



Sehr geehrte Gäste,

herzlich willkommen in unserem Hotelrestaurant, welches wir im Jahr 2016 neu renoviert und 2017 um 30 Plätze erweitert haben. Gern servieren wir Ihnen eine Vielfalt regionaler Gerichte sowie internationale Köstlichkeiten.

Mit unserer Speisekarte können Sie kulinarisch nach Anfahrt und Absprung vom Schanzen- t i s c h springen, den Flug genießen und eine saubere Telemark-Landung setzen. Ski heil!

Die fleischlosen Gerichte sind in unserer Karte mit einem **Vegetarisch** markiert. Fragen Sie bitte nach, wenn wir Ihnen andere Komponenten aus der Karte zusammenstellen dürfen.



Anfahrt

Kleiner Beilagensalat	4,50 €
Großer Salat Natur	10,90 € Vegetarisch
Großer Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen ^{o,3}	12,50 € Vegetarisch
Großer Salat mit Thunfisch mariniert, garniert mit Schalottenringen ^{o,3,6,8}	12,50 €
Großer Salat mit gebratenen Rumpsteakstreifen und geriebenem Parmesan ^{o,2,3,8}	14,90 €

Zu den Salaten reichen wir Brot und Ihr Lieblingsdressing, wahlweise Nessel-Bärlauch-Joghurt oder Bergwiesenvinaigrette^{o,,2,3}**



Absprung

Tomatencremesuppe mit feiner Basilikumnote und Brot^{0,**,3,9}

4,90 €

Vegetarisch

Soljanka – ukrainische Nationalsuppe mit Brot^{0,**,3,6}

4,90 €

Erzgebirgische Holunder-Apfelsuppe mit Aroniabrot^{2,3,9}

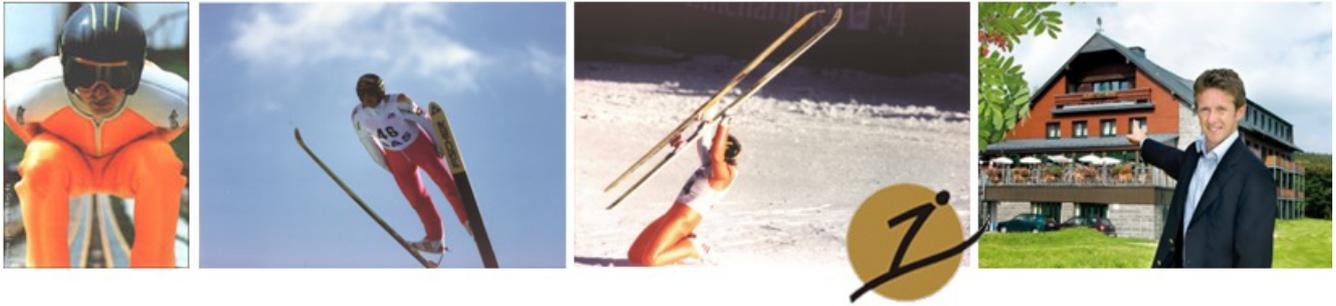
4,90 €

Vegetarisch

Terrine Finnische Gemüsesuppe mit Wurzelgemüse, Streifen von gegrillter Entenbrust und frischen Apfelstücken, Brot^{0,3,11}

7,90 €





Unsere Apartments tragen die Namen bekannter Weltcuporte im Skispringen. Auf jeder dieser Schanzen war es mir vergönnt, bei internationalen Sprungläufen auf dem Podium zu stehen. Natürlich erinnere ich mich gern daran und möchte nun auch Sie daran teilhaben lassen. Ich lade Sie ein zu einem kulinarischen Streifzug durch die Welt des Skispringens. Guten Appetit.

Flugphase

Trondheim (NOR) 1. Platz beim Sommer-Grand-Prix 1993

- **Frische Ofenkartoffel mit marktfrischem Wildkräutersalat und Meersalz garniert, wahlweise mit Kräuter-Sauerrahm** **11,40 €**
Vegetarisch
- **oder Räucherlachsrosen**^{2,6,9}** **13,90 €**

Falun (SWE) Weltcupspringen 4.2.1995 und 13.3.1996 jeweils 3. Platz

- **Schwedische Wildbachforelle, auf der Haut kross gebraten auf Apfel-Honigrotkohl und Petersilienkartoffeln**^{3,6,11}** **14,90 €**

Lahti (FIN) WM 1989 – Gold Normalschanze, Silber Großschanze

- **Schmorbraten aus der Elchkeule an Portwein-Aroniasoße mit Kräuterbratklößen und Steinpilzrahm^{o,9,11}** **20,50 €**

Lillehammer (NOR) Olympische Spiele 1994 – Gold Großschanze und Team-Gold

- **In Weißwein gedünstetes Kabeljaufilet auf Fenchel-Wurzel-Gemüse, garniert mit Blutorangenfilets, an Petersilien-Kartoffeln** **15,60 €**

Seefeld (AUT) – WM 1985 Gold Normalschanze, Team-Bronze

- **Tiroler Gröstel – Streifen von der Hähnchenbrust mit herzhaften Lauchkartoffeln, Zucchini, Paprika, Tomate und gegrilltem Bacon**^{2,8}** **13,10 €**

Predazzo (ITA) - WM 1991 – Bronze – Großschanze / Bronze - Team

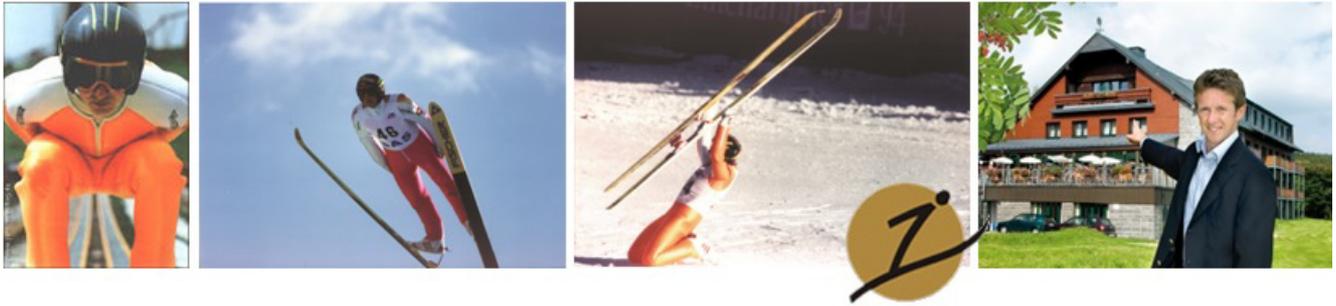
- **Piccata á la Roberto (Cecon) von der Hähnchenbrust im Parmesan-Ei-Mantel gebraten, mit Strangolapreti (Ricotta-Spinatklößchen), Rucola und Cherrytomaten wahlweise ohne Hähnchenbrust, dafür mit kleinem Beilagensalat**^{3,5}** **15,10 €**
Vegetarisch
- (Roberto Cecon, der erfolgreichste italienische Skispringer)

Sapporo (JPN) – 4 Siege bei Weltcupspringen 1989, 2x 1994, 1996

- **Gegrillte Entenbrust an Basmati-Reis und geschmortem Pak-Choi-Wurzelgemüse**^{8,11}** **16,10 €**

Engelberg (SUI) – Weltcupspringen 17.2.1985 – 1. Platz

- **Schweizer Rahmgeschnetzeltes a la Simmi (Simon Ammann – vierfacher Olympiasieger) vom Kalb mit Pfifferlingen, serviert mit Butterspätzle^{o,**,2,3}** **14,90 €**



Innsbruck (AUT) Vierschanzentournee-Springen 1984 – 1. Platz

- **Gegrilltes Schweinefilet gefüllt mit geräuchertem Schinkenspeck und herzhaftem Bergkäse mit Rosmarinkartoffeln und Grilltomate****^{2,9} **15,90 €**

Oberwiesenthal (GER) – 15.6.1996 – Abschiedsspringen mit neuem Schanzenrekord von 102,5 m

- **Erzgebirgischer Sauerbraten mariniert mit heimischen Wildkräutern, dazu Apfel-Honigrotkohl und Kartoffelklöße****⁹ **14,80 €**

Garmisch-Partenkirchen(GER) 1.1.1983 – 3. Platz (erster Podiumsplatz im Weltcup) dazu 4 Siege beim Neujahrsspringen der Vierschanzentournee (1984, 1985, 1990, 1991)

- **Schweinenacknbraten in Schwarzbier geschmort, serviert mit Waldpilzrahm und hausgemachten Semmel-Speckknödeln**^{o,***,2,9} **14,50 €**

Bad Mitterndorf (AUT) Skiflug-WM 1996 – 4. Platz mit persönlichem Weitenrekord auf 201 m

- **Tafelspitz mit Petersilienkartoffeln, Wurzelgemüse und feiner Apfel-Meerrettichsoße** **^{2,8, 9} **14,80 €**

Chamonix (FRA) - Weltcup am 21.12.1985 - 2. Platz

- **Terrine Bouillabaisse – Französische Fisch-Gemüsesuppe dazu reichen wir frisches Olivenbaguette**^{o,***,2,6} **11,50 €**

Zakopane (POL) Weltcup 17.01.1990 – 1. Platz

- **Rumpsteak (200g) dazu Kräuterbutter, Grilltomate und Bratkartoffeln****⁹ **19,80 €**

Oberstdorf (GER) Vierschanzentournee-Springen 1990 und 1993 – 1. Platz

- **Schanzentisch-Platte mit Allgäuer Schinken, verschiedenem Weichkäse aus dem Alpenland, saurer Gurke, Sahnemeerrettich, frischen Trauben, Brotvariationen und Butter**^{o,2,3,9} **15,50 €**

Bischofshofen (AUT) – Vierschanzentournee-Springen – 6.1.1983 erster Weltcupstieg der Karriere dazu weitere Weltcupstiege 1984 und 1996 (letzter Auftritt bei der Vierschanzentournee)

- **Marillknödel, gedämpft mit Mandelbutter und Vanillesoße**^{*,o,2,3,10} **10,50 €**

Vegetarisch

Oslo (NOR) Weltcup 1989 und 1990 – 1. Platz, letztes Weltcupspringen der Karriere am 16.03.1996 – 6. Platz

- **Norwegischer Wildlachs, in Riesling gedünstet auf Hummersoße, dazu Blattspinat und Butterreis****^{6,9} **15,90 €**



Landung

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne* ^r ** ^{,9}	6,10 €
Hausgemachter Aronia-Brownie mit Vanillesoße ^{o,r,**,2,3,9}	6,80 €
Hausgemachtes Kirschparfait an frischem Obst ^{*,**,2,5,9}	6,50 €

* mit Farbstoff, ** mit Konservierungsstoff, ° mit Antioxidationsmittel, °° mit Süßstoff, # mit Geschmacksverstärker, 2 geschwefelt, 3 glutenhaltiges Getreide, 4 Krebstiere, 5 Eier, 6 Fisch, 7 Erdnüsse, 8 Soja, 9 Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose), 10 Schalenfrüchte, 11 Sellerie, 12 Senf, 13 Sesamsamen, 14 Schwefeldioxid und Sulphite, 15 Lupinen, 16 Weichtiere, 17 Eiweiß, 18 geschwärzt

Schon gewusst.....?!

In unserem neuen Bankettraum „Iron Mountain“ mit Zugang zum Garten sind wir gern Gastgeber wenn Sie Ihre Familienfeier, Hochzeit oder Ihr Firmenjubiläum bis 30 Personen in privater Atmosphäre feiern möchten.



Wir freuen uns auf Sie.