

## Unsere Menüempfehlung vom Chef

Mariniertes Tataki vom Gelbflossen Thunfisch mit Gurke und Wasabiyoghurt € 24,90

\*\*\*

Parpadelle mit Ragout Bianco € 22,00

\*\*\*

Mit Knoblauch und Chili in Butter gebratene Black Tiger Garnelen mit Grünen Spargel € 48,00

oder

Wachtel vom Grill mit Grünen Spargel € 32,00

\*\*\*

Spargel Eis mit Ligurischen Olivenöl Roi € 10,90

Menü Preis pro Pers € 68,00 / Garnele & Wachtel 88,00

Gedeck € 4,00

## Empfehlungen

<b>Frische Fin de Clair Austern N2</b>	<b>per Stück/Dz</b>	<b>€ 5,00/50,00</b>
<b>Livorner Fischsuppe leicht pikant</b>		<b>€ 17,90</b>
<b>Süß Saurer Solospargel mit Olivenöl und semisecco Pomodorini</b>		<b>€ 19,90</b>
<b>Pomodorini / Schafkäse Eisl / Tropez Zwiebel/ 25J.Sheryessig und Olivenöl</b>		<b>€ 17,90</b>
<b>Ochsenherztomate mit Geräucherten Burrata</b>		<b>€ 17,90</b>
<b>Jakobsmuschel-sâute in Petersilienknoblauchbutter</b>		<b>€ 21,90</b>
<b>Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch mit Krenmousse und Erbsen</b>		<b>€ 21,90</b>
<b>Gänseleberterriner mit Portweifeigen-confit</b>		<b>€ 26,00</b>
<b>Südtiroler Speck mit Pikanten Cornichons</b>		<b>€ 19,90</b>
<b>Jamôn Ibérico Pata Negra von Hand geschnitten</b>		<b>€ 26,00</b>
<b>Feine Pasta in Rahm mit Sommertrüffel</b>		<b>€ 28,00</b>
<b>Pasta del Giorno</b>		<b>€ 19,90</b>
<b>Pikante Spaghettini mit Oktopus und Sepia</b>		<b>€ 38,00</b>
<b>Geschmortes Schulterscherzel vom Cult Beef Essig-Zwieberl und Polenter</b>		<b>€ 32,00</b>
<b>Tagliata vom Cult Beef auf Caeser Salat und Erdäpfel</b>		<b>€ 44,00</b>
<b>Gemüsegröstel mit Gratinierten Ziegenkäse</b>		<b>€ 28,00</b>
<b>Frischer Fisch wird tagesaktuell empfohlen</b>	<b>Preis nach Angebot</b>	

# Unsere Überraschungsmenüs als besondere Empfehlung

Ein kulinarischer Streifzug vom Chef zusammengestellt (nur tischweise)

1. Vorspeisenvariation / Fisch oder Fleisch / Dessert € 68,00

2. Vorspeisenvariation / Zwischengangerl / Fisch oder Fleisch oder Beides / Dessert € 78,00/88,00

Gedeck pro Pers € 4,00

\*Ab 6 Personen verpflichtend

## Immer wieder gut

Mit Salzbutter gegrillte und geflämte Jakobsmuscheln (Cape Sante) 3 Stk. € 18,00

Gambas al Ajillo € 24,90

Eingelegte Artischocken / Gemüse / Parmesan € 14,90/17,90

Vongole mit Weißwein und Knoblauch oder mit Pasta € 19,90 / 23,00

# Vorspeisen & Kleinigkeiten

<b>Lardo di Colonnata auf gerösteten Schwarzbrot</b>		€ 14,90
<b>Antipasti misti</b>	ab 2Pers. p. P.	€ 19,90
(Prosciutto/ Vitello tonnato/ Verdure/ Pesce )		
<b>Vorspeisen Variation</b>	ab 2Pers. p. P.	€ 21,90
<b>Prosciutto (Parma/San Daniele min 24 Mon. Oliven, Kapern)</b>		€ 22,90
<b>Vitello Tonnato mit Biokapern</b>		€ 12,00/ 18,00
<b>Carne Crudo mit Burrata / und 20g Kaviar</b>		€ 28,00/ 88,00
<b>Beef Tatar ca. 150g</b>		€ 21,90/ 24,90
<b>Beef Tatar Asia style (pikant)</b>		€ 21,90/ 24,90
<b>Beef Tatar vom Grill mit Ei (innen roh außen angebraten )</b>		€ 25,90
<b>Salatherz mit meiner Caesar Dressing und Anchoas</b>		€ 14,90
<b>Frisch aus der Dose für Sie geöffnet, mit Weißbrot und Butter</b>		
<b>VENTRESCA DEL BONITO (Bauchlappen Spezialität)</b>		€ 19,00
<b>Der Klassiker Triologie (Boquerones, Anchoas, Tuna)</b>		€ 12,90
<b>Bonito del Norte (weißer Thunfisch)</b>		€ 12,90
<b>Anchoas oder Boquerones / oder mix</b>		€ 14,90
<b>Sardinillas LOS PEPERETES</b>		€ 18,00
<b>Sardinillas (Kleine Pikante Sardinen)</b>		€ 12,90

## Dessert

<b>Spanische Schokofeige /Französische Schokomaroni (Praline)</b>	pro Stk.	€ 3,00/4,00
<b>Hausgemachte Schokopunschpraline</b>	pro Stk.	€ 4,00
<b>Creme Brûlée</b>		€ 8,90
<b>Frische Erdbeeren mit Zucker und Grappa</b>		€ 12,00
<b>Unser Rahmschmarren mit Rumrosinen</b>	ab 2 Pers. pro Pers.	€ 10,90
<b>Papas Bester (Schoko-Mohnkuchen)</b>		€ 4,90
<b>Griechisches - Joghurteis mit Honig und Krokant</b>		€ 7,90
<b>Sorbet / mit Vodka oder 5020 Gin</b>		€ 7,90/10,90
<b>Gereifter Parmesan mit Trüffelhonig oder Honigbalsamicoessig und Olivenöl</b>		€.12,90/17,90
<b>Gemischter Käse mit Confit</b>	2er/3er	€ 12,90/17,90

# Getränke

<b>Stiegl Spezialbier vom Fass</b>	<b>0,2l / 0,3l</b>	<b>€ 4,20 / 4,90</b>
<b>Weißbier</b>	<b>0,3l</b>	<b>€ 4,90</b>
<b>Weißbier Alkoholfrei</b>	<b>0,3l</b>	<b>€ 4,90</b>
<b>Stiegl Freibier</b>	<b>0,3l</b>	<b>€ 4,90</b>
<b>Radler</b>	<b>0,3l</b>	<b>€ 4,90</b>
<b>Cerveca (spanisches Bier)</b>	<b>0,3l</b>	<b>€ 5,90</b>
<b>Corona</b>	<b>0,3l</b>	<b>€ 5,90</b>
<b>Wildshuter Bio Hopfenherz</b>	<b>0,25l</b>	<b>€ 6,90</b>
<b>Cola/ Cola Zero</b>	<b>0,2l</b>	<b>€ 3,20</b>
<b>Almdudler</b>	<b>0,3l</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Hauslimonade</b>	<b>0,4l</b>	<b>€ 5,90</b>
<b>Apfelsaft Bio /Wachauer Marillensaft / gespritzt</b>	<b>1/8l / 0,5l</b>	<b>€ 3,90 / 4,90</b>
<b>Soda Zitron</b>	<b>0,5</b>	<b>€ 5,90</b>
<b>Wildshuter Flүx Bio-Limo pur oder gespritzt</b>	<b>0,25 / 0,4</b>	<b>€ 5,90</b>
<b>Ginger Beer/Organics (Red Bull)</b>	<b>0,3l</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Mineralwasser Montes aus Tirol</b>	<b>0,3l / 0,7l</b>	<b>€ 2,90 / 5,90</b>
<b>Leitungswasser (Dienstleistungsbeitrag )</b>	<b>1l</b>	<b>€ 1,00</b>

**Edlmann's**  
I M B R U D E R H O F

## Unsere Spritzer

Weißer Spritzer	0,3l	€ 4,90
Aperol Spritz	0,3l	€ 7,90
Limoncello Spritz	0,3l	€ 7,90
Campari Spritz	0,3l	€ 7,90
Edl Spritz	0,3l	€ 7,90
Haus Spritz	0,3l	€ 7,90
Sarti Spritz	0,3l	€ 7,90

## Sebastiani Caffè

Espresso / Doppio		€ 2,90 / 5,20
Cappuccino		€ 5,20
Verlängerter		€ 2,90

## Tees

Verschiedene Tees nach Angebot		€ 4,00
--------------------------------	--	--------

## Digestifs

Grappa*	2 cl	€ 4,00/6,00/8,00/12,00
Schnaps*	2 cl	€ 4,00/6,00/8,00/12,00
Reisetbauer Elsbeere	2 cl	€ 28,00
Ramazotti / Averna / Liköre	4 cl	€ 6,00

\*Preisauszeichnungen auf den Flaschen