

- Montag bis Sonntag Mittag -
À la Carte

- Freitag bis Montag Abend -
À la Carte

- Dienstag bis Donnerstag Abend -
Fondue Abende

- Auf Vorbestellung -

Unser Entenmenü: Die Mondschein-Ente

- Verkostungen in unserem historischen Weinkeller -
Sprechen Sie uns an!



VORWEG

KLEINE MONDSCHNEIN JAUSE

mit Hausgemachtem und Hausgeräuchertem
14,50

SURSTELZEN KROKETTEN

mit Zitronenmayonnaise und Gurken-Ingwer-Salat
12,50

DREI GEBACKENE AUSTERN

auf Tiroler Speckkraut mit geschäumter Beurre Blanc
18,90

GEBEIZTE LACHSFORELLE

mit Rösti, Crème fraîche und Forellenkaviar
18,90

15G ALPENKAVIAR

mit gebeizter Lachsforelle, Rösti und Crème fraîche
36,00

TRADITION UND KLASSIKER

BLATTSALATE MIT BERGKÄSE-RÖSTBROT

Eingelegte Gemüse und Senfmayonnaise
16,90 | 21,00 (klein | groß)

MAULTASCHE UND CROUSTILLANT VOM KALBSKOPF

Kleine Kalbsbratwurst und Erdäpfelsalat
26,00 | 34,00 (klein | groß)

SCHLUTZKRAPPEN

Nussbutter, Schnittlauch und Bergkäse
17,80 | 26,00 (klein | groß)

GRAMMELKNÖDEL

Paprika-Spitzkraut, Safterl und Petersilie
18,50 | 27,00 (klein | groß)

BACKHENDL

Erdäpfelsalat, Vogelsalat, Kernöl und Preiselbeeren
27,00

STEAK FRITES (AB 180G)

Sauce Béarnaise und, Wintergemüse
24,00 je 100g



BEISPIEL WECHSELNDE ABENDEMPFEHLUNG

- Vorspeisen -

BLATTSALATE MIT FEINEM VOM ZICKLEIN

Bries, Zunge, Leber und marinierte Linsen

26,00

LAUWARMER SAIBLING

Sauerrahm, Gurke und Sellerie

22,00

KÜRBIS-MARONEN-SÜPPCHEN

Kernöl und geröstete Kürbiskerne

8,50

- Hauptgänge -

ROTE BETE NOCKERL UND SPINATKNÖDEL

Marinierter junger Spinat, Nussbutter, Bergkäse

24,00

AGNOLOTTI DEL PLIN ODER MASCARPONE RAVIOLI

mit Alba Trüffel

48,00

GEBRATENES ZANDERFILET

Sauce à la Matelote, Lauch und Blätterteig

34,00

RAHMGULASCH UND GEBRATENES MEDAILLON VOM HIRSCH

Preiselbeeren, Blaukraut und Spätzle

36,00

- Desserts und Käse -

ARMER RITTER

Bratapfelkompott, Frischkäse- und Pistazien-Eis

16,50

TOPFENKNÖDEL

Nougateis, eingelegte Marillen und Marillensorbet

18,50

MOHNSCHMARRN

Zimteis, Vanillesauce und Zwetschgenröster

21,00

AUSWAHL REGIONALER UND SCHWEIZER KÄSE

mit hausgebackenem Brot und verschiedenen Beilagen

23,00



BEISPIEL GOURMET-MENÜ IN DER ALTEN GASTSTUBE

————— 4 Gänge Tagesempfehlung

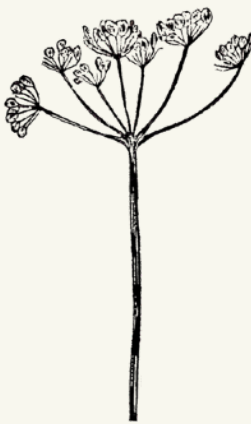
LAUWARMER SAIBLING
Sauerrahm, Gurke und Sellerie

MASCARPONE RAVIOLI
mit Alba Trüffel

ROSA MEDAILLONS VOM HIRSCH
Preiselbeeren, Blaukraut und Spätzle

ARMER RITTER
Bratapfelkompott, Frischkäse- und Pistazien-Eis

84,00



DIE MONDSCHHEIN-ENTE

————— Menü in 3 Gängen

Auf Vorbestellung ab 18:30

50,00

FONDUE-ABENDE IM MONDSCHHEIN

————— Fondue Chinoise oder Käsefondue

Jeden Dienstag, Mittwoch und Donnerstag ab 18:30

50,00