

„Sura Kees“

Alp „Sura Kees“ zeichnet sich generell durch einen sehr niedrigen Fett- und Cholesteringehalt aus – jedoch einen hohen Gehalt an hochwertigem Eiweiß. Wir verarbeiten einen jungen Vollmilch „Sura Kees“ der cremiger und fetthaltiger ist.

Caesar Salad “Madrisa” 15,00

Tomaten, eingelegte Pfifferlinge, mariniertes Blattsalat
Brotcroûton

Gefüllte Paprika 19,00

aus eigener BIO-Berglandwirtschaft
Tomatensaft, Kartoffelpüree, Sura Kees Pesto

* * * *

„Rindfleisch“

aus der hoteleigenen BioBerglandwirtschaft nach strengen organisch-biologischen Grundsätzen von uns produziert, hier im Madrisa geschlachtet, gereift und verarbeitet – da können wir Ihnen 100% ehrliche und beste Qualität garantieren.

Madrisa Burger 16,00

aus eigener BIO-Berglandwirtschaft

Rindersaftgulasch 19,00

aus eigener BIO-Berglandwirtschaft
Serviettenknödel, Gurkerl, Ei

Carpaccio 29,00

Walnuss – Basilikumpesto, Parmesan

Gekochtes Beinflfleisch „Franz Josef“ 21,00
Cremespinat, Röstkartoffeln
Schnittlauchsauce, Apfelkren

Spaghetti Bolognese 18,00
aus eigener BIO-Berglandwirtschaft

* * * *

*„Lammfleisch“
aus der hoteleigenen Bio-Berglandwirtschaft
die Lämmer werden von ihren Schafmüttern mit Vollmilch
aufgezogen und weiden im Sommer ausschließlich auf den
besonders kräuterreichen Gargellner Bergwiesen*

Lammeuschel in Rieslingsahne 22,00
Serviettenknödel

* * * *

*„Steinpilze und Pfifferlinge“
in den Sommermonaten sind wir ständig damit beschäftigt,
unseren Jahresbedarf an Pfifferlingen und Steinpilzen aus
den umliegenden Wäldern und Bergwiesen zu sammeln.*

Hausgemachte Tagliatelle 26,00
Gargellner Pfifferlinge, Tomaten, Oliven

*Informationen zu „Allergenen Stoffen“ in unseren Speisen
enthalten Sie in einer speziellen Karte
und durch unsere Mitarbeiter.*