



Pfifferlingzeit

Sautierte Pfifferlinge und gehobelte Lammscheiben an marinierten Blattsalat mit Himbeerschaumdressing	€ 15,90
Öztaler Graukassuppe mit gebackenen Pfifferlingsknödl	- Vegetarisch - € 7,20
Lauwarme geräucherte Forelle aus Längenfeld mit frischen Kräuterschwammerl und Scheiben von gebratene Erdäpfelspinatrollen	€ 24,50
Pfifferlinggröstl mit Spiegelei	- Vegetarisch - € 14,50
Pfifferlinggulasch mit Semmelknödel	- Vegetarisch - € 18,50
Im ganzen gebratenen Schweinefilet auf Pfifferlingsbandnudeln	€ 25,50
Rosa gebratene Rinderlende auf Almbutterschaum mit frischen Pfifferlingen, Rotweinglace und Polentakrokettchen	€ 34,50





Ötztaler Lamm-Schöpsernes mit gebratenen Kartoffeln und Gemüse	€ 19,50
Züricher Rahmgeschnetzeltes an frischen Champignons mit Spätzle	€ 18,50
Kalbskopf gebacken "Wiener Art" mit Kartoffel-Kressesalat und Sauce Tartare	€ 16,50
Kassl's Schweineleber in der Pfanne mit Zwiebeln und Speckstreifen geröstet in würziger Sauce mit Röstkartoffeln	€ 14,50
Würziges Wildragout in kräftiger Rotwein-Preiselbeersauce mit glacierten Kastanien Rotkraut und Semmelknödel	€ 19,90
Gekochter Tafelspitz im Gemüsesud mit Apfelkren und Röstkartoffeln	€ 18,50
Kassl's Pfeffersteak vom heimischen Rinderfilet an Pfeffersauce mit Speckbohnen und Kartoffelgratin	€ 33,50
Ofenfrischer Kalbsbraten an Rosmarinsauce mit Frühlingsgemüse und Butterspätzle	€ 19,90
Steak Toast Gegrilltes vom Schwein und Rind mit Speckscheiben dazu Kräuterbutter Grillsaucen und gemischter Salat	€ 19,50