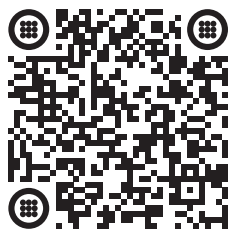
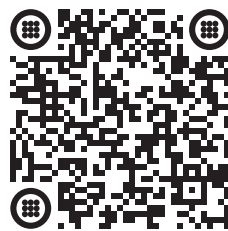




PHOENIX
POP UP RESTAURANT
POWERED BY BRÄUKELLER



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 BROT LEIB

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 raucherspeck senfbutter bergkäse	15
PILZE tomate chili öl 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

gebröstete kaspresknödel | pochiertes ei | rote Bete | zwiebel |
radieserl | knusprige kerne | kräuterdip

16

HÄHNCHENSALAT-BOWL

feldgurken | frühlinglauch | spitzpaprika | chilli | minze | koriander |
walnüsse | cashewkerne

19



FRÜHSTÜCK

08.00 - 11.00

SÜSSE VOM EISEN

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

KLEINE BROTZEIT

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

KLEINIGKEITEN

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

EASY LUNCH

11.30-14.30

VORWEG

OLIVEN BAGUETTE & MALZBUTTER €
klosterbräu oliven öl | salz 8

STARTER

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

QUINOA SALAT
granatapfel | sesam | san marzano | confierte feigen | wildkräuter 16
+ ziegenkäse **VEGAN** 19
+ burrata 24
+ gegrillte hühnerbrust 26

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

CARPACCIO VOM ALM-OXE
bergekäse | wildkräuter | pinienkerne 22

SUPPEN

KLASSISCHE RAMEN
tofu | pilze | wakame | frühlingsslauch | koriander öl 22
+ rinderfiletspitzen 32

SEEFELDER BOUILLABASSE
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-oxe 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-OXE	
bergkäse wildkräuter pinienkerne	22
HÄHNCHENSALAT	
feldgurken frühlingslauch spitzpaprika chilli minze koriander walnüsse cashewkerne	19

HAUPTGANG

MALZ & RAUCH BURGER	
alm-oxe 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 €
oliven öl | salz 8

STARTER

WILDKRÄUTERSALAT
gezupfter ziegenkäse | wildblumenhonig | nüsse 14

QUINOA SALAT
granatapfel | sesam | san marzano | confierte feigen | wildkräuter 16
+ ziegenkäse 19
+ burrata 24
+ gegrillte Hühnerbrust 26

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

TATAR VOM ALM-OXE
burrata | dill öl | crispy-chilli | braune butter 26

SUPPEN

RAMEN
tofu | pilze | wakame | frühlingsslauch | koriander öl 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 karamellierte ananas sardelle curry-traubenkern öl	36
KALBSBACKE	
kartoffelcreme eingelegter apfel pfifferlinge brioche	38
WIENERSCHNITZEL VOM KALB	
kartoffel-gurkensalat oder pommes preiselbeeren zitrone	36
GESPICKTER MAISPOULADE	
kartoffel gnocchi pfifferlinge pecorino sauce kartoffelchips	30

SÜSSES FINALE

BIERAMISU	
karamellierte 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-OXE 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