

PETRI HEIL.

EINE MISSION VON KOPF BIS FLOSSE

Um das Bestmögliche für uns alle zu erreichen, setzen wir bewusst auf Produkte aus unserer Region. Wir beziehen unser Fleisch - wenn möglich im Ganzen - von heimischen Lieferanten und unser saisonales Gemüse von Bauern aus der Umgebung.

Auf diese Weise können wir auf Massentierhaltung verzichten und die Wertschöpfungskette so nachhaltig wie möglich gestalten.

Natürlich können wir Schwein, Rind und Wild nicht so leicht im Ganzen servieren wie unsere köstlichen Fische. Aus diesem Grund verarbeiten wir alles möglichst zu großartigen Ergänzungen für unsere Menüs.

Es ist uns wichtig, Bewusstsein dafür zu schaffen, dass nicht nur die vermeintlich edelsten Teile wertvoll sind, sondern auch zu zeigen, welche kreativen Zubereitungsmöglichkeiten die unterschiedlichsten Produkte bieten. Deshalb findest du auf unserer Speisekarte und in unseren Empfehlungen immer wieder köstliche Suppen, Saucen, Ragouts, Würstchen, Geschmortes und Faschiertes.

Wir bitten daher um Verständnis dafür, dass es vorkommen kann, dass bestimmte Gerichte ausverkauft sind.

Vielen Dank für dein Interesse und deine Unterstützung. Ein besonderer Dank gilt hiermit auch unseren Produzenten.

**Die Schwarzfischer
Maria, Fabio & Töna
mit der gesamten Crew.**



VORSPEISEN & SALATE

<p>UNSER TÄGLICH BROT Frisches Holzofenbrot nach Omas Rezept mit Salzbutter & Schnittlauchöl</p> <p><i>Wir empfehlen 1 Portion für 2 Personen.</i></p>	<p>€ 5,00</p>
<p>FRITATTENSUPPE mit Wurzelgemüse</p>	<p>€ 6,50</p>
<p>CREMIGE STECKERLFISCHSUPPE mit Herbstgemüse & Fischtascherl</p>	<p>€ 8,00</p>
<p>GEGRILLTER KÜRBIS mit Ötztaler Ziegenkäse, Silzer Kürbiskernöl, Kürbiskernen & Bittersalat</p>	<p>€ 17,00</p>
<p>RÄUCHERFORELLE mit Stiftsbrot, Honig-Senf-Sauce, Bierrettich & frischem Kren</p>	<p>€ 17,50</p>
<p>LACHSFORELLENTARTAR mit Erdäpfelwaffel, Crème fraîche eingelegte Rüben & Forellenkaviar</p>	<p>€ 18,00</p>
<p>VITELLO FORELLO Kalbsfleisch mit Räucherfisch-Sauce, Kapern, getrockneten Tomaten & Focaccia</p> <p>als Hauptspeise ... € 25,00</p>	<p>€ 19,00</p>
<p>HEU GERÄUCHERTES BEEF-TARTAR 100 g vom heimischen Rind mit Urtyroler- Käse-Espuma, Schalotten, pochiertem Eigelb, Brot & aufgeschlagener Butter</p> <p>Klassisches Beef Tartar ... € 18,00</p>	<p>€ 19,50</p>
<p>FRENCH SALAT gemischter Salat mit French-Dressing</p> <ul style="list-style-type: none"> - vegetarisch - mit naturgegrilltem Fischfilet - mit Fischfilet in Panko-Kruste 	<p>€ 12,00 € 20,00 € 20,00</p>

HAUPTSPEISEN

PASSATELLI (BRÖSEL-NUDELN) mit 3 g schwarzem Trüffel & Bergkäse jedes weitere Gramm Trüffel ... € 3,00	€ 19,00
FORELLE MÜLLERIN mit Mini-Erdäpfel, Sauerrahm & Mandeln mit Kräuterbutter oder Chillibutter	€ 22,00
FORELLEN-FISH & CHIPS mit Pommes, Erbsenpüree & Ranch-Sauce	€ 24,00
BACKFISCHBURGER Forellenfilet mit Salat, Tomate, Sauerrahm- Mayo, Tomaten-Salsa & Pommes Frites	€ 16,00
HOLZOFEN-FISCH-PFANDL Regenbogenforelle im Ganzen - Tiroler-Art: Speck, Rübe, Lauch & Erdäpfel - Teriyaki: Edamame, Herbstgemüse & Reis	€ 23,00 € 24,00
SAIBLINGS-FILET VOM GRILL im Schmetterlingsschnitt mit Edamame, Zitronenpfeffer & Pastinaken-Püree	€ 28,00
FORELLEN SALTIMBOCCA Lachsforellenfilet mit Vulkanschinken, Salbei, mariniertem Kürbis & Tiroler Polenta	€ 26,00
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL vom Kalb in der Pfanne geschwenkt mit Erdäpfel-Gurken-Salat oder Pommes Frites & gegrillter Zitrone vom Schwein ... € 19,00	€ 27,00
KALBSPAILLARD naturgegrilltes Kalbsfleisch mit Brixner Mozzarella, getrocknete Tomaten, Rucola & Zitronen-Safran-Pasta	€ 25,00
ZWEIERLEI VOM DAMMWILD Butterschnitzel & Ragout vom heimischen Wild mit Kohlsprossen, Preiselbeercoulis (Sauce) & Kürbispüree	€ 33,00

SPEISEN

DESSERTS

MILCHREIS BRÛLÉE € 8,50
mit Stanzer Zwetschkeneis & Zimt

**KARAMELISIERTE
APFEL-PALATSCHINKEN** € 9,50
mit Äpfeln aus heimischem Anbau,
Calvados & hausgemachtem Vanille-Softeis

AFFOGATTO € 4,50
mit hausgemachtem Vanille-Softeis

**HAUSGEMACHTES VANILLE-
SOFTEIS MIT TIROLER MILCH**

- in der Tüte oder kleiner Becher € 3,50
- im kleinen Becher mit Sauce € 4,00
- großer Becher ohne Sauce € 6,50
- großer Becher mit Sauce € 7,00
- großer Becher mit Silzer Kürbiskernöl € 7,50
- mit Maroni-Vermicelles-Mont-Blanc € 9,50

AFTER-DINNER DRINKS

UNSER TIPP

ESPRESSO MARTINI € 8,50
Vodka, Kaffeelikör & Espresso

FROZEN CAPPUCINO € 8,50
Baileys, Kaffeelikör, Amaretto, Sahne

BLACK RUSSIAN € 7,50
Vodka, Kaffeelikör

WHITE RUSSIAN € 8,00
Vodka, Kaffeelikör, Sahne

GRASSHOPPER € 8,00
Minzlikör, Creme de Cacao, Sahne