

Zomm.

Vorne weg oder für zwischendurch zum Teilen

- Tiroler Aufschnitt-Teller
Speck, Hauswurst, Käse, saure Garnituren und Sauerteigbrot € 15,90
- Knuspriges Hausbrot mit verschiedenen Aufstrichen - 5,10

Vorspeisen und Salate

- Karamellisiertes Rotkraut mit Salate, Kartoffel Croutons
und BBQ -Crème fraîche € 8,40
Als große Portion - 10,90
- Alpensashimi vom Saibling mit Blattsalat vom Lumpenerhof,
eingelegten Tomaten und Lauchmayonnaise - 11,50
- Steak Tartar „Zomm. Style“ 80 gr. mit Austernpilzen,
getoastetem Sauerteigbrot und Eidotter - 14,50
auf Wunsch auch ohne Ei
Für die große Tartar-Begierde 160 Gramm - 23,90
- Saisonal gemischter Salat mit Hausdressing - 4,90
- Backhendlsalat, Erdäpfel – Vogerlsalat, Kernöl und Kürbiskerne - 13,90
- Saures Rindfleisch „Zomm. Style“, Rote Zwiebel, Kernöl und Blattsalate - 10,90
- Zwei Stück Kaspressknödel auf gemischten Blattsalaten
und Hausdressing - 11,20

Suppen

- Klare Rindsuppe mit Frittaten € 4,90
- Klare Rindsuppe mit Speckknödel oder Kaspressknödel - 5,20
extra Speckknödel oder Kaspressknödel - 2,50

zom.

Hauptspeisen

- Rindersteak mit Rotwein Jus, geschmortem Wurzelgemüse und Kartoffelpüree Tagespreis
Entrecôte 100 gr. 14,90 Rib Eye 100 gr. 14,90
Wir bieten täglich je nach Verfügbarkeit verschiedene Cuts an. Gerne beraten wir Sie!
- Filet vom Eismeersaibling mit Blattspinat, Zitronen - Beurre blanc und Spargel Risotto € 18,90
- Hausgemachte Pasta mit Bolognese Sugo und Bergkäse - 14,90
- Hausgemachte Pasta mit Bärlauch – Haselnuss Pesto und Bergkäse - 13,40
- Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat - 19,90
- Gulasch von der Rinderwade mit Serviettenknödel und Salat - 17,90
- Tafelspitz, Knochenmark, Suppengemüse, Apfelkren, Cremespinat, Röstkartoffel - 20,90
- Beuschel vom Kalb mit Semmelknödel - 13,10
- Rosa gebratenes Schweinekotelette mit eigener Sauce, Grammelkraut und Kräuterspätzle - 18,90
- Hausgemachte Pommes Frites mit Mayonnaise - 5,60

Alle Hauptspeisen sind auch als kleine Portion erhältlich – € 2,00
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Beilagenänderungen 90 Cent verrechnen.

Desserts

- Käseteller von heimischen Käsen mit Senfsaucen und Brot € 14,90
- Klassische Crème Brûlée - 6,80
- Café au Lait mit geröstetem Hanf, Milch - Parfait, Kaffeekaramell und Schokoladen-Cookie - 7,10
- Hausstrudel - 5,30
- Hauskuchen - 4,10

Eis vom Biobauernhof, bitte Fragen Sie nach unserer gesonderten Eiskarte