

Vorspeisen kalt

Beef Tartar vom Tiroler Grauvieh

Gebackenes Wachtelei / Röstzwiebelmayonnaise
Affila Kresse / Toast/ Bauernbutter vom Wackerle Hof
(A,C,G,M,O) € 14,50

Jakobsmuschel aus der Normandie

Flusskrebs / Wakame / Granny Smithespuma
Tomatensud
(B,D,F,O,R) € 15,50

Burrata ✓

Belperknolle / alter Balsamico
Olivenöl / Rucola
(G,O) € 10,50

Rote Bete Carpaccio ✓

12 Stunden Sous vide gegart / Walnüsse
weißes Balsamicogel
(H,O) € 8,50

Salate

Granatapfel ✓

Salatherzen / Orangendressing / Wasabi Crunch
(E,O) € 8,50

Panzanella

Italienischer Brotsalat / Tomate / Gurke / Zwiebel
Natives Olivenöl
€ 8,50

EAT WELL
=
FEEL SWELL

Pasta

Garganelli

Pasta all uovo / Chorizzo / Pimentos de Padron
Meersalz / Belperknolle
(A,C,G,L) € 14,50

Fettucine Nr 6

Lachswürfel / Süsrahm / Wermuth
(A,C,D,G,L,M,O)
Klein € 9,50
Groß € 12,50

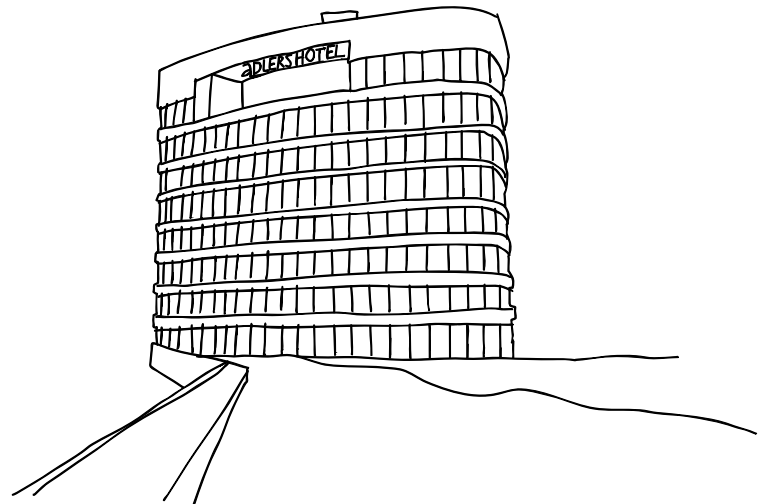
Suppen

Scharfe Kokossuppe

Gegrillte Garnelen / Junglauch / Kirschtomaten
(B,F,G,L) € 10,50

Klare Hühnersuppe

Teryiaki Huhn als Einlage / rotes Öl/ Affila Kresse
(A,F,L) € 8,50



Vegan

Linsencurry

Grüne Mignon Linsen / Kichererbsen
frisches Gemüse / Pak Choi
(P,L) € 10,50

Fregula Sarda

sonnengetrocknete Tomaten / Oliven / Rucola
Amalfi Zitronen
(A) € 9,50

Kamut Spaghetti aglio e olio

Peperoncino / frische Petersilie / Kalamata Oliven
extra vergines Olivenöl aus Italien (A)
Klein € 5,50
Groß € 8,50

Kamut, eines der ältesten Getreide der Welt, wurde schon zu Zeiten der Pharaonen in Ägypten angebaut. Kamut hat einen exzellenten, natürlich-süßlichen Geschmack mit nussiger Note.

Knusprige Tempeh Spieße

Fischgerichte

Gegrillter Leutascher Seesaibling

Zitronen-Kräutergemüse / la ratte Kartoffel / Pak Choi
(D,L,O) € 22,50

Yellowfin Thunfisch

Aussen kross, innen roh / Karotten dreierlei
Urkarotte / Babykarotte / Karottencreme / rotes Öl
(G,D) € 29,50

Seeteufel Saltimbocca

Salbei / Tiroler Karreespeck / Safranrisotto
Paprika-Lauchespuma
(D,G,L,O) € 32,00

Burger

ADLERS FRESH

Roggen Bun / gegrilltes Hühnerfilet / Cheddarkäse / Nachos
Avocado / Tomatensalsa / Salatherzen / Sauerrahm
Chipotle / Süßkartoffelpommes
(A,G,M) € 15,50

ADLERS BURGER

Roggen Bun / 100% Rindfleisch aus Tirol / Bergkäse
Röstzwiebelmayonnaise / Salatherzen / Sauerrahm Chip-
otle BBQ / gebackene Zwiebelringe / Süßkartoffelpommes
(A,G,C,M) € 17,50

Fleischgerichte

Gegrillte Maispoularde

Amalfi Zitronensud / Ofentomate / Pak Choi / Basmatireis
(P,L) € 14,50

Geschmorte Lammschulter

Gegrillte Polenta/ wilder Brokkoli/ Ofentomate/ Thymianjus
(C,L,O) € 29,50

Am Knochen gegrillter Kräuterschweinerücken

Gratiniert mit Panko- Parmesankruste /
Kartoffelgratin / Café de Paris Butter
(A,C,G,L,O) € 25,50

EPIC ↘

Steaks

Eine Sauce pro Steak ist inkludiert

Unsere Steaks sind alle DRY aged und aus Tirol von unserem Metzger des Vertrauens. Es versetzt Fleischliebhaber in Erregung: Dry Aged Beef, das trocken abgehangene Rind, liefert die besten Steaks der Welt. Die Dry Aged Trockenreifung dient der Entwicklung des Geschmacks, und nicht wie häufig behauptet, der Zartheit des Fleisches ...

180g Rinderfilet

€ 21,50

220g Rinderfilet

€ 26,50

300g Ribeye Als Rib-Eye-Steak bezeichnet man Steaks aus der Hochrippe mit kleinem sogenanntem „Fettauge“.

€ 32,50

Prime Rib am Knochen 350g–400g

Das Prime-Rib wird aus dem Rostbraten des Rindes geschnitten, wobei der Knochen am Fleischstück belassen wird. Der Knochen verstärkt das Aroma des Fleisches und ist mit ein Grund für den sagenhaften Geschmack, die Saftigkeit und genießt eine enorme Beliebtheit bei eingefleischten Steakfans.

€ 46,00

Specials

Ab 18:00 Uhr oder Vorbestellung

Tomahawk Steak „Dry aged“

Ca. 1200g–1400g

Serviert mit einer Sauce ihrer Wahl

€ 82,00

Porterhouse Steak „Dry aged“

ca. 900g–1200g

Serviert mit einer Sauce ihrer Wahl

€ 67,00

US BEEF Flanksteak 250g

hauchdünn geschnitten, mariniert
mit 28 Jahre altem Jack Daniels Tennessee

Serviert mit einer Sauce ihrer Wahl

€ 32,00

Beilagen

Zitrone-Kräutergemüse (L) € 4,20

Rosenkohl Muffin (C,G) € 4,20

Wilder Brokkoli € 4,20

Gedämpftes Gemüse (L) € 4,20

Tiroler Urkarotte € 4,20

Süßkartoffelpommes (A) € 4,90

Steakhousepommes (A) € 4,90

Ofenkartoffel/Sauerrahm (G) € 4,90

Basmatireis (G) € 4,90

Getrübte Kartoffelmousseline (G) € 4,90

Portweinjus (L,O) € 3,00

Chimicurry € 3,00

Café de Paris (C,G) € 3,00

BBQ Sauce (L,O) € 3,00

Cognac-7-Pfefferrahmsauce (G,L,O) € 9,50