

# *„Kulinarische Kultur aus Tirol“*

## *Tyrolensis-Schinken & Heumilchkäse*

Carpaccio vom heimischen Rindersaftschinken  
gehobelter Bergkas, Rucola und Paradeiser

## *Gießnockel*

in kräftiger Rindssupp'n

## *Saiblingsroulade*

gedämpft und mit Wurzelgemüse gefüllt  
auf Krenrahm-Pasta

## *Lammkrone*

**am Tisch tranchiert**

Thymiansaftl

Erdäpfelschmarrn und Speckbohnen

## *Apfeltrio*

**am Tisch flambiert**

gebackenes Apfelknöderl

Grafensteinerparfait und flambiertes Apfelragout



**Gasthaus „zur Schanz“**

