

VORWEG.

In Kürbiskernöldressing marinierte Salatspitzen	9
mit Kirschparadeisern, Kernen und geröstetem Roggenbrot	
mit luftgetrocknetem Rinderschinken von Martin Willam's Grauvieh	14
mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse der Familie Metzler	14
Gepökelter Tatarwürfel von Martin Willam's Grauvieh	14
mit süß-saurem Essiggemüse, Trüffelemulsion und Schwarzbrotchip	
Hausgebeiztes Lachsforellenfilet von der Fischzucht Link in Heimertingen	14
mit Krenschaum und gepickelten Radieschen	

ZUM AUFTAKT.

Schaumsuppe vom Muskatkürbis	8
mit gerösteten Kürbiskernen und Öl aus der Steiermark	
Kräftige Rindssuppe mit Wurzelwerk und Nockerl vom Riebelmaisgrieß	7

JETZT GEHT'S LOS.

Knuspriger Strudel von Erdäpfeln und Herbstpilzen der Familie Lenz	19
mit geschmortem Hokkaidokürbis, mariniertem Wildkräutersalat und Ländle Sauerrahm	
Pochierter Kaspressknödel vom Biosemmerl und Wälder Sennkäs'	19
mit rahmigen Champignons von Pilz-Lenz und Sellerieschaum	
Klassisches Gulasch von Martin Willam's Grauvieh	19
mit geschwenktem Buttergemüse, Sauerrahm und Walser Knöpfele	
Sanft gegarte Siedstücke vom Mittelberger Rind im Sud serviert	20
mit Erdäpfeln, Wurzelgemüse und frisch gerissenem Kren	
Gebratenes Brüstchen vom Wälder Hennele der Familie Karu	20
auf Paradeisergerstl und zweierlei Kürbis	
Rahmbraten vom heimischen Milchkalb	20
mit geschwenkten Fleckerlnudeln vom Martinshof und glasiertem Marktgemüse	
In Fassbutter gebratenes Wiener Schnitzel	22
mit kaltgerührten Preiselbeeren und lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	
Auf der Haut gebratenes Heimertinger Saiblingsfilet	26
mit Veltlinersoße, getrüffeltem Wurzelspinat und Nussbuttererdäpfeln	
Rosa Gebratenes vom Walser Hirschrücken	32
mit Zwetschgengel, Madeirarahmsoße, Kartoffelkrapferl und Sprossenkohl	

SÜSSER GIPFEL.

Zwetschgensorbet, Mandelstreusel, Schokoladenschaum und Geist	8
Milles Feuilles vom Bodenseeapfel, Vanillecreme und Walnusseis	10
Brettldegustation von heimischen Käseereien mit Marillensenf	12

EHRlich. AUTHENTISCH. ECHT.

In der Walser „guten Stube“, dem Restaurant „Carnozet“ genießt man regional österreichische Wirtshausküche im besten Wortsinn.

Ehrlich. Authentisch. Echt.

JEDER NEUE TAG BRINGT IHNEN EIN NEUES CARNOZET-MENÜ.

als 3-Gang-Menü	39
als 4-Gang-Menü	49
als 5-Gang-Menü	59

Gerne können Sie zu einem Aufpreis von € 5 einen Gang aus der à la carte Karte einfügen.

UNSERE HEIMISCHEN QUALITÄTSLIEFERANTEN

Martin Willam	Familie Metzler	Christoph Rüb	Bettina Lenz	Fischzucht Link	Familie Karu
Heimisches Rind	Wälder Ziegenkäse	Wurstwaren & heimisches Wild	Essige, Öle & Schwammerl	Forellen & Saiblinge	Wälder Hennele

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Service und Mehrwertsteuer.
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gern über Allergene und Zusatzstoffe in unseren Gerichten.