

Vorspeise

VITELLO TONNATO

/ Gebeizte Kalbsrückenscheiben / Thunfischsauce

/ Kapern / Rucola C, G, L, M, O

21,00

MATJESFILET

/ aus Holland / dreierlei rote Rübe

/ Walnuss Pesto / Frischkäse D, G, H, O, M

18,50

BURRATA VOM BÜFFEL

/ karamellierte Feigen / Datterini Tomaten

/ Pinienkerne / Rucola G, H, O

15,90

VOGERLSALAT

/ Sherry-Essigvinaigrette / knuspriger Speck

/ Croûtons / Kürbiskerne A, C, G, H, L, M, O

13,50

BUNTER HERBSTSALAT

/ Geröstete Sonnenblumenkerne / Croûtons A, C, G, H, L, M, O

klein / groß
9,50 / 12,50

Suppe

RINDERCONSOMMÉ

/ mit Frittaten / oder Grießnockerl / oder Kaspressknödel A, C, G, L, O

7,80

GAZPACHO VON SALATGURKE & KARTOFFEL

/ Vegan / Tofu Satay

/ Shiso Kresse / Erdnussbutter E, F, O, N

8,50

ROTE KOKOS – CURRYSUPPE

/ Moscardini / Fenchel / Koriander B, D, L, M, O, R

11,00

Zwischengang

BRENNESSEL SCHLUTZKRAPPEN

/ Hausgemacht / Eierschwammerl / Parmesan

/ Röstzwiebel-Schnittlauch Butter / kleiner Salat A, C, G, M, O

19,00

Preise in Euro und inklusive aller Abgaben
Gedeck pro Person 3,00

Fischgerichte

BODENSEE ZANDERFILET

/ Rotwein-Balsamico Schalotten

/ getrüffeltes Kartoffelpüree / Meaux Senfsauce A, D, G, L, O

28,00

GERÖSTETER PULPO

/ schwarzes Bohnenragout / Rosmarinpolenta

/ Chilisaucce A, C, D, G, D, L, M, O, R

29,00

SEEZUNGE

/ im Ganzen gebraten / Mandelbutter

/ Blattspinat / Petersilienkartoffeln A, D, G, H

45,00

Fleischgerichte

FILET VOM ALMOCHSEN

/ Hokkaidokürbis / Spitzmorcheln

/ Sauce Bordelaise / Thymian Gnocchi A, C, G, L, M, O

36,00

RÜCKEN VOM TAUERNLAMM

/ Auberginen Kaviar / mediterranes Grillgemüse

/ Rahmkartoffeln / Lavendel Honig Jus G, L, M, O

34,00

REH AUS HEIMISCHER JAGD

/ rosa gebratener Rücken / Speckfisolen

/ Petersilienwurzel / Pfeffer-Kirschen Jus G, L, M, O

38,00

RINDSGULASCH

/ handgeschabte Spätzle / Kräuter Crème Fraîche A, C, G, L, O

17,90

HALBES BACKHUHN

/ ausgelöst / Kartoffel-Vogerlsalat / Kernöl A, C, G, H, L, M

20,50

WIENER SCHNITZEL

/ vom Kalb / Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren A, C, G

25,00

TAFELSPITZ

/ vom Tiroler Almoachsen / Röstkartoffeln / Cremespinat

/ Apfelkren / Schnittlauchsaucce A, C, G, L, M

26,00

Preise in Euro und inklusive aller Abgaben
Gedeck pro Person 3,00

Süßes aus unserer Patisserie

GEBACKENE NOUGAT-GRIEBKNÖDEL

/ Portwein-Weichsel / Vanillesauce / Rum-Rosineneis A, C, G, H

14,00

DREIERLEI MOUSSE-VARIATION

/ Araguani-Schokolade / Quitte / Kastanie

/ glasierte Maroni und Ribiselsorbet A, C, G, H, O

15,00

TAHITI-VANILLE RISOTTO

/ Mandarinensorbet / Berberitzen

/ karamalisierte Haselnüsse / Granatapfel C, G, H

14,50

KAISERSCHMARRN

/ mit Zwetschkenröster A, C, G, H

14,00

APFELSTRUDEL

/ mit Vanillesauce

/ oder Vanilleeis

/ oder Schlagobers A, C, G

7,80

KÄSEVARIATION A, C, G, M

klein / groß
13,00 / 17,00

**„Guten Appetit“
und einen unvergesslichen Aufenthalt in Kitzbühel
wünschen Ihnen**

Sandro Balogh

Küchenchef

Birgit Noack

Chef Patissier

Preise in Euro und inklusive aller Abgaben
Gedeck pro Person 3,00