

## **Kalte Vorspeisen**

### **Räucherlachs Tartar**

Räucherlachs | Ingwer-Mousse | Gurken-Relish

### **Rehterrine**

Rehpastete | Cranberries | Rotweinzwetschke

### **Carpaccio marinato**

Hauchdünnes Rinderfilet | Basilikum | Parmesanspäne

## **Warme Vorspeisen**

### **Risotto Veronese mit geräuchertem Thunfisch**

Carnarolireis | Radicchio | Pignoli | Thunfisch geräuchert

### **Taglierini**

Feine Bandnudeln | Fenchel | Strauchtomaten | rote Zwiebeln

### **Ravioloni**

Gefüllte Teigtaschen | Büffelmozzarella | Spinat

## **Suppen**

### **Nur vom Ochsen**

Ochsenkraftsuppe | Gemüse | Ochsenchwanzravioli

### **Kürbissuppe**

Hokkaidokürbis | Rahm | Kernöl | Kerne

### **Terlaner Weinschaumsuppe**

Weißwein | Eidotter | Rahm | Zimt

### **Gerstensuppe „New Style“**

Gerste | Gemüse | Speckkrapfen

## **Zwischengerichte**

### **Praline von der Kalbsbacke**

Kalbsbacken | Pilze | Salat | Kräuter

### **Limettensorbet mit Rosmarin**

Limetten | Rosenpfeffer | Rosmarin | Prosecco

### **Kleines Kalbsbeuscherl**

Herz & Lunge | Gemüse | Thymianknödel

## Hauptspeisen

### Rinderfilet Stroganoff

Rinderfiletwürfel | Pilze | Paprika | Sauerrahm | Würfelpotato

### Almochse geschmort

Rinderbraten | Rotweinsauce | Wurzelgemüse | Rahmpolenta

### Schweinefilet im Kräutermantel

Schweinefilet | Kräuter | Pilze | Rösti

### Lammkrone

Lammkarree | Kartoffelgratin | Ratatouille

### Haymon`s Zopf

Kalbschnitzel | Kräuterrahm | Spinatknödel

### Kalbsrücken im Ganzen gebraten

Kalbsrücken | feines Wintergemüse | Reis

### Heimisches Reh

Rehgeschnetzeltes | Wacholderrahm | Wirsingroulade | Schupfnudeln

### Ente gut – alles gut

Entenbrust | Rotkraut | Wilder Reis

### Saibling aus dem Ötztal

Pochiertes Saiblingsfilet | Tomaten-Fenchel-Gemüse | Weißweinrisotto

### Zander aus der Pfanne

Zanderfilet | Weinsauerkraut | Kartoffelstrudel

## Nachspeisen

### Weihnachtsduft

Kipferlterrine | Lebkuchenparfait

### Spekulatius Tiramisu

Spekulatius | Mascarpone | Orangengelee

### Schokomousse - Türmchen

zartbitter Mousse | Himbeermark

### bis keiner mehr mag!

Moosbeernocken | Zimt Kaiserschmarrn | Kompott | in der Pfanne serviert

### Käse vom Feinsten

Tiroler und Südtiroler Spezialitäten | gebackene Birnennudeln

# Menüpreise

## Menü 3-gängig

Vorspeise, Hauptspeise, Dessert	acht&dreißig
Vorspeise, 2 Hauptspeisen zur Wahl, Dessert	zwei&vierzig

## Menü 4 -gängig

Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert	vier&vierzig
Vorspeise, Suppe, 2 Hauptspeisen zur Wahl, Dessert	acht&vierzig

## Menü 5 -gängig

Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptspeise, Dessert	sechs&fünfzig
Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert, Käse	sechs&fünfzig
Vorspeise, Suppe, Zwischengang, 2 Hauptspeisen zur Wahl, Dessert	acht&fünfzig
Vorspeise, Suppe, 2 Hauptspeisen zur Wahl, Dessert, Käse	acht&fünfzig

## Menü 6 -gängig

Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptspeisen, Käse, Dessert	acht&sechzig
-------------------------------------------------------------	--------------

Menüpreis enthält Brotkörberl und Aufstriche

Preise verstehen sich incl. aller Steuern und Abgaben

Gerne beraten wir Sie bei der passenden Weinauswahl und unseren Aperitifempfehlungen

Einige Gerichte sind erst ab einer bestimmten Personenzahl möglich. Minimumberechnungsbasis bildet die bestellte Personenzahl (Garantiezahl) bzw. die tatsächliche Gästeanzahl. Für Stornierungen ab 10 Tage vor Veranstaltung verrechnen wir 35% des Menüpreises. Bestellung ausschließlich per Email an [wirt@stadtgasthaus-haymon.at](mailto:wirt@stadtgasthaus-haymon.at). Ab 16 Personen erfolgt die Verrechnung auf Gesamtrechnung. Sperrstunde 23:00 Uhr – Sperrstundenverlängerung ab 24:00 Uhr € 84,00 pro angefangene Stunde – Verlängerung bis maximal 02:00 Uhr möglich! Wir akzeptieren Bar- oder Bankomatzahlung.