

Lieber Gast,

sei Willkommen in unserem Haus.

*Genieße Deinen Besuch und freu Dich an den drei Dingen,
die zu den schönsten im Leben gehören:*

*Essen, trinken und
sich Wohlfühlen.*

Dein Wohl liegt uns am Herzen!



Euer 180 ° - PURE Team

*Für die frische Speisenzubereitung und den
Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem
AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:*

Rindfleisch	„Barthof“ Lermoos, À la Carte Haiming
Hühnerfleisch	À la Carte Haiming Transgourmet
Wildfleisch	Transgourmet
Milchprodukte	„Gulahof“, Lermoos
Käse	Petersbergalm Lechtal
Eier	Didi's Eierwelt, Haiming
Ziegenkäse	„Ziegenhof Peter“ Ehrwald
Kartoffeln	Franz Kapeller, Mieming
Forelle	Nassereith
Edelbrände	Lechtaler Haussegen, Elbigenalp Gölles Edelbrand Steiermark Maas, Prutz/Tirol

Allergeninformation – Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern. Die Vermeidung eines Kreuzkontaktes mit anderen Speisen kann nicht garantiert werden.

Weine können Sulfite enthalten. Biere enthalten Gluten haltiges Getreide.

Falls Sie an einer Lebensmittelallergie oder –Unverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte nach unserer Speisekarte, auf welcher die bei uns verarbeiteten Allergene ausgezeichnet sind.

Alle Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Appetitanreger

Caramelisierter Brie vom „Ziegenpeter“ in Ehrwald | Daniela's Apfelstrudelmarmelade
€ 5,10

Tartar von der „Nassereither“ Forelle
Erbsen Panna Cotta | Kren | Roggenbrotchips | Senfeis
€ 6,20

Orientalisch mariniertes Brisquet (Rindsbrustkern)
Paprikahummus | Currypopcorn
€ 6,30

Suppen

Bouillon | Frittaten
€ 4,90

Bouillon | Speck-Käseknödel
€ 5,60

Japanische Udonnudel-Fischsuppe 180°
Forelle | Shiitakepilze | Lauchzwiebel | Sesam
€ 9,60

Kartoffel-Salatschaum Suppe
Rauch | gebackenes Eigelb | Rohschinken
€ 7,80

Salate und Vorspeisen

gezipfter Blattsalat
Radieschen | Karotten | zweierlei Dressing nach Wahl
klein € 5,20
groß € 8,90

gezipfter Salat | gebackener Petersbergeralmkäse | Trüffelmayonnaise
klein € 13,10
groß € 17,60

Tartar von der „Nassereither“ Forelle
Erbsen Panna Cotta | Kren | Roggenbrotchips | Senfeis
€ 14,20

Orientalisch mariniertes Brisquet (Rindsbrustkern)
Paprikahummus | Currypopcorn
€ 13,70

Hauptgänge

von „nah“

Duo vom Berglamm

Ragout mit Mais Espuma | Huft mit Polenta-Trüffelkruste
junge Kartoffel | Paprika | Auberginenkaviar | Rosmarinjus

€ 32,80

Rindsfiletspitzen vom „Bartlhoferind“

Cognac-Pfefferrahmsauce | Pommery-Senf | Kartoffelpüree | Wurzelgemüse

€ 24,80

Steirisches Cordon Bleu vom Kalb (Weinkäse/Landschinken)

Kürbiskerne | Käferbohnencreme | Romanesco

€ 25,80

Geschmorte Ochsenbacke | Rosmarinjus

Spätzle-Krautpfanne | Röstzwiebeln

€ 24,40

Lachsforelle aus Nassereith

Kräuter-Limettenarancini | Verschiedenes von der Petersilienwurzel
confierte Wurzel | Creme | Essenz

€ 24,50

und „fern“

Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Teriaky Art“

Eiernudeln | Wokgemüse | Erdnüsse

€ 22,80

Hausgemachte Bärlauch Gnocchi | geräucherter Entenschinken

getrocknete Tomaten | Pinienkerne | Parmesan | Rucola

€ 19,50

Baked Potato | pikanter Mangodip

Landhendl | Mais | Paprika | Zwiebel | Koriander

€ 17,20

Burger's

Pulled Pork-Burger
Speck | Kraut-Karottensalat | Bergkäse
Pommes Frites | BBQ Sauce
€ 14,50

"Italien" Burger
Focacciabrot | Kalbspaillard | Rucola | Tomaten
Pesto | mediterrane Kräuter Bratkartoffeln
€ 18,20

Hauptgang vegetarisch

Hausgemachte Bärlauch Gnocchi
getrocknete Tomaten | Pinienkerne | Parmesan
€ 16,20

Eiernudeln | Wokgemüse | Teriyakisauce | Erdnüsse
€ 15,60

Hauptgang vegan



Baked Potato | pikanter Mangodip
Mais | Paprika | Zwiebel | Koriander
€ 14,60

Pro Umbestellung erlauben wir uns einen Aufpreis von € 1,50 zu berechnen.

1 St. „Jourgebäck“
€ 0,50

*ebbas guats für kleine Helden, Räuber
und Prinzessinnen*

iatz ebbas Richitgs

Spaghetti à la Max - Tomatensauce
€ 5,20

Spaghetti à la Moritz - Bolognese
€ 6,10

Bob der Baumeister – Chicken Nuggets | Pommes
€ 8,50

Pinocchio – Grillwürstel | Pommes
€ 7,60

was siasses

Biene Maja
Vanilleeis | Sahne | Schokoladensauce | Smarties
€ 4,10

Das letzte Einhorn
Gerührtes Joghurteis | Erdbeer | Sahne | Zuckergoldperlen
€ 4,30



Desserts

"Jetzt Neu"

Minigenuss zum Schluss aus unserer Vitrine

*bitte fragen Sie einfach unsere Servicemitarbeiter
pro Stück € 4,50*

Geschichteter "Veganeer" Genuss
Bittermandel Granitée | Schokoladen Crumble
Reismilcheis | Ananas
€ 6,80

glutenfreier Schokoladenkuchen | Nusseis
€ 6,90

Geeistes After Eight 180°
Schokoladengranitee | Zitronen-Minzsorbet | Schokoladensand
€ 6,10

Geschmacksexplosion 180°
Ananascarpaccio | Kokosmousse | Passionsfruchtkaviar
Knusperhippen | Himbeersorbet | Schokoladenschwamm
€ 11,90

Käseteller – Käse aus der Region
Mandel-Cranberry-Brot | Trauben | Chutney
klein € 9,60
groß € 12,20

Eisbecher

Heiße Liebe
Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne
€ 7,50

Gerührter Eiskaffee
starker Kaffee gerührt mit Bourbon-Vanilleeis
geschlagene Sahne
€ 6,30

Coupe Dänemark
Bourbon-Vanilleeis | zartbitterer Schokoladensauce
Sahne | geröstete Mandelblättchen
€ 7,10

Nuss-Kuss

Vanilleeis | Nusseis | Schokoladeneis knackige Nüsse | Schuss Nusslikör
€ 7,50

Mozartbecher 180°
Schokoladeneis | Marzipaneis
Nougatcreme | Pistazienschwamm
€ 7,80

Sachertorte neu interpretiert
Schokoladeneis | Marillensorbet | Mini-Sacherwürfel | Rummarillen
€ 8,60

Unsere hausgemachten Eissorten und Sorbets

Vanille | Schokolade | Marzipan | Nuss
veganes Reismilcheis

Erdbeere | Marille | Limette-Minze | Himbeere

1 Kugel € 1,60
1 Portion Sahne € 0,90

Hausgemachte Eispralinen zur Auswahl

Apfel-Nougat
violette Basilikum-Zitrone
exotische Früchte
Minze-Kardamom
Erdbeer-Champagner

1 Stück € 0,95