



HOTEL & RESTAURANT  
**OLE LIESE**

**Mittagskarte**

12 bis 14 Uhr

Aperitif Empfehlung

**„Holler Schampus“**

Hausgemachter Holunderblütensirup  
mit Riesling-Secco auf Eis  
Glas 0.15l € 7.50

Vorspeisen

**Geflügellebermousse**

mit Kohlrabi-Rettichsalat und Zwetschge € 15.00

**Salat Ole Liese**

Pflücksalate mit Gartengurken, marinierten Kirschtomaten, Kürbiskernöl  
und gehobeltem Flachland Tiroler € 13.00

**Kürbissüppchen**

mit Croûtons, Gartenkresse, Zucchini aus dem eigenen Garten und Basilikumöl € 10.00

Hauptgerichte

**Wiener Schnitzel mit Kalb vom Hof Ernst**

mit Gurkensalat, Preiselbeeren und Butterkartoffeln € 30.00

**Hausgemachte Ravioli von gelber Bete und Kohlrabi**

mit geschwenktem Mangold und Champignonschaum

Kleine Portion € 18.00

Grosse Portion € 26.00

**Königsberger Klopse**

mit Kapern, roter Bete und Kartoffelstampf € 25.00

**Kalbsrahmgulasch**

mit Pfifferlingen, Pastinake, und Kartoffelstampf € 27.00

Für Danach

**Hausgemachte Sorbetvariation**

aus unserer Patisserie € 12.00

**Hausgebackener Kuchen**

Käsekuchen mit Mandarinen

Käsekuchen

Apfelstreusel

Kirschstreusel

Zwetschgenstreusel

€ 4.00