

Dessert

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN mit Erdbeeren und Vanilleeis WARM CHOCOLATE CAKE with strawberries and vanilla ice cream	12,5
KIRSCH CRÈME BRÛLÉE mit Waldbeeren CHERRY CRÈME BRÛLÉE with berries	14
KNUSPRIGE APFELTARTE mit gesalzenem Karamelleis CRUNCHY APPLE TARTE with salty caramel ice cream	12
DREIERLEI SORBET THREE KINDS OF SORBETS	9,5
KAISERSCHMARREN mit Zwetschgenröster <i>ab 2 Personen Wartezeit ca. 25 min</i> KAISERSCHMARREN with stewed plums <i>from 2 persons, waiting period approx. 25 min</i>	p.P. 14

The Saint

OPEN GRILL

Kalte Vorspeisen
Cold starters

WINTERSALAT mit Gemüse und Kräutern 9,5
WINTER SALAD with herbs and vegetables

MARINIERTER LACHS mit Radieschen und Gurkensalat 16
MARINATED SALMON with radish and cucumber salad

SUPERFOOD SALAT mit Hummus, Quinoa, Grillgemüse und Sesam Cracker 18
SUPERFOOD SALAD with hummus, quinoa, grilled vegetables and sesame cracker

RUCOLASALAD mit Burrata, Aubergine und Schmortomate 16
ROCKET SALAD with burrata, aubergine and stewed Tomato

BEEF TARTAR mit Algen-Aioli und Wachteleiern 22
BEEF TARTAR with algae-aioli and quail egg

Suppen und warme Zwischengerichte
Soups and hot starters

RINDSUPPE mit Kräuterfrittaten 8,5
BEEF CONSOMMÉ with herb panckake

KARTOFFELCREMESUPPE mit pochiertem Freilandeier 9,5
POTATO CREAM SOUP with poached egg

KARTOFFELGNOCCHI mit Tomate, Ricotta und Rucola 14
mit Chillikräner 16
POTATO GNOCCHI with tomato, ricotta and rocket salad
with chilli sausage

TAGLIOLINI mit Parmesan-Creme und Pinienkernen 16
TAGLIOLINI with parmesan cream and pine nuts

GEBRATENE ENTENSTOPFLEBER mit Steinpilz-Schlutzkrapfen und Apfelchutney 24
FRIED FOIE GRAS with cep-„Schlutzkrapfen“ and apple chutney

Fisch
Fish

GEBRATENER ZANDER mit Belugalinsen-Ragout und Pastinakencreme 24
FRIED PIKE-PERCH with beluga lenses ragout and parsnip cream

STEINBUTT mit grünem Spargel-Tomaten-Gemüse und Chardonnay-Sauce 32
HALIBUT with green asparagus, tomato and Chardonnay sauce

Fleisch
Meat

GLACIERTES STUBENKÜKEN mit Koriander, Frühlingslauch und mariniertem Spinat 22
GLACED POUISSIN with coriander, leek and marinated spinach

KNUSPRIGE BAUERNENTE mit Feigenrotkraut und Kartoffelknödel ab 2 Personen p.P. 29
CRISPY FARMERS DUCK with fig, red cabbage and potato dumpling

KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL mit Pommes 24
TRADITIONAL WIENER SCHNITZEL with French fries

Vom Holzkohlegrill
From the BBQ

SIMMENTHALER RINDERFILET 220g 32
SIMMENTHALER BEEF FILET

PAZNAUNER ENTRECÔTE 250g 26
REGIONAL ENTRECÔTE

ARGENTINISCHES RIB EYE 300g 28
ARGENTINIAN RIB EYE

US RINDERFILET 200g 48
US BEEF FILET

KALBSKOTELETT 300g 29
VEAL CUTLET

TOMAHAWK STEAK ab 2 Personen 60
TOMAHAWK STEAK from 2 persons *Wartezeit ca. 45 min*
waiting period approx. 45 min.

T BONE/PORTERHOUSE ab 2 Personen 55
T BONE/PORTERHOUSE from 2 Persons *Wartezeit ca. 45 min*
waiting period approx. 45 min.

Beilagen
Sides

BROKKOLI 4 VANILLIERTE KAROTTEN 3,5 POMMES 5
BROCCOLI VANILLA CARROTS FRENCH FRIES

BLATTSPINAT 3,5 SÜßKARTOFFEL-POMMES 4 SPECKBOHNEN 5
SPINACH SWEET POTATO FRIES BEANS WITH SPECK

ROTWEINSAUCE 4 PFEFFERRAHMSAUCE 4 KRÄUTERBUTTER 3
RED WINE SAUCE CREAMY PEPPER SAUCE HERB BUTTER

BÉARNAISE 4 BBQ SAUCE 3