

FRÜHLINGS- KÜCHE 1.0

ab 28. März 19
Vitamine nach dem Winter
junges Gemüse | Bärlauch und
erste Gartenkräuter



UMBAU TIROLER HOF ZU VIKTORIAS HOME

- von 15. April bis Ende Juni
- **NEW** in room spa Appartements
- **NEW** Kochschule
- Gourmetwirthshaus Tiroler Hof öffnet im Juli mit Sommerküche 1.0

Essen ist ein
Bedürfnis,
Genießen ist
eine Kunst

VORSPEISEN

CREMIGE BÄRLAUCH ESSENZ

Sauerrahm_Roggen gebacken
5,90

FRUCHTIGES KAROTTENSÜPPCHEN

Chili Öl_Walnussbrot Chip
5,90

BÄRLAUCHBROT OFENFRISCH

Gartenkräuter Aufstrich
4,80

HAUPTGÄNGE

RINDSROULADE GESCHMORT

Schmorsaftl_Wurzelgemüse_Kartoffel Stampf
handgepflückter Bärlauch
22,00

FRÜHLINGSRISOTTO

Jungzwiebel_Kokos_grüner Spargel_Parmesan
15,50
mit 3 gegrillten Black Tiger Garnelen
22,00

HÜHNCHEN

Bärlauch Kruste_Orangensauce
heurige Kartoffeln_Quinoa
19,90

MEDAILLONS VOM OBERIO JUNGSCHEINSFILET

(100% aus Oberösterreich)
Whiskey Jus_Frühkarotten_grüner Spargel_Gerstl
22,00

LACHS

Curry Linsen_Portwein Schaum_Frühlingsgemüse
21,00

BLACK ANGUS STEAK & BLACK TIGER GARNELE

geröstetes Pfannengemüse
Apfel-Zwiebel Chutney
Lady's Cut (170g, 1 Garnele)
29,50

Gentlemen's Cut (260g, 2 Garnelen)
36,00