

Vorspeisen kalt

Beef Tartar vom Tiroler Grauvieh
Gebackenes Wachtelei / Röstzwiebelmayonnaise /
Affila Kresse / Toast/ Bauernbutter vom Wackerle Hof
€ 14,50
A,C,G,M,O

Jakobsmuschel aus der Normandie
Flusskrebis / Wakame / Granny Smithespuma/
Tomatensud
€ 15,50
B,D,F,O,R

Heissgeräuchertes Thunfischcarpaccio
Fermentierte Gurke/ Olivencrunch/
Alter Balsamico/ Olivenöl
€ 11,50
A,D,N,O

Burrata ✓
Ochsenherztomate/
Belperknolle / alter Balsamico
Olivenöl / Rucola
€ 10,50
G,O



GREAT
START!

Salate

Granatapfel ✓
Salatherzen / Orangendressing / Wasabi crunch
€ 8,50
E,O

Panzanella ✓
Italienischer Brotsalat / Tomate / Gurke / Zwiebel
Natives Olivenöl
€ 7,50
A,M,O

Cäsar Salad
Salatherzen/ Vogersalat / Cäsardressing/ Parmesanspäne
Wahlweise mit gebratenem Hühnerfilet
oder gegrillten Garnelen
klein mit Croutons € 8,50 ✓
A,C,L,M
mit Hühnerbrust und Knoblauch Baguette € 12,50
A,C,L,M
mit gegrillten Garnelen und Knoblauch Baguette € 15,50
A,B,C,L,M

Pasta

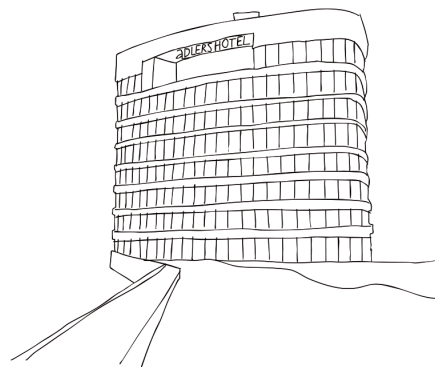
Garganelli
Pasta all uovo / Chorizzo / Pimentos de Padron / Meersalz/
Belperknolle
€ 14,50
A,C,G,L

Fettucine N 6
Lachswürfel / Süsrahm / Wermuth
Klein € 9,50
Groß € 12,50
A,C,D,G,L,M,O

Suppen

Scharfe Kokossuppe
Gegrillte Garnelen / Junglauch / Kirschtomaten
€ 10,50
B,F,G,L

Klare Hühnersuppe
Teryaki Huhn als Einlage / rotes Öl/ Affila Kresse
€ 8,50
A,F,L



Vegan

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

Knusprige Tempeh Spieße
Erdnussbuttersauce / Basmatireis / Jalapenos
€ 10,50
E,O

Kamut Spaghetti aglio e olio
Peperoncino / frische Petersilie / Kalamata Oliven
extra vergines Olivenöl aus Italien
Klein € 5,50
Groß € 8,50
A

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.

Fischgerichte

Gegrillter Leutascher Seesaibling
Zitronen-Kräutergemüse / la ratte Kartoffel / Pak Choi
€ 22,50
D,L,O

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

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

Burger

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

aDLERS BURGER
Roggen Bun / 100% Rindfleisch aus Tirol / Bergkäse
Röstzwiebelmayonnaise / Salatherzen / Sauerrahm Chipotle BBQ
/ gebackene Zwiebelringe / Süßkartoffelpommes
€ 17,50
A,G,C,M

Fleischgerichte

Gegrillte Maispoularde
Amalfi Zitronensud / Ofentomate / Pak Choi / Basmatireis
€ 14,50
P,L

Geschmorte Lammschulter
Gegrillte Polenta/ wilder Brokkoli/ Ofentomate/ Thymianjus
€ 29,50
C,L,O

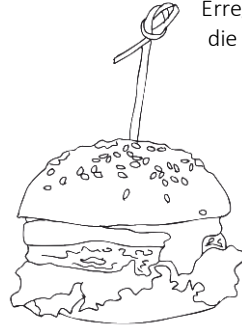
Am Knochen gegrillter Kräuterschweinerücken
Gratiniert mit Panko- Parmesankruste/ Kartoffelgratin/
Cafe de Paris Butter
€ 25,50
A,C,G,L,O

Kalbsrückensteak „anders“
Sous vide gegart / Panko / Kartoffelmousseline
frische Cranberrys / Amalfi Zitrone
€ 26,50
A,C,G

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

MY FAVOURITE ANIMAL IS STEAK

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

EPIC

Specials

Ab 18:00 Uhr oder Vorbestellung

Tomahawk Steak „Dry aged“
Ca. 1200g-1400g
Serviert mit einer Sauce ihrer Wahl
€ 87,00

Porterhouse Steak „Dry aged“
ca. 900g-1200g
Serviert mit einer Sauce ihrer Wahl
€ 73,00

US BEEF Flanksteak 250g
hauchdünn geschnitten
Mariniert mit 28 Jahre altem Jack Daniels Tennessee
Serviert mit einer Sauce ihrer Wahl
€ 34,00

Allergene

A: Gluten / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja /
G: Milch / H: Nüsse / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulphite /
P: Lupinen / R: Weichtiere / V: Vegetarisch

Beilagen

Zitronen-Kräutergemüse € 4,20 L
Mit Feta gefüllte Tomate € 4,20 C,G
Wilder Brokkoli € 4,20
Gedämpftes Gemüse € 4,20 L
Tiroler Urkarotte € 4,20

Süßkartoffelpommes € 4,90 A
Steakhousepommes € 4,90 A
Ofenkartoffel/ Sauerrahm € 4,90 G
Basmatireis € 4,90 G
Getrüffelte Kartoffelmousseline € 4,90 G

Portweinjus € 3,00 L,O
Chimichurri € 3,00
Café de Paris € 3,00 C,G
BBQ Sauce € 3,00 L,O
Cognac 7-Pfefferrahmsauce € 3,00 G,L,O