



HOTEL HOCHEDER
Seefeld in Tirol ★★☆☆

MENÜ

Auf anfrage haben wir auch eine snackkarte

Vorspeisen

Gebratener Oktopus auf Ingwer-Spinat mit Knoblauchsauce und gerösteter Brotscheibe

€ 16

Wolfsbarsch Carpaccio mit Zucchini, Meerrettich-Sahne und Minze

€ 16

Kalbs-Tartare Punterelle, Heidelbeeren und geröstete Walnusskerne

€ 19

Entenkeulen Taleggioschaum, Safran Endivie und Jus de viande

€ 16

Rindercarpaccio mit Parmesan und Mandeln

€ 16

Geröstete Artischocken Ricotta und Orangenkompott

€ 16

Hocheder's Klassiker

Ravioli vom Steinbutt Zitronen und Kräuter, Petersiliensauce und Tomaten-Confit

€ 19

Tagliatelle mit Lammragout Erdnüsse und goldenen Zwiebel

€ 15

Sardische Gnocchi (malloreddus) mit Roten Rüben, Gorgonzola und Pistazien

€ 15

Knödel Trilogie (Spinat, Steinpilze, Rote Rüben)

€ 14

Cremiges Risotto mit gerösteter Salsiccia, Saubohnen und Parmesan

€ 17

Spaghetti mit Sardellen-Kapern Pesto Garnelen und aromatisiertes Brot

€ 18

Rinderbrühe mit Ochsen-Tortellini

€ 14

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit salzigen Ricotto und Steinpilzen

€ 9

Dinkelsuppe mit Topinambur, Spinat und frischen Frühlingszwiebel

€ 9

Hauptgerichte

Lachsfilet gerösteter Lauch, Weißweinsauce und Taggiasca-Oliven

€ 24

Wolfsbarschfilet mit Kräuterkruste und Lila-Kartoffelpüree

€ 24

Gebratene Forelle aus Leutasch mit frischen Tomaten und Kräuterbutter

€ 24

Rinderfilet mit Parmesanwaffel, Morchelsauce und schwarzer Trüffel

€ 39

Wienerschnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffel und Preiselbeermarmelade

€ 22

Kalbsbäckchen mit Gemüsebrunoise und Schalottenconfit

€ 24

Dry Aged Lammkarree mit glasierten Maroni, Minzesauce

€ 30

Rosa gebratenes Hirschrückensteak mit Kürbis-Mousseline und Rotweinsauce

€ 30

D e s s e r t

Tiramisu

€ 8

Hausegemachte Crème brûlée

€ 8

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und Mandeln

€ 8

Bayrische Zimtcreme mit Birne-Glühwein Kompott

€ 8

Tartelettes mit Vanillecreme und frischen Obst

€ 8

Apfel- oder Topfenstrudel

€ 5

Kaiserschmarren mit Pflaumenkompott

€ 11