

Vorspeisen

Suppen

Bouillon nature	5.50
Bouillon mit Ei	7.00
Kürbisrahmsuppe mit Rahmhaube und Kernöl	7.50
Federweisschaumsuppe mit Rahmhaube und Croûtons	8.50
Hausgemachte Gerstensuppe 4,5 dl	9.50

Kalte Vorspeisen

Grüner Salat	7.00
Gemischter Salat	8.50
Blattsalat „Jägerart“ mit Eierschwämmli Speck und Croûtons	12.50
Kanadischer Wildlachs mit Meerrettichschaum und Salaten garniert	17.50
Hirschfiletcarpaccio mit gerösteten Pinienkernen Parmesan und Olivenöl	17.50

Warme Vorspeisen

Lienzer Weinbergschnecken	6 Stück	14.50
	12 Stück	26.00
Pilztoast „Försterinnenart“ mit Steinpilzragoût und gebratenen Eierschwämmli		13.50
Steinpilzrisotto		12.50