



# FINGERFOODVORSCHLÄGE 2019




Änderungen vorbehalten!




## KALTE SPEISEN

### BELEGTE BRUSCHETTAS

- Tomaten und Basilikum € 2,10 pro Stück 
- Tomate Mozzarella € 2,50 pro Stück
- Marinierten Waldpilzen € 2,60 pro Stück
- Roastbeef und Essiggurke € 2,60 pro Stück
- Speck und Brie € 2,60 pro Stück
- Räucherlachs und Dillmayonnaise € 2,70 pro Stück
- Liptauer-Saftschinken € 2,50 pro Stück

### SALAT IM GLAS

- Nudelsalat mit Hühnerbrust € 3,70 pro Glas
- Paprika-Maissalat mit Roastbeef € 3,60 pro Glas
- Gurkensauerrahmsalat mit Räucherlachs € 3,90 pro Glas
- Couscous-Limetten-Erbsensalat € 3,20 pro Glas 

## WARME SPEISEN

### FLEISCH AUS DEM TIROLER OBERLAND

- Faschiertes Laibchen mit Kartoffelpüree und Zwiebelmarmelade € 4,20 pro Stück
- Grill-Spieß vom Huhn mit Kartoffeln € 4,40 pro Stück
- Kalbsgeschnetzeltes im Blätterteigpastetchen mit Erbsen € 5,10 pro Stück
- Schweinefilet im Speckmantel mit Polenta-Kroketten € 4,90 pro Stück




### FISCH AUS TIROLER ZUCHT

- Pochiertes Forellenröllchen mit Grilltomate € 5,90 pro Stück
- Lachsforelle im Tempurateig gebacken mit Junglauch und Koriandermayonnaise € 6,10 pro Stück
- Gebratener Saibling mit Zucchini-Safranbällchen € 5,80 pro Stück



## WARME SPEISEN

### VEGAN

- Gebratene Polenta-Curry-Laibchen mit Ratatouille € 4,30 pro Stück 
- Spinat-Frühlingsröllchen mit Pastinaken-Streifen € 4,60 pro Stück 
- Kartoffel-Tomatenragout im Brotteigmantel € 4,50 pro Stück 

## DESSERTS

- Zirben-Creme Brûlée mit Sauerkirschen € 3,30 pro Stück
- Schokoladenküchlein mit Bananencreme € 3,60 pro Stück
- Apfelstrudel mit Vanillesauce im Glas € 3,20 pro Stück
- Duett von der Marille im Glas € 3,60 pro Stück
- Ananas-Salat mit Limettencreme € 3,20 pro Stück 