Unsere

MARTINS-SPEISEKARTE

UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN:

Sämtliche Gerichte sind mit Liebe zum Detail hausgemacht. Für unser traditionelles Ganslessen machen wir keine Kompromisse: Unsere Bio-Gänse beziehen wir exklusiv vom Gänsehof Bechter in Hittisau. Die Tiere wachsen dort auf 950 m Seehöhe inmitten der Natur in einer vorbildlichen, artgerechten und zertifizierten Geflügelhaltung auf. Das schmeckt man im feinen, zarten Aroma – ein ehrlicher, wertvoller Genuss, der uns und unserer Region am Herzen liegt.

ALTERNATIV ZUM MENÜ

Bio Weidegans
Madeira-Jus I Rotkraut I Maroniknödel
Mandelspätzle
€ 54,90

Gefüllter Kürbis
mit Gemüse-Gratin I 2erlei Blumenkohl
€ 19,90

Schweineschnitzel Wiener Art
mit hausgemachten Brösel I Pommes frites
Preiselbeer
€ 21,00

MARTINSMENÜ

HAUSGEMACHTES BROT

mit feinem Kräuter-Aufstrich
Käuter frisch aus dem Klause-Garten

KÜRBIS-CREME-SUPPE

mit Kernöl von Verena Dockner
gerösteten Kürbiskerne I Sahnehaube

BIO WEIDEGANS

mit Madeira-Jus I Rotkraut nach dem
Rezept der Chefin I Maroniknödel
Mandelspätzle

TRIOLOGIE VOM SORBET

fruchtig-erfrischend und fein
ausgarniert



Menüpreis inkl. einem feinem abgestimmtn Glas Rot- oder Weißwein zum Hauptgang, Wasser und Bio Kaffee zum Abschluss

€ 69,00