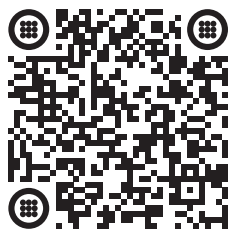
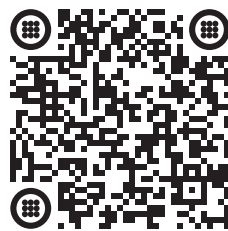




PHOENIX  
POP UP RESTAURANT  
POWERED BY BRÄUKELLER



ENGLISH



ITALIANO

## FRÜHSTÜCK POP-UP

### STARTER

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

### VOM BROT LEIB

<b>KNUSPRIGES KÖRNERBROT</b> <b>VEGAN</b>	
gegrillter avocado   confierte tomaten   veganer mayonnaise	15
<b>SAUERTEIGBROT</b>	
frischkäse   leutascher lachs   pochiertes ei   wildkräuter	18
<b>GERÖSTETES SAUERTEIGBROT</b>	
schinken   spiegelei   bergkäse   eingelegte zwiebeln	16

### BAGEL - VARIATIONEN

<b>ALPEN-LACHS</b>	
raucherlachs   frischkäse   dill   rote zwiebeln	17
<b>EMBER STYLE</b>	
rührei   raucherspeck   senfbutter   bergkäse	15
<b>PILZE</b>	
tomate   chili öl   frischkäse   frischkräuter	14

## FRÜHSTÜCK POP-UP

### AUS DER PFANNE\*

<b>OMELETT</b> bergkäse   eingelegte zwiebeln   schnittlauch	€ 13
<b>OMELETT</b> speck   tomaten   avocadocreme	15

### EGG-BENEDICT

<b>KLASSISCH</b> tiroler schinken   hollandaise	16
<b>LEUTASCHER RÄUCHERFORELLE</b> sauerteigbrot   dill   gurke   kapern   hollandaise	18
<b>PILZE</b> sauerteigbrot   pilze   hollandaise	16

### BAGEL - VARIATIONEN

<b>ALPEN-LACHS</b> raucherlachs   frischkäse   dill   rote zwiebeln	17
<b>EMBER STYLE</b> rührei   raucherspeck   senfbutter   bergkäse	15
<b>PILZE</b> tomate   chili öl   frischkäse   frischkräuter	15

### BOWLS

<b>KASPRESSKNÖDEL</b> gebröstete kaspresknödel   pochiertes ei   rote Bete   zwiebel   radieserl   knusprige kerne   kräuterdip	16
---	----

\*Alle Eierspeisen werden mit drei Eiern aus eigener Landwirtschaft zubereitet

## FRÜHSTÜCK POP-UP

<b>HÄHNCHENSALAT</b>	€
feldgurken   frühlingslauch   spitzpaprika   chilli   minze   koriander   walnüsse   cashewkerne	19
<b>PILZE</b>	
tomate   chili öl   frischkäse   frischkräuter	15
<b>SÜSSE VOM EISEN</b>	
<b>BRIOCHEWAFFEL</b>	
erdbeeren   vanille   schoko	11
<b>TIROLER LOAB (FRENCH TOAST)</b>	
beeren der saison   mascarpone   ahorn	14
<b>KLEINE BROTZEIT</b>	
<b>KLEINE BROTZEIT</b>	
bergkäse   essiggurken   tiroler schinken & speck   butter   sauerteigbrot	16
<b>KLEINIGKEITEN</b>	
<b>CROISSANT</b>	4
<b>VOLLKORNSEMMEL</b>	3
<b>HAUSGEMACHTE MARMELADE</b>	2
<b>ZWEI SPIEGELEIER</b>	5
<b>WEICHES EI</b>	3
<b>HALBE AVOCADO</b>	5

## EASY LUNCH 11.30-14.30

### VORWEG

<b>OLIVEN BAGUETTE &amp; MALZBUTTER</b>	€
klosterbräu oliven öl   salz	8

### STARTER

<b>GEGRILLTE AUBERGINE</b>	
erdnuss-vinaigrette   bbq   grüner curry   kräuter	18
<b>QUINOA SALAT</b>	
granatapfel   sesam   san marzano   confierte feigen   wildkräuter	16
<b>GERÖSTETES SAUERTEIGBROT</b>	
schinken   spiegelei   bergkäse   eingelegte zwiebeln	16
mit ziegenkäse	19
mit burrata	24
mit gegrillter hühnerbrust	26
<b>CESAR SALAT</b>	
knoblauch-croustons   bacon   sardellen   parmesan	16
+3 garnelen	12
<b>CARPACCIO VOM ALM OXE</b>	
bergkäse   wildkräuter   pinienkerne	22

### SUPPEN

<b>KLASSISCHE RAMEN</b>	
tofu   pilze   wakame   frühlingsslauch   koriander öl	22
mit rinderfiletspitzen	32
<b>SEEFELDER BOUILLABAISSE</b>	
safran   fenchel   edelfische   tomaten   sauer Teig   sauce-rouille	28

## EASY LUNCH 11.30-14.30

### HAUPTGANG

<b>WOLFSBARSCH</b>	€
bohen   venusmuscheln   wildkräuter-sud   weißweinschaum   kartoffeln-cROUTONS	38
<b>MALZ &amp; RAUCH BURGER</b>	
alm oxe   röstzwiebeln   malz mayonnaise   rauchspeck   in malz eingelegte gurken	28
<b>SHORT RIBS</b>	
miso mayonnaise   gegrillter pak choi   baby mais   eingelegte Zwiebeln	35
<b>WIENERSCHNITZEL VOM KALB</b>	
kartoffel-gurkensalat oder pommes   preiselbeeren   zitrone	36

### SÜSSES FINALE

<b>BIERAMISU</b>	
karamellierte feige   baise	14
<b>SORBET</b>	
zitone   holunder   erdbeere pro kugel	4

## KLEINE KARTE 14.30-17.00

### STARTER

<b>CESAR SALAT</b>	€
knoblauch-cROUTONS   bacon   sardellen   parmesan	16
+3 garnelen	12
<b>CARPACCIO VOM ALM OXE</b>	
bergkäse   wildkräuter   pinienkerne	22
<b>HÄHNCHENSALAT</b>	
feldgurken   frühlingslauch   spitzpaprika   chilli   minze   koriander   walnüsse   cashewkerne	19

### HAUPTGANG

<b>MALZ &amp; RAUCH BURGER</b>	
alm oxe   röstzwiebeln   malz mayonnaise   rauchspeck   in malz eingelegte gurken	28
<b>WIENERSCHNITZEL VOM KALB</b>	
kartoffel-gurkensalat oder pommes   preiselbeeren   zitrone	36

### SÜSSES FINALE

<b>SORBET</b>	
zitone   holunder   erdbeere pro kugel	4

## 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  
mit ziegenkäse

16

mit buratta

19

mit gegrillter Hühnerbrust

24

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 | frühlingslauch | koriander öl  
mit rinderfiletspitze

22

32

#### **SEEFELDER BOUILLABAISSE**

safran | fenchel | edelfische | tomaten | sauer Teig | 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

#### **GESPICKTER MAISPOULADE**

kartoffel gnocchi | pfifferlinge | pecorino sauce | kartoffelchips 30

#### **KALBSBACKE**

kartoffel-gurkensalat oder pommes | preiselbeeren | zitrone 36

#### **WIENERSCHNITZEL VOM KALB**

gulasch-sud | kartoffel-schmand creme | karamellierte ananas | sardelle | curry-traubenkern öl 36

#### **GESPICKTER MAISPOULADE**

kartoffel gnocchi | pfifferlinge | pecorino sauce | kartoffelchips 30

### SÜSSES FINALE

#### **BIERAMISU**

karamellierte feige | baise 14

#### **PINACOLADA**

ananas | kokos | rum ??

#### **SORBET**

zitone | holunder | erdbeere pro kugel 4

## ABENDKARTE 18.00-22.00

### AUS DEM REIFESCHRANK

<b>RIB EYE STEAK VOM WEIDERIND CA. 250 GR.</b>	48
<b>FILETSTAK VOM ALM OXE CA. 250 GR.</b>	52

### FÜR 2 PERSONEN

<b>KOTELETT VOM ALPEN-RIND CA. 700-800 GR.</b> trüffelpommes   grillgemüse   kalbsjus	59
--	----

### BEILAGEN

<b>WILDKRÄUTERSALAT</b> tomaten   gurken   hausdressing	8
<b>CRISPY POMMES</b>	7
<b>TRÜFFELPOMMES</b>	10
<b>GRILLGEMÜSE</b>	8

### SAUCEN

<b>KALBS-JUS</b>	5
<b>PFEFFER-JUS</b>	4
<b>CAFÉ DE PARIS SAUCE</b>	3

## KINDERKARTE

### FÜR KLEINE GÄSTE

**PORTION POMMES**

portion pommes

€  
7

**PASTA**

bolognese | parmesan

15

**HAUSGEMACHTE CHICKEN NUGGETS**

erdäpfelcreme | gemüse | mayonnaise | ketchup

16

**KLEINES WIENER SCHNITZEL VOM KALB**

pommes | mayonnaise | ketchup

18

### FÜR KLEINE NASCHKATZEN

**SORBET**

zitone | holunder | erdbeere pro kugel

4

**VANILLEEIS**

schokosauce

6

**SMARTIES BECHER**

vanilleeis | smarties | oreo

10