

## 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**