

## *Vorspeisen*

### **TATAR VOM LACHS**

/ Bulgur / mariniertes Spitzkraut / Crème Fraîche  
/ Sesam / Schnittlauch A, D, G, L, N

17,80

### **ROSA GEBRATENER KALBSTAFELSPITZ**

/ Kräutersauce / Brezen-Croûtons / Frisée / Joghurtmousse A, G

18,50

### **VOGERLSALAT**

/ Sherry-Essig-Vinaigrette / knuspriger Speck  
/ Croûtons / Kürbiskerne A, C, G, H, L, M, O

13,50

### **BUNTER FRÜHLINGSSALAT**

/ Haselnuss-Vinaigrette / Sonnenblumenkerne  
/ grüner Spargel / konfierte Kirschtomate H, M, O

15,50

### **TENNE BRETTL** ab 2 Personen

/ gebackene Garnele / Roastbeef / Petersilien- Knoblauchcreme  
/ Remoulade / Tomatensalat / Erdäpfelsalat  
/ Ziegenkäse / eingelegte Champignons A, B, C, G, L, M, O

26,50

## *Suppen*

### **RINDERCONSOMMÉ**

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

8,50

### **ERBSENSCHAUMSUPPE**

/ Backerbse / Schalotte / Speck A, C, G, L

8,50

## *Zwischengang*

### **GEBRATENE BLUT- UND LEBERWURST**

/ Rahmsauerkraut / Kümmeljus / Erdäpfelwürfel G, L, O

16,50

## *Fischgerichte*

### **SEEZUNGE**

/ im Ganzen gebraten / Mandelbutter  
/ Blattspinat / Petersil-Erdäpfel A, D, G, H

46,00

### **DORADENFILET**

/ Gemüse-Vinaigrette / gebratene Poweraden  
/ Gnocchi / Thymian-Öl A, C, D, G, L, O

21,50

### **GEBRATENES ZANDERFILET**

/ Nuss-Butterschaum / Spargelragout  
/ Kren-Quinoa / Sauerampfer A, D, G, L

26,50

## *Fleischgerichte*

### **FILET VOM ALMOCHSEN**

/ Pfeffersauce / Erdäpfel-Baumkuchen  
/ Radieschen-Spinat / Erbsensprossen A, C, G, L, O

39,50

### **ROSTBRATEN VOM RIND**

/ Gurkenrelish / grüner Spargel / Pommes Carreé A, L, M, O

27,50

### **STEAK VOM MANGALITZA SCHWEIN**

/ weißer Portwein / Mini-Karotten  
/ gedämpfter Krautwickel / Brezen-Knödel A, C, G, L, M, O

26,50

### **RINDSGULASCH**

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

18,50

### **HALBES BACKHUHN**

/ ausgelöst / Erdäpfel-Vogerlsalat / Preiselbeeren A, C, G, H, L, M

21,50

### **WIENER SCHNITZEL**

/ vom Kalb / Petersil-Erdäpfel / Preiselbeeren A, C, G

26,00

### **TAFELSPITZ**

/ vom Tiroler Almoachsen / geröstete Erdäpfel  
/ Cremespinat / Apfelkren / Schnittlauchsauce A, C, G, L, M

27,00

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

## *Süßes aus unserer Patisserie*

### **GEBACKENES & GEEISTES & LUFTIGES VON DER ERDBEERE**

/ Tahiti-Vanille / Waldmeister / Schokoladen Brownie C, E, G, H, O 13,50

### **RAHMDALKEN**

/ Grand Manier-Creme / Rhabarber / Knusper-Crumble A, C, G, O 13,00

### **DELICE VON DER ARAGUANI-SCHOKOLADE**

/ Tartelette mit Cognac-Praline / Himbeeren  
/ Basilikumsorbet / Puffreis A, C, E, G, H, O 15,50

### **KAISERSCHMARRN**

/ Zwetschkenröster A, C, G, H 14,50

### **APFELSTRUDEL**

/ Vanillesauce  
/ oder Vanilleeis  
/ oder Schlagobers A, C, G 7,80

### **KÄSEVARIATION** A, C, G, M

klein / groß  
14,00 / 18,00

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

**Tobias Heinze**  
Küchenchef

**&**

**Birgit Noack**  
Chef Patissier