

Am besten vorher...

<i>Klare Rindsuppe mit Einlagen...</i>	
<i>mit Grießnockel</i>	<i>5,20</i>
<i>mit Kräuterfrittaten</i>	<i>5,20</i>
<i>mit Achentaler Kaspressknödel</i>	<i>5,40</i>
<i>mit klassischen Tiroler Speckknödel</i>	<i>5,40</i>
<i>Angeräucherte Pfifferling Cremesuppe mit knusprigem Speck</i>	
<i>Exotische Tomatenkaltshale mit gebackenem Hühnchen und Mango</i>	<i>5,70</i>
<i>Kleiner Gemischter Salat</i>	<i>4,80</i>
<i>Ein Stück knuspriges Knoblauchbrot</i>	<i>1,90</i>

in den Sommer Starters

<i>Gebackenes Gemüse-Pakora mit dreierlei Dips</i>	<i>5,80</i>
<i>Pakora ist ein erfrischendes Indisches Gericht, knackiges Gemüse wird mit Tandoori und anderen Gewürzen mariniert und in einem Backteig aus Kichererbsenmehl knusprig gebacken,</i>	
<i>auf Wunsch mit Hühnchen Pakora</i>	<i>6,50</i>
<i>Carpaccio vom heimischen Premium Rind...</i>	
<i>mit marinierten Pfifferlingen, schwarzen Nüssen und Pecorino</i>	<i>12,90</i>
<i>Mariniertes Beef Tatare vom heimischen Premium Rind...</i>	
<i>mit hausgemachten Focaccia, Balsamico Zwiebeln und Kapern</i>	<i>12,50</i>

A moi vos ondas...

*Für Abwechslung ist gesorgt, unsere **Steak Empfehlung**...*

Bestes Fleisch, z.B. Dry Aged oder Australisches Prime Beef mit ausgefallenen Beilagen, immer frisch und mit Liebe, bestem Wissen und Gewissen verarbeitet.

Wir versuchen auch mit verschiedene Zubereitungsmethoden zu arbeiten, vor allem Sous Vide garen also vakuumiertes Fleisch in einem Wasserbad schonend bei 56C° zubereiten und es dann anzubraten und zu vollenden und vieles mehr, unser Service Team informiert Sie gerne...

Hauser Burger 2.0...

Pulled Pork 18 Stunden gegart und geräuchert mit selbstgemachtem Brioche, Coleslaw Salat und Country Fries

15,80

Hauser's „Cordon Bleu“...

gefüllt mit „Taleggio“ einem italienischen Rotschmierkäse und Rohschinken auf handgemachten Tagliatelle mit sonnengetrockneten Tomaten, Knoblauch und Kräuter

17,50

Unsere Fisch Empfehlung...

Frische Süß und Salzwasserfische im Ganzen oder Filets

Wir Informieren Sie gerne über unser heutiges Angebot

Ganz scheinbar Gesund....

<i>Gebackenes Gemüse-Pakora mit dreierlei Dips</i>	12,30
<i>mit Hühnchen-Pakora</i>	14,30
<i>Gebratene Spinat-Frischkäse Knödel...</i>	
<i>mit gegrillten Pilzen, Pfifferlingsragout und confierten Tomaten</i>	14,40
<i>Creemiger italienischer Burrata...</i>	
<i>auf gegrillter „Viola“ Aubergine, Tagliatelle mit getrockneten Tomaten und Pecorino</i>	14,80
<i>Sommerlicher Salat mit Pfifferlingen...</i>	
<i>knackiger Blattsalat, marinierte Pfifferlinge, gesalzene Kürbiskerne und frisches Gemüse</i>	12,70
<i>Gegrillte Hühnerstreifen...</i>	
<i>auf bunten Blattsalaten mit gebratenem Paprika und gerösteten Brotwürfeln</i>	11,80

Guad's aus da Heimat....

<i>Rosa gebratene Tiroler Leber...</i> <i>mit Apfel-Rosinen Chutney und Mini-Kartoffel</i>	<i>14,50</i>
<i>Würzige Schweinsripperl nach altem Hausrezept...</i> <i>mit Ofenkartoffel und Kräutertopfen</i>	<i>14,90</i>
<i>Unsere Kasspatzel'n...</i> <i>mit herzhaften Bergkas und Röstzwiebeln</i>	<i>12,00</i>
<i>Wiener Schmitzel vom heimischen Kalb ...</i> <i>mit kleinen Kartoffeln, Zitrone und Preiselbeeren</i>	<i>17,70</i>

Zum Schluss was Süß....

Variation von Minz und Schokolade, lassen Sie sich überraschen 7,90

*Küchlein vom Weißen Pfirsich mit Ragout vom Weingarten Pfirsich
und Roten Beeren dazu gib's t Grünes Apfeleis* 7,50

Unser kleiner Heidelbeer Schmarren mit leckerem Vanilleeis 8,50

*Allerlei hausgemachte Sorbets und Eis finden Sie in unserer Eiskarte,
unser Service-Team informiert Sie gerne*