



Elisabeth

*Herzlich
Willkommen*

MENÜVORSCHLÄGE
BUSINESS LUNCH

MENÜ 1 TIROLER BERGFRISCHE

€ 49,00 P.P.

TIROLER WILDKRÄUTERSALAT

Ein Mix aus saisonalen Wildkräutern, Apfelstreifen, gerösteten Walnüssen und Honig-Senf-Dressing.

Tyrolean wild herb salad with crisp apple strips, toasted walnuts, and a delicate honey-mustard dressing

GEFLÜGELBRUST MIT SPARGEL UND POLENTA

Zart gebratene Maishähnchenbrust, serviert mit grünem Spargel (Gemüse nach Saison), cremiger Polenta und einer leichten Zitronen-Thymian-Sauce.

Tender corn-fed chicken breast, gently seared and served with green asparagus (seasonal vegetables), creamy polenta, and a light lemon-thyme sauce.

TOPFEN-FRUCHT-DESSERT

Leichter Topfen (Quark) im Glas, geschichtet mit Fruchtputee (Frucht nach Saison), garniert mit frischer Minze.

Light curd cheese in a glass, layered with seasonal fruit purée and garnished with fresh mint.

MENÜ 2 ALPINER SOMMERTRAUM

€ 46,00 P.P.

KLARE GEMÜSEESSENZ MIT KRÄUTERFRITTATEN

Eine kräftige, klare Brühe, serviert mit hausgemachten Kräuterfrittaten (Pfannkuchenstreifen).

A clear vegetable broth served with homemade herb pancake strips.

GEDÄMPFTER LACHS AUF GEMÜSEJULIENNE

Frischer Lachs auf einem Bett aus Karotten- und Zucchiniestreifen, dazu eine leichte Dillsauce und ein Hauch Wildreis.

Fresh salmon served on a bed of carrot and zucchini julienne with a light dill sauce and a touch of wild rice.

PREISELBEER-TIRAMISU

Eine leichte Variante des italienischen Klassikers mit Mascarponecreme, Löffelbiskuits und Preiselbeeren.

A light variation of the Italian classic with mascarpone cream, ladyfingers, and cranberries.



Für die frische Speisenzubereitung und Verwendung von regionalen Rohstoffen wurden wir aus 5 Produktkategorien mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

For the fresh preparation of food and the use of regional products we were awarded from 5 product categories the AMA Gastro Seal.

MENÜ 3 TIROLER ALPENBALANCE

€ 41,00 P.P.

MARINIERTE ROTE BEETE MIT ZIEGENKÄSE

Dünne Scheiben marinierter Rote Beete, garniert mit mildem Ziegenfrischkäse, Pinienkernen und einem Hauch von Rucola.

Thin slices of marinated beetroot, topped with mild fresh goat cheese, pine nuts, and a hint of arugula.

KRÄUTERRISOTTO MIT GEMÜSECHIPS

Cremiges Risotto mit Tiroler Bergkräutern, dazu knackige Gemüsechips aus Süßkartoffeln und Rote Beete.

Creamy risotto with Tyrolean mountain herbs, served with crispy sweet potato and beetroot chips.

VANILLE-PANNA-COTTA MIT BEERENSPIEGEL

Leichte Panna Cotta aus echter Vanille, serviert mit einem fruchtigen Beerenspiegel.

Light panna cotta made from real vanilla, served with a fruity berry sauce.

MENÜ 4 ALPINER KRÄUTERGARTEN

€ 39,00 P.P.

TIROLER WILDKRÄUTERSALAT MIT GERÖSTETEN KERNEN

Frische Wildkräuter und Blattsalate aus der Region, serviert mit marinierten Apfelscheiben, gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen sowie einem Himbeer-Balsamico-Dressing.

Fresh wild herbs and local leafy greens, served with marinated apple slices, roasted pumpkin and sunflower seeds, and a raspberry balsamic dressing.

GEFÜLLTE PAPRIKA MIT GERSTE UND KRÄUTERN

Gebackene Paprika, gefüllt mit Gerste, frischem Gemüse (Zucchini, Karotten) und Tiroler Bergkräutern, dazu eine hausgemachte Tomatensauce und Mangold

Baked peppers filled with barley, fresh vegetables (zucchini, carrots), and Tyrolean mountain herbs, accompanied by homemade tomato sauce and Swiss chard.

CHIA-PUDDING MIT BEERENSPIEGEL

Cremiger Chia-Pudding aus Hafermilch, verfeinert mit Vanille, serviert mit einem fruchtigen Beerenspiegel und frischen Minzblättern.

Creamy chia pudding made with oat milk and refined with vanilla, served with a fruity berry sauce and fresh mint leaves.



Für die frische Speisenzubereitung und Verwendung von regionalen Rohstoffen wurden wir aus 5 Produktkategorien mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

For the fresh preparation of food and the use of regional products we were awarded from 5 product categories the AMA Gastro Seal.

Elisabeth

*Herzlich
Willkommen*

VEGETARISCH
VEGAN

MENÜVORSCHLÄGE
BUSINESS LUNCH

MENÜ 1 FRUCHTIGES NATURERLEBNIS

€ 36,00 P.P.

FENCHELSALAT MIT ORANGENÖL UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN

Frischer, aromatischer Fenchel trifft auf fein-fruchtiges Orangenöl – abgerundet mit knackigen Pinienkernen für ein nussiges Finish.

Fresh, aromatic fennel meets fine, fruity orange oil – finished with crunchy pine nuts for a nutty touch.

ZUCCHINI-QUINOA LAIBCHEN

Saftige Zucchini-Quinoa Laibchen serviert mit Süßkartoffeln und Sauerrahm.

Zucchini-Quinoa patties with sweet potatoes and sour cream.

SAUERRAHM-EIS MIT MOOSBEEREN UND FRISCHER MELISSE

Ein erfrischendes Sauerrahm-Eis trifft auf herb-süße Moosbeeren und wird von duftender Melisse begleitet – ein feiner Abschluss.

A refreshing sour cream ice cream paired with tart-sweet lingonberries and lemon balm – a perfect finale.

MENÜ 2 MEDITERRANE BERGAROMEN

€ 35,00 P.P.

TATAR VON BROKKOLI UND APFEL MIT ROTE-BETE-DIP UND ERBSENKRESSE

Ein frisches Spiel aus Cremigkeit und Fruchtigkeit: feines Brokkoli-Apfel-Tatar, harmonisch ergänzt durch einen samtigen Rote-Bete-Dip und zarte Erbsenkresse.

A fresh play of creaminess and fruitiness: delicate avocado-apple tartare harmoniously complemented by a smooth beetroot dip and tender pea shoots.

AUBERGINENRÖLLCHEN MIT RATATOUILLE, KARTOFFELRAGOUT UND JUNGEM SPINAT

Gefüllte Auberginenröllchen treffen auf aromatisches Ratatouille. Dazu ein herzhaftes Kartoffelragout und zart gedünsteter Spinat – mediterran inspiriert und fein abgestimmt.

Stuffed eggplant rolls meet aromatic ratatouille. Served with a hearty potato ragout and gently steamed young spinach – Mediterranean-inspired and perfectly balanced.

BARBARAS ZITRONEN-TARTE

Hausgemachte Tarte mit frischem Zitronenaroma – ein erfrischender und eleganter Abschluss.

Homemade tarte with fresh lemon aroma – a refreshing and elegant finish.



Für die frische Speisenzubereitung und Verwendung von regionalen Rohstoffen wurden wir aus 5 Produktkategorien mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

For the fresh preparation of food and the use of regional products we were awarded from 5 product categories the AMA Gastro Seal.

MENÜ 3 SOMMERLICHE INSPIRATION

€ 37,00 P.P.

STEIRISCHER HUMMUS MIT MELANZANI UND KORIANDER

Ein Hauch Orient trifft auf steirische Raffinesse: cremiger Hummus aus regionalen Zutaten, begleitet von zart gerösteter Melanzani und frischem Koriander.

A touch of the Orient meets Styrian refinement: creamy hummus made from regional ingredients, accompanied by delicately roasted eggplant and fresh coriander.

GEBACKENER KNUSPER-KOHLRABI MIT ROTEN ESSIGLINSEN UND FRITTIERTER PETERSILIE

Knusprig gebackener Kohlrabi bildet das Herzstück dieses Gerichts – umgeben von würzig-säuerlichen Linsen und knuspriger Petersilie als aromatischer Akzent.

Crispy baked kohlrabi takes center stage in this dish—surrounded by tangy-sour lentils and crispy fried parsley for an aromatic accent.

TOPFENCREME MIT MARILLE UND PISTAZIEN-CRUMBLE

Feine Topfencreme, fruchtige Marillen und ein knuspriger Pistazien-Crumble vereinen sich zu einem sommerlich-leichten Dessert mit österreichischer Seele.

Delicate quark cream, fruity apricots, and a crunchy pistachio crumble combine to create a light, summery dessert with an Austrian soul.

MENÜ 4 WÜRZIGES ALPENGLÜHEN

€ 43,00 P.P.

GEBRATENE KRÄUTERSAITLINGE MIT STECKRÜBENCREME UND FRISCHEM SPINAT

Aromatische Kräutersaitlinge in der Pfanne gebraten, auf samtiger Steckrübencreme serviert – vollendet mit frischem Spinat für eine feine, grüne Note.

Aromatic king oyster mushrooms pan-seared to perfection, served on a velvety carrot cream, finished with fresh spinach for a delicate green note.

PASTA «DE CECCO» MIT OFENTOMATEN-SUGO, MOZZARELLA UND BASILIKUM

Al dente gekochte italienische Pasta, begleitet von einem langsam geschmorten Sugo aus Ofentomaten. Zart schmelzender Mozzarella und frisches Basilikum runden das Gericht klassisch-mediterran ab.

Al dente Italian pasta accompanied by a slowly roasted tomato sugo. Soft, melting mozzarella and fresh basil complete this classic Mediterranean dish.

SÜSSIGKEIT VON ZUCCHINI UND SCHOKOLADE

Eine überraschende Verbindung: cremige Zucchini trifft auf edle Schokolade – raffiniert vereint in einem modernen Dessert zwischen Mousse und Ganache.

A surprising combination: creamy zucchini meets fine chocolate, artfully blended into a modern dessert that balances mousse and ganache.



Für die frische Speisenzubereitung und Verwendung von regionalen Rohstoffen wurden wir aus 5 Produktkategorien mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

For the fresh preparation of food and the use of regional products we were awarded from 5 product categories the AMA Gastro Seal.