



DIE KÖNIGIN DES FRÜHLINGS

Büffel-Mozzarella

auf lauwarmem
Spargel-Tomaten-Salat
mit einem Feigen-Rhabarber-Dressing
und Parmesan-Chip
8.70

Spargelsuppe

mit geräuchertem Lachs
8.00

Bund Spargel

mit Drillingen
Sauce Hollandaise oder flüssiger Butter
19.50

Extra's

Tiroler Speck	4.50
Bachsaibling	8.50
Kalbsschnitzel	9.90
Rinder-Huft-Steak	12.50

Flammkuchen-Spargel

Schmand, bunter Spargel, Ziegenkäse
und rote Zwiebeln
15.50

Joghurt-Topfen-Mousse

an einem
Erdbeer-Tomatenragout
Zitronen-Crunche
8.50



VORNE WEG

ZWIEBELBROT

Im Tontopf gebacken, dazu gibt's Obatzda und gesalzene Butter

^{D,I}
4.90

BRUSCHETTA

Frische Tomatenwürfel mit Basilikum, Knobi und Olivenöl mariniert
auf knusprig lockerem Ciabatta mit gezupftem Mozzarella und Balsamico

VEGAN MÖGLICH

^{5,D,I,G}
8.90

EIN HAUCH VON HONIG MELONE

Karamellierter Ziegenkäse, dazu Rhabarbercream,
Walnusskerne und Wildkräuter-Topping

VEGAN MÖGLICH

^{K,L,G}
11.50

LACHS-TATAR

à la Minute leicht geräuchertes Lachstatar mit Meerrettich-Creme,
dazu Gurkenspaghetti, eingelegter Rettich & rote Zwiebeln sowie Apfelgel

^{B,D,G}
13.90

BÜFFEL-MOZZARELLA

Mozzarella-Frischkäsekugel auf buntem Tomaten-Brotsalat
mit Rauke, gerösteten Pinienkernen, Basilikum und Olivenöl

^{D,G,I,L}
11.50



VORNE WEG

VITELLO TONNATO

Rosa gegartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Fenchelcreme, Kapern & Rucola

A,B,D,G,L

13.50

CARPACCIO CLASSICO

Rohes hauchdünn geschnittenes Filet vom heimischen Rind mit Olivenöl

Grana Pardarno, Zitrone und Balsamico-Kaviar

A, D,G,L

13.50

SCHMANKERL-PLATTEN

VORSPEISEN-SCHMANKERL-PLATTEN

für 2 Personen

JUSTUS

Büffelmozzarella / Lachs Tatar / Vitello Tonanto / Zwiebelbrot

A, D, G, I, L

33.00

VEGI

Büffelmozzarella / Antipasti-Gemüse / Bruschetta / Zwiebelbrot

D, G, I, L

28.50

LAND & MEER

Geräucherte Forelle / Vitello Tonato / Lachs Tatar / Zwiebelbrot

A,B,D,G,L,I

35.00



SEELENWÄRMER

FLÄDLE-SUPPE

Kräftige Brühe vom Bergochsen
mit hausgemachten Kräuter Flädle

D,E,I
7.50

SCHWEIZER KÄSE-SÜPPLI

Schnittlauch und Crôutons

D,E,I
7.50

GRÜNZEUG

GEMISCHTER BERGGARTEN

Gezupfte Blattsalate mit allerlei gesunden Sachen (Gurke, Radieschen, Karotte,
Tomate, Paprika) mit Balsamicodressing und Brotcrunch

VEGAN
D,G,I,L

7.90 | 9.90

CAESAR SALAD

Romanasalat mit geröstetem Speck, Grana Padano,
Crôutons, Anchovis & Kapernäpfel

2,3,A,B,D,I,L
8.50 | 10.50

mit Backhähnchen ^{7,I}

+ 5.50

mit angegrillter Pilz-Maultasche und geschmolzenen Zwiebeln ^{I,D,8,A}

+ 4.90

dazu gratinierter Ziegenkäse mit Lavendelhonig^D

+ 5.50



PIZZA / FLAMMKUCHEN

PIZZA CALABRESE PICCANTE

Scharfe (!) italienische Salami | Paprika | Büffelmozzarella |
Tomatensugo | Kalamato-Oliven

2,3,D,I,E
15.90

PIZZA RUCOLA-SERRANO

Tomatensugo | Mozzarella |
Rucola | Serrano

2,3,D,I
15.50

FLAMMKUCHEN VITELLO

Schmand | Zitronenöl | Mozzarella | Rosa Kalbsfleisch | Rucola
Kapern | Thunfisch-Fenchelcreme | Cherrytomaten

A,B,D,I,L
14.90

FLAMMKUCHEN ZIEGENKÄSE

Schmand | Ziegenkäse | Walnuss
Granatapfel | Zitronenöl

D, K, I
14.90

FLAMMKUCHEN BLUTWURST

Schmand | Blutwurst | Tomatisiertes Sauerkraut | Apfel

14.90

FLAMMKUCHEN TRÜFFEL-CARPACCIO

Schmand | Carpaccio vom Rind | eingelegter Trüffel | Rauke
Trüffel-Öl | schwarzer Pfeffer | Balsamico-Kaviar

VEGETARISCH MÖGLICH

G, D, I
17.90

FLAMMKUCHEN ELSASS

Schmand | Tiroler Speck
Rote Zwiebeln | Lauch

2,3,D,I
14.50



AUS STALL UND WIESE

SCHWEINSHAXE

Mindestens 800g Rohgewicht, 20 Stunden Sous-Vide gegart
und schwimmend ausgeknuspert,
mit tomatisiertem Sauerkraut, Senf-Kartoffelpüree und Braunbiersauce

2,3,D,G,E,L,M
21.50

WIENER SCHNITZEL

Platt geklopftes Kalbsfleisch, in Semmelbröseln paniert und in Butterschmalz
ausgebacken, mit Zitronen gepoppten Kapern und lauwarmen mediterranem
Bratkartoffelsalat mit Zucchini, Tomaten und Oliven

A,D,I
23.90

BUTTERZARTE OCHSENBACKE

In kräftiger Rotwein-Schmorsauce mit Kartoffelpüree,
gebratenem grünen Spargel und gepickelten Balsamico-Zwiebeln

2,3,D,E,G,I,L,M
23.90

UNSER BACKHÄNDL

Teile vom halben Hähnchen, in Bier mariniert und mit viel knuspriger Panade
gebacken, mit Limonencreme, Süßkartoffelpüree & Bohnen-Cassoulet

A,D,I,G,L
19.50

1/2 GESCHMORTE BAUERNENTE

an Apfel-Rotkohl, in Butter geschwenkten Spätzle
und sämiger Entensauce

A,D,E,G,I
21.90

ZWIEBELROSTBRATEN

Rumpsteak mit einem kleinem Fettrand, dazu karamellierte Zwiebeln
und frischen Spätzle, mit einer Biersauce und Bohnen-Cassoulet

A, B, D, I, L
26.50



AUS STALL UND WIESE

STEAK FRITES

Gegrilltes Hürtsteak mit rustikalen Fritten,
dazu unseren Ceasar-Salad und Café de Paris Dip

A, B, D, I, L
28.50

ALPEN BURGER

Medium gebratenes Rinderpatty, mit Rösti,, Bergkäse, frischen roten Zwiebeln
und Apfel-Senf-Chutney, Laugenbun, einem Joghurt Kresse-Dip,
dazu rustikale Fritten

D, E, G, M
18.90

GESCHMORTE RINDERROULADE

- gefüllt mit Speck, Zwiebel und Gewürzgurke -
in Schmorsauce, dazu Kartoffel-Butterstampf und Rotkohl

2, 3, D, E, G, L, M
22.90

JUSTUS SPEZIAL

FÜR 4 PERSONEN

FLEISCH-GIPFEL BRETT

Haxe, Wiener Schnitzel, Backhändel & Roulade, Tranchen vom Hürtsteak
dazu tomatisiertes Sauerkraut, Bohnen-Cassoulet, gebratene Champignons,
Spätzle, Kartoffelpüree & rustikale Fritten, Bratensauce

2, 3, 5 D, E, G, L, M
99.00

AUS SEE UND MEER

GEBRATENES FILET VOM BACHSAIBLING

Mit tomatisiertem Sauerkraut, Kartoffelpüree und gebackener Rauke

B, D, G
20.90

FORELLE VOM GRILL

Mit gegrillter Zitrone, und lauwarmem mediterranen Bratkartoffelsalat
mit Zucchini, Tomaten und Oliven.

A, D, I
18.90



PASTA

RIGATONI

Würzige Arabiatasoße trifft auf Röhrennudeln,
Paprika, Tomate, Oliven mit frischem Rucola

A,C,D,E,G,I,N
16.90

TAGLIATELLE

In Bärlauchsoße mit Kirschtomaten und buntem Spargel

A,D,I,G,L
16.50

Darf es etwas dazu sein ?

Rinderstreifen

7.00

Gebratene Garnelen

5.90

VEGI

KAS-SPATZEN

Eierspätzle mit reichlich Käse, Röstzwiebeln und Schnittlauch,
dazu servieren wir einen kleinen Salat

A,D,I,G,L
15.50

SPINAT-KNÖDEL

Auf Blattspinat mit Nussbuttersauce und geriebenem Käse,
dazu unser kleiner Berggartensalat

A, D, E, G, I
15.90

VEGETARISCHE PILZ-MAULTASCHEN

mit frischem Spinat in brauner Butter gebraten, dazu geschmolzene Zwiebeln,
geriebener Käse und Käse-Sauce

A,D,I
15.90



DESSERT

TIRAMISU CLASSICO

Luftig geschichtete Mascarponecreme
mit in Espresso & Amaretto (nicht zu wenig) getränkten Löffelbiskuit

^{9,A,D,I}
8.50

KAISERSCHMARRN

Mit Staubzucker, Mandeln und Rosinen (oder ohne!)
in Butter gebacken und mit einem Hauch Apfelmus und Vanille-Eis serviert

^{5,A,D,I,K}
9.90

MARILLENKNÖDEL

In Zimt-Zucker mit Marillenpüree und Vanille-Espuma

^{A,D,I}
8.50

JUSTUS-ROLLE

Mit einer weißen Schokomouse gefüllt an einem Maracuja-Rotkraut
mit Vanille Eis

^{D,K,I,G}
8.90

TRIO INFERNALE

Kaiserschmarrn | Marillenknoedel | Tiramisu

^{D,K,I,G}
17.50



Erläuterung zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe und der 14 Hauptallergene

Erläuterung zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. Koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst
12. mit Taurin
13. Enthält Phenylalaninquellen
14. mit Süßungsmittel

Erläuterung zur Kennzeichnung der 14 Hauptallergene

- A. mit Ei
- B. mit Fisch
- C. mit Krebstieren
- D. mit Milch
- E. mit Sellerie
- F. mit Sesam
- G. mit Schwefeldioxid und Sulphite
- H. mit Erdnüssen
- I. mit Glutenhaltiges Getreide
- J. mit Lupine
- K. mit Schalenfrüchten
- L. mit Senf
- M. mit Sojabohnen
- N. mit Weichtieren

und jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle unsere Produkte können Spuren von WeizenGlutenen enthalten, da wir ein Mehl verarbeitender Betrieb sind und Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden können.

Unsere Brotchips und der Dip enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe:

3, 8, D und Spuren von A, H, E, K

Alle Preise verstehen sich in EURO inklusive des Services und der jeweils gültigen Mehrwertsteuer.