

Vorspeisen

Taproom Ramen
Glazierter Schweinebauch / Soja-Wachtelei / Udon Nudeln
14,00

Kartoffel-Blunzen-Pflanzerl
Sauerrahm-Gurken-Salat / Gebeizte Bachforelle
Forellen Kaviar / Apfel-Kren-Schaum
16,50

Blattsalat
Kaki-Asia-Dressing / Knusprige Tiroler Garnele
Wasabi-Majo / Erdnüsse
16,50

Gebackene Praline vom Bio-Ox
Tomaten-Mole / Gepoppte Hirse / Saubohnen / Erbsen
15,00

Hauptspeisen

Heimischer Stör
Wurzelgemüse-Beuscherl / Lauch-Kartoffel-Knöderl / Perlzwiebel
30,00

Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz
Brokkoli-Spargel / Perigord-Trüffel / Frankfurter Grüne Sauce
Rosso del Ticino Polenta / Süß Saurer Kürbis vom Georg
35,00

Gams Rücken im Trebenbrot Mantel
Preiselbeer-Germknödel / Rotkraut-Salat / Karfiolpüree
Portwein-Verjus-Sauce
34,00

Palatschinken-Spinat-Lasagne
Veganer Sellerie-Speck / Bierrettich / Schnittlauch-Öl
Muskatblüten-Bechamel
26,00

Desserts

Umgebautes Snickers
Karamell / Erdnuss / Schokolade
14,00

Schoko und Mandarine
Warmer Schokoschaum / Mandarinen-Sorbet
Orangen-Rum-Crumbles / Brikteig-Röllchen
12,00

Pastei de Nata
Portugisisches Blätterteig-Vanille-Törtchen
Kaki-Sorbet / Hoshigaki
12,00

Französischer Blauschimmelkäse
Birne / Moni's Quitten-Gelee / Himbeerpulver
Brot vom Ernst
12,00

Wir verrechnen 3 Euro für das Gedeck.



Taproom-3-Gang-Menü

Blattsalat
Kaki-Asia-Dressing / Knusprige Tiroler Garnele
Wasabi-Majo / Erdnüsse

Rindsvögerl
Rinderhuft vom Tiroler Almrind / Weiches Pranzenhof-Ei
Pastinaken-Püree / Geschmortes Rouladengemüse

Pastei de Nata
Portugisisches Blätterteig-Vanille-Törtchen
Kaki-Sorbet / Hoshigaki

46,00
mit Bierbegleitung 55,00

Taproom-5-Gang-Menü

Kulinarische Rundreise durch unsere Speisekarte
gibt's Mittags bis 13:00 Uhr und Abends bis 19:00 Uhr.

80,00
mit Bierbegleitung 95,00