

Tageskarte

MENÜ:

Kürbiscremesuppe

vom hofeigenen Hokkaido | Sahnehaube | Kernöl | Kürbiskerne

Söller Hirschragout

in würziger Wildsauce | Preiselbeeren | Apfelblaukraut | Semmelknödel

Quittenparfait

Hausgemachtes Eisparfait von der schwäbischen Quitte mit Quittenragout

€ 29,00

WIR EMPFEHLEN IHNEN HEUTE:

Kürbiscremesuppe

vom hofeigenen Hokkaido | Sahnehaube | Kernöl | Kürbiskerne

€ 4,50

Pfeffersteak

Medium gegrilltes Tiroler Filetsteak von der Metzgerei Obermoser in Söll

– diese Woche von Bauern aus Kramsach und dem Brixental –

Pfefferrahmsauce | Broccoli | Kartoffelrösti

€ 25,20



Van der Söller Jägerschaft

Hubertusschnitzel

Knusprig gebackenes Hirschschnitzel in der Kürbiskernkruste

Kartoffelsalat und Söller Blattsalate | Kernöldressing

€ 17,20

Wildererteller

Rosa gebratene Medaillons in Schwammerlrahmsauce ...

mit Preiselbeerbirne und Eierspatzl

... aus der Söller Hirschhüfte geschnitten € 19,00

... aus dem Tiroler Gamsnüsschen geschnitten € 27,00

Hirschleber

in wilder Apfel-Calvadossauce

Preiselbeeren | Kartoffel-Mangoldlaibchen

€ 17,90

ZUM DESSERT:

Quittenparfait

Hausgemachtes Eisparfait von schwäbischen Quitten mit Quittenragout

€ 6,80

Mousse trifft Tiroler Zwetschke

Mousse von der weißen Schokolade und Zartbitter-Schokolade

Zwetschken-BauernEis aus St. Johann | Tiroler Zwetschkenröster

€ 6,80