Wilde Kräuter Küche

À LA CARTE 18.00 – 21.00 UHR

Bei jeder Essensbestellung berechnen wir unser Malis Signature Gedeck mit 4,50 Euro pro Person. Im Gedeck enthalten sind Salz, Öl, Butter, Kresse, Aufstrich und zwei Sorten hausgebackenes Brot

(ACFGHLMO)

Vorspeisen



Marinierter Pflücksalat (AHMO)

Rucolapesto | eingelegter Kürbis | Nüsse | Brotchips 10€

Champagner des Monats | Champagne | Frankreich **0,1l | 19,50€**

wahlweise mit:

gebratenen Kaspressknödeln und Sauerrahm (AGHMO) 15€

Champagner des Monats | Champagne | Frankreich **0,1l | 19,50€**



Caesar Salat (ACHM)

Pinienkerne | gezupfte Croûtons | getrocknete Kirschtomaten 11€

Piwi | Bio **Rosé Cuvée | Winzersekt Méthode Champenoise | Lieselehof | Italien** **0,1l | 16,50€**



Gebeizter Tiroler Saibling (DGLMO)

Rübchen | Kren | Senfsaat | Sauerrahm 16€

Rarität | Bio | Vegan **Sauvignon Blanc | säurearmer Weißwein | Pratsch | Österreich** **0,1l | 11,50€**



Tatar vom heimischen Rind (DGLMO)

Estragon Mayonnaise | junges Wurzelgemüse | Schalotte 18€

Rarität | Bio | Vegan **Zweigelt | klassischer Rotwein | Pratsch | Österreich** **0,1l | 11,50€**

Suppen



Gerloser Wildconsommè (ACLOP)

Ravioli | Gemüseperlen | eingelegte Vogelbeeren 14€

Rarität | Bio | Vegan **Zweigelt | klassischer Rotwein | Pratsch | Österreich** **0,1l | 11,50€**



Geräucherte Knoblauchsuppe (AGLO)

Estragonöl | Kartoffeltascherl | Karfiol 13€

Glera Prosecco | leichte Frische | Bartolin Angelo | Italien **0,1l | 6,50€**



Vegane Kürbiscremesuppe (LO)

Kerne | Chutney | Öl 11€

Rarität | Piwi | Bio **Solaris – Vino del Passo | frischer & reifer Weißwein | Lieselehof | Italien** **0,1l | 16,50€**

Share your experience
@ZILLERSEASONS

Wilde Kräuter Küche

Hauptgänge

Hausgemachte Bandnudeln (ACFGLO)

Portulak | Pinienkerne | Trüffel 30€

Rarität | Bio | Vegan **Riesling | säurearmer Weißwein | Pratsch | Österreich** **0,1l | 11,50€**

wahlweise mit:

gebratenen Rindfleischstreifen (ACFGLO) 35€

Lagrein Riserva | gereifter Rotwein | Elena Walch | Italien **0,1l | 18,50€**

Caesar Salat (ACHM) 19€

wahlweise mit:

gebratener Avocado (ACHM) 23€

konfierter Maishendlbrust (ACHM) 24€

gebratenen Riesengarnelen (ABCHM) 25€

Rarität **Chablis – Vielles Vignes | fassgereifter Weißwein | Gautherin & Fils | Frankreich** **0,1l | 25,50€**

Cremiges Tomatenrisotto (GHLN)

Burrata | Pesto | Sesamavocado | karamellisierte Walnüsse 26€

Rarität | Bio | Vegan **Zweigelt | klassischer Rotwein | Pratsch | Österreich** **0,1l | 11,50€**

Tigerforelle von der Fischzucht Moser (ADGLO)

Perlgraupen | Petersilienwurzel | Rübchen | Weißweinschaum 32€

Champagner des Monats | Champagne | Frankreich **0,1l | 19,50€**

Filetsteak vom heimischen Rind (GLO)

Trüffel-Kartoffelpüree | Babykarotte | Schwarzwurzel | Zirbe 52€

Lagrein Riserva | gereifter Rotwein | Elena Walch | Italien **0,1l | 18,50€**

Ragout vom Gerloser Hirsch (ACGHLO)

Serviettenknödel I | Karfiol | Kohlröschen 34€

Rarität **Roesler – Rebwerk | Vinum Saxum | Kugler | Österreich** **0,1l | 35,50€**

Wiener Schnitzel vom Tiroler Kalb (ACGMO) 31€

Bratkartoffel ı Beilagen Salat ı Preiselbeeren

2016 Gaja Rossj-Bass | Raritäten | Cuvée Angelo | Gaja Italien

Malis „Club Sandwich“ mit Parmesanpommes

Klassisch: mit Maishendlbrust, Spiegelei & Bacon (ACGLMO) 32€

2016 Gaja Rossj-Bass | Raritäten Cuvée | Angelo Gaja | Italien **0,1l | 25,50€**

Vegetarisch: mit eingelegtem Kürbis, Avocado & Spiegelei (ACGLMO) 29€

2016 Gaja Rossj-Bass | Raritäten Cuvée | Angelo Gaja | Italien **0,1l | 25,50€**

Share your experience
@ZILLERSEASONS

Wilde Kräuter Küche

Desserts

Süße Köstlichkeiten (ACEFGHNP)

aus der Vitrine unserer Eden Patisserie — lt. Angebot

Rarität | **Auslese | lieblicher Weißwein | Stefan Pratsch | Österreich** — **0,1l | 11,50€**

Kleine Tiroler Käseauswahl (ACFGP) — 21€

Portwein | Grahams Rosso 30Y | Getrocknete Früchte Aromen | Portugal — **5cl | 13,50€**

„Ein gutes Essen ist wie eine kleine Reise im Herzen.“

Heinrich Heine

Share your experience
@ZILLERSEASONS