

VORSPEISE

Radicchio Tardivo / gratiniert / Balsamicoessig / Edel Caprino aus Tirol / schwarzer Trüffel	€ 14,50
Carpaccio vom Almochsen / Rucola / Parmesan / Olivenöl	€ 18,00
King-Fisch / gebeizt/ Borretsch / Gurke / Wassermelone / Bergpfeffer	€ 18,50
Gebackene Königskrabbenbeine / Sesamtempura / Avocado / Mango / Yuzucreme	€ 19,50
Bunter Gärtnersalat / Kürbiskernen / Croûtons	klein /groß € 7,00 / 9,00

SUPPE

Rindsconsommé mit Frittaten / oder Grießnockerl / oder Kaspressknödel	€ 6,50
Schaumsuppe von Brunnenkresse / Kärntner Saiblingskaviar / Kren-Sauerrahm	€ 8,20
Curry-Kokosnusscrèmesuppe / Garnelen	€ 8,50

ZWISCHENGANG

Sautierte Calamaretti / Gnocchi Tomatenkompott / Oliven	€ 19,80
Rosmarinrisotto / gebratene Wachtelbrust / Lardo / schwarzer Trüffel	€ 20,50

Preise verstehen sich inkl. aller Abgaben
Gedeck pro Person € 3,00

HAUPTGANG

Zanderfilet / gebraten / Flusskrebse in eigener Jus / Kohlrabigemüse / Buttereis	€ 27,50
Filet vom Wildfang-Wolfsbarsch/ Bouillabaisse / lauwarmer Fenchelsalat / Ofenkartoffeln	€ 31,00
Seezunge im Ganzen gebraten / Mandelbutter / Blattspinat / Petersilienkartoffeln	€ 38,00
Geschmorte Kalbsbacke / Zweigeltsauce / Karotten / Selleriepüree	€ 20,50
Burgenländer Milchferkelcarré / Senfkörnersauce / grüne Bohnen / Birne / Speck / Serviettenknödel	€ 23,50
Variation vom Kaninchen / Limonenöl-Emulsion / gefüllte Zucchiniblüte / cremige Polenta / Dörr-Aprikose	€ 24,50
Rinderfilet vom Grill / Pariser Pfeffersauce / buntes Marktgemüse / Kartoffelgratin	€ 33,00
Rindsgulasch / Semmelknödel / Kräuter Crème Fraîche	€ 15,90
Ausgelöstes halbes Backhuhn / Kartoffel – Vogerlsalat / Kernöl	€ 19,80
Wiener Schnitzel vom Kalb / Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren	€ 21,50
Tafelspitz vom Tiroler Almochsen / Röstkartoffeln, Crèmespinat / Apfelkren / Schnittlauchsauce	€ 22,00

Süßes aus unserer Patisserie

Crème Brûlée / zweierlei Sorbets / marinierte Waldbeeren	€ 13,00
Grießflammerie mit Strudelteig / Blaubeeren / Holundergelee / Cassissorbet	€ 13,00
Gebackenes / Geeistes / Cremiges von der Valrhona Schokolade / marinierte Thai-Mango	€ 13,50
„Österreichischer Schmankerlteller“ Mohnbuchteln mit Vanillesauce / Topfenpalatschinken / geeiste Esterhazyschnitte / kleiner Mohr im Hemd (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)	€ 14,00
Kaiserschmarrn / Zwetschgenröster	€ 12,50
Apfelstrudel / Vanillesauce oder Vanilleeis oder Schlagobers	€ 7,20
Käsevariation	klein/groß € 10,00/14,00

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

Jürgen Bartl
Küchenchef

Benjamin Becker
Restaurantleiter

Preise verstehen sich inkl. aller Abgaben
Gedeck pro Person € 3,00