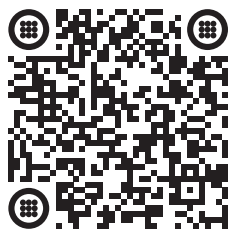


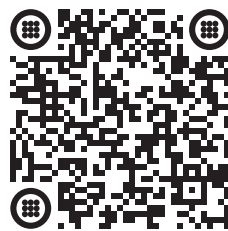


PHOENIX

POP UP RESTAURANT
POWERED BY BRÄUKELLER



ENGLISH



ITALIANO

FRÜHSTÜCK

08.00 - 11.00

STARTER

	€
SMOOTHIE VEGAN frisches tiroler obst und gemüse der saison	8
OVERNIGHT-OATS VEGAN beeren der Saison agavendicksaft geröstete kokoschips	10
ZARTBITTER-SCHOKO- CHIAPUDDING mango beeren der saison schokoraspeln	11
FRÜCHTE-SALAT granatapfel joghurt karamellisierte nüsse honig	9

VOM BROTLAIB

KNUSPRIGES KÖRNERBROT VEGAN gegrillte avocado confierte tomaten vegane mayonnaise	15
SAUERTEIGBROT frischkäse leutascher lachs pochiertes ei wildkräuter	18
GERÖSTETES SAUERTEIGBROT schinken spiegelei bergkäse eingelegte zwiebeln	16

BAGEL - VARIATIONEN

ALPEN-LACHS räucherlachs frischkäse dill rote zwiebeln	17
EMBER STYLE rührei räucherspeck senfbutter bergkäse	15
PILZE tomate chiliöl frischkäse frischkräuter	14

FRÜHSTÜCK

08.00 - 11.00

AUS DER PFANNE

Alle Eierspeisen werden mit drei Eiern aus unserer eigenen Landwirtschaft zubereitet – von alten Hühnerrassen mit hellgrünen bis hellblauen Schalen.

€

OMELETT

bergkäse | eingelegte zwiebeln | schnittlauch

13

OMELETT

speck | tomaten | avocadocreme

15

EGG-BENEDICT

KLASSISCH

tiroler schinken | hollandaise

16

LEUTASCHER RÄUCHERFORELLE

sauerteigbrot | dill | gurke | kapern | hollandaise

18

PILZE

sauerteigbrot | pilze | hollandaise

15

BOWLS

KASPRESSKNÖDEL-BOWL

geröstete kaspresknödel | pochiertes ei | rote bete | zwiebel |
radieserl | knusprige kerne | kräuterdip

16

HÄHNCHENSALAT-BOWL

feldgurken | frühlingslauch | spitzpaprika | chili | minze | koriander | walnüsse
| cashewkerne

19



FRÜHSTÜCK

08.00 - 11.00

SÜSSES VOM EISEN

	€
BRIOCHEWAFFEL erdbeeren vanille schoko	11
TIROLER LOAB (FRENCH TOAST) beeren der saison mascarpone ahornsirup	14

KLEINE BROTZEIT

bergkäse essiggurken tiroler schinken & speck butter sauerteigbrot	16
---	----

KLEINIGKEITEN

CROISSANT	4
VOLLKORNSEMMEL	3
HAUSGEMACHTE MARMELADE	2
ZWEI SPIEGELEIER	5
WEICHES EI	3
HALBE AVOCADO	5

EASY LUNCH

12.00-14.30

VORWEG

OLIVEN BAGUETTE & MALZBUTTER €
klosterbräu olivenöl | salz 8

STARTER

GEGRILLTE AUBERGINE
erdnuss-vinaigrette | bbq | grüner curry | kräuter 18

QUINOA SALAT
granatapfel | sesam | san marzano | confierte feigen | wildkräuter 16
+ veganer ziegenkäse **VEGAN** +3
+ burrata +8
+ gegrillte hühnerbrust +10

CAESAR SALAT
knoblauch-cROUTONS | bacon | sardellen | parmesan 16
+3 garnelen +12

CARPACCIO VOM ALM-OCHSEN
bergekäse | wildkräuter | pinienkerne 22

SUPPEN

KLASSISCHES RAMEN
tofu | pilze | wakame | frühlingslauch | korianderöl 22
+ rinderfiletspitzen +10

SEEFELDER BOUILLABAISSE
safran | fenchel | edelfische | tomaten | sauer Teig | sauce-rouille 28



EASY LUNCH

12.00-14.30

HAUPTGANG

	€
WOLFSBARSCH bohnen venusmuscheln wildkräuter-sud weißweinschaum kartoffeln-croutons	38
MALZ & RAUCH BURGER alm-ochse röstzwiebeln malz mayonnaise rauchspeck in malz eingelegte gurken	28
SHORT RIBS miso mayonnaise gegrillter pak choi baby mais eingelegte zwiebeln	35
WIENERSCHNITZEL VOM KALB kartoffel-gurkensalat oder pommes preiselbeeren zitrone	36

SÜSSES FINALE

BIERAMISU karamellierte feige baisier	14
SORBET zitrone holunder erdbeere	4 pro Kugel



KLEINE KARTE

14.30-17.00

STARTER

CAESAR SALAT	€
knoblauch-croustons bacon sardellen parmesan	16
+3 garnelen	+12
CARPACCIO VOM ALM-OCHSEN	
bergkäse wildkräuter pinienkerne	22
HÄHNCHENSALAT	
feldgurken frühlingslauch spitzpaprika chili minze koriander walnüsse cashewkerne	19

HAUPTGANG

MALZ & RAUCH BURGER	
alm-ochse röstzwiebeln malz mayonnaise rauchspeck in malz eingelegte gurken	28
WIENERSCHNITZEL VOM KALB	
kartoffel-gurkensalat oder pommes preiselbeeren zitrone	36

SÜSSES FINALE

SORBET	
- zitrone	
- holunder	
- erdbeere	
	4
	pro Kugel

ABENDKARTE

18.00-22.00

VORWEG

SAUERTEIG & MALZBUTTER €
olivenöl | salz 8

STARTER

WILDKRÄUTERSALAT
gezupfter ziegenkäse | wildblumenhonig | nüsse 14

QUINOA SALAT
granatapfel | sesam | san marzano | confierte feigen | wildkräuter 16
+ veganer ziegenkäse **VEGAN** +3
+ burrata +8
+ gegrillte Hühnerbrust +10

GEGRILLTE AUBERGINE
erdnuss-vinaigrette | bbq | grüner curry | kräuter 18

TATAR VOM ALM-OCHSEN
burrata | dillöl | crispy-chilli | braune butter 26

SUPPEN

RAMEN
tofu | pilze | wakame | frühlingslauch | korianderöl 22
+ rinderfiletspitzen 32

SEEFELDER BOUILLABAISSE
safran | fenchel | edelfische | tomaten | sauerartig | sauce-rouille 28



ABENDKARTE

18.00-22.00

HAUPTGANG

SAIBLING erbse pfifferlinge zwiebel-sud sellerie	34
WOLFSBARSCH gulasch-sud kartoffel-schmand-creme karamellisierte ananas sardelle curry-traubenkernöl	36
KALBSBACKE kartoffelcreme eingelegter apfel pfifferlinge brioche	38
WIENERSCHNITZEL VOM KALB kartoffel-gurkensalat oder pommes preiselbeeren zitrone	36
GESPICKTER MAISPOULARDE kartoffelgnocchi pfifferlinge pecorinosauce kartoffelchips	30

SÜSSES FINALE

BIERAMISU karamellisierte feige baisier	14
PIÑA COLADA ananas kokos rum	15
SORBET zitrone holunder erdbeere	4 pro Kugel



ABENDKARTE

18.00-22.00

AUS DEM REIFESCHRANK

RIB EYE STEAK VOM WEIDERIND CA. 250 GR.	48
FILETSTEAK VOM ALM-OCHSEN CA. 250 GR.	52

FÜR 2 PERSONEN / PREIS PRO PERSON

KOTELETT VOM ALPEN-RIND CA. 700-800 GR. trüffelpommes grillgemüse kalbsjus	59 pro Person
---	------------------

BEILAGEN

WILDKRÄUTERSALAT tomaten gurken hausdressing	8
CRISPY POMMES	7
TRÜFFELPOMMES	10
GRILLGEMÜSE	8

SAUCEN

KALBS-JUS	5
PFEFFER-JUS	4
CAFÉ DE PARIS SAUCE	3



KIDS MENÜ

	€
PORTION POMMES	7
PASTA	
bolognese parmesan	15
HAUSGEMACHTE CHICKEN NUGGETS	
erdäpfelcreme gemüse mayonnaise ketchup	16
KLEINES WIENER SCHNITZEL VOM KALB	
pommes mayonnaise ketchup	18
SORBET	
zitrone holunder erdbeere	4
	pro Kugel
VANILLEEIS	
schokosauce	6
SMARTIES BECHER	
vanilleeis smarties oreo	10