

## A\* BAR

### **HÜHNERFILETSTREIFEN**

auf Basmatireis mit frischem Gemüse-Salat und Teriyaki Sauce € 12,00

### **GERÄUCHERTE FORELLE vom FUSCHLSEE**

auf Romana Salatherzen, Gurken, Radieschen, Jungzwiebel, Ei und Tomaten € 13,00

### **ÜBERBACKENER PASTARAHM**

mit Tomaten, Oliven, frischen Parmesan und kleinem Salat € 10,00

### **COUS COUS mit ARTISCHOKEN, EDAMAME,**

Granatapfel, Minze, Sesam, Tomaten und einem Zitrus-Gurken Dressing € 11,00

### **KALBSRAHMGULASCH**

mit hausgemachten Butter Spätzle € 22,00

### **ROTE LINSEN CURRY**

mit Süßkartoffeln und Basmati-Reis € 12,00

### **ÖSTERREICHISCHER ‚ANTIPASTI‘ TELLER**

Vulcanoschinken, Walserstolz-Käse, Bio-Schafsfrischkäse, Quittengelee, getrocknete Tomaten, in Balsamico eingelegte Zwiebel

1 PERSON € 19,00

2 PERSONEN € 34,00

### lauwarme **SCHOKO-TARTE**

mit Schlagobers € 5,00

### **TOPFEN-TARTE € 5,00**

### **ZITRONENSORBET € 6,00**

mit Prosecco Tenet Brut D.O.C. € 11,00

## A\* BAR

### **CHICKEN FILLET STRIPS ON BASMATIREIS**

with fresh vegetable salat and Teriyaki Sauce € 12,00

### **SMOKED TROUT FROM LAKE FUSCHL**

on romaine lettuce, cucumber, radishes, spring onions, egg and tomatoes € 13,00

### **BAKED PASTA CREAM**

with tomatoes, olives, fresh parmesan and a small salad € 10,00

### **COUS COUS with ARTICHOKEs & EDAMAME**

pomegranate, mint, sesame, tomatoes and a citrus cucumber dressing € 11,00

### **CREAMY VEAL GOULASH**

with home-made butter spätzle € 22,00

### **RED LENTIL CURRY**

with sweet potatoes and Basmati-Reis € 12,00

### **AUSTRIAN ANTIPASTI PLATE**

vulcano ham, 'Walserstolz' cheese-Käse, organic sheep milk cheese, quince jelly,  
fried tomatoes, pickled balsamic onion

1 PERSON € 19,00

2 PERSONS € 34,00

### warm **SCHOKO-TARTE**

with wipped cream € 5,00

### **CHEESE-CAKE € 5,00**

### **LEMON SORBET € 6,00**

with Prosecco Tenet Brut D.O.C. € 11,00