

# Glutenfreie Gerichte

Da einige Produkte separat zubereitet werden müssen, kann es eventuell zu Wartezeiten kommen.  
Wir bitten dafür um Ihr Verständnis.

## Salate und Vorspeisen

Grüner oder gemischter Salat  (G,M) <i>auch vegan möglich</i>	Groß € 10,70 Klein € 7,70
Caesar Salad mit Streifen von der Maishendlbrust (C,D,G,M)	€ 24,20
Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz mit hausgemachtem Thunfisch-Eis (C,D,G,M)	€ 24,00
Burrata  auf konfierten Cherrytomaten mit glutenfreiem Brot (G)	€ 21,20
Hausgemachtes Pastrami-Carpaccio mit Trüffel-Mayonnaise, Kaviar und glutenfreiem Brot (C,G,M)	€ 21,20
Hausgeräucherte Ötztaler Forelle auf Vogersalat mit glutenfreiem Brot und Kren (D,G,M)	€ 27,20
Brettljause mit glutenfreiem Brot (C,G,M)	€ 18,00
Käseauswahl  mit Butter, Feigensenf und glutenfreiem Brot (G,H,M,O)	€ 20,30

## Suppen

Rindskraftsuppe mit glutenfreien Frittaten oder glutenfreien Nudeln ( <b>ca. 10 Minuten Zubereitung</b> ) (C,F,G,L,O)	Groß € 7,70 Klein € 5,40
Karotten-Curcuma-Ingwer Suppe mit gebratenen Jakobsmuscheln (G,L,R) <b>Auch vegetarisch möglich -€ 3,00</b> (G,L)	Groß € 11,80 Klein € 9,40
Tomatencremesuppe  (E,L,O)	Groß € 9,90 Klein € 7,20
Tom Kha Gai Suppe mit Hühnchen, Gemüse und Glasnudeln (F,N) <b>Auch vegan möglich -€ 1,50</b> (F,N)	Groß € 11,50 Klein € 9,10

## Fischgerichte

Zanderfilet auf Melanzane-Sesam Creme mit Röstkartoffeln und Granatapfel (D,N)	€ 29,00
Gebratenes Tiroler Bachsaiblingsfilet auf Grillgemüse-Püree, dazu saisonale Serfauser Pilze (D,G)	€ 30,00

### Allergeninformation:

B- Krebstiere, C- Eier, D- Fisch, E- Erdnuss, F- Soja, G- Milch-Laktose,  
H- Schalenfrüchte, L- Sellerie, M- Senf, N- Sesam, O- Sulfite, P- Lupinen, R- Weichtiere

## *Hauptspeisen*

Rindertafelspitz im Sud mit Röstkartoffeln und Cremespinat sowie Apfelkren und Sauerrahmsauce (F,G,L,O)	€ 28,20
Halbes gebratenes Bauernhähnchen auf Grillgemüse wahlweise mit Reis oder Pommes frites (L,O)	€ 22,10
Entrecôte (200 g) dazu Bohnen im Speckmantel, Pommes frites und Grillsauce (C,G,M,O)	€ 32,70
Gebratene Maishendlbrust auf cremiger Kräuterpolenta und Zucchini-Kichererbsen-Ratatouille (G)	€ 26,70
Rotes Curry vom heimischen Rind mit Gemüse und Jasminreis (N)	€ 24,50
<b>Auch vegan möglich</b> (N)	€ 20,30
Kichererbsen-Karotten Masala  mit Jasminreis und Sesam (L,N)	€ 19,20
Serfauser Steinpilz-Risotto  mit gebratenem Gemüse (G,L,O)	€ 21,20
Waldpilzragout mit Salzkartoffeln oder Reis  (C,G,O)	€ 18,40

## *Kleine Gerichte*

Gekochtes Frankfurter Würstel mit Pommes frites oder mit glutenfreiem Brot	€ 9,80 € 6,60
Portion Pommes frites 	€ 7,20
Portion Süßkartoffelsticks mit Sauerrahmdip  (G,M)	€ 9,80

## *Süßspeisen*

Frozen Yoghurt mit frischen Früchten und gepufftem Quinoa (G)	€ 10,10
Karotten-Kürbiskerne Tarte  mit Jackfruit-Sorbet	€ 11,80
Cheesecake mit Erdbeeren-Ragout und Sahne  (H,O)	€ 10,50

**All unsere Eisbecher sind ebenfalls glutenfrei (ohne Dekorwaffeln)**

### Allergeninformation:

B- Krebstiere, C- Eier, D- Fisch, E- Erdnuss, F- Soja, G- Milch-Laktose,  
H- Schalenfrüchte, L- Sellerie, M- Senf, N- Sesam, O- Sulfite, P- Lupinen, R- Weichtiere