

Abendkarte

Vorspeise

CARPACCIO VOM ALMOCHSEN

/ Kräuter-Öl / Comté

/ Wildkräutersalat / Schmortomaten G, O

22,50

GERÄUCHERTE FORELLE

/ Apfel-Chutney / Erdapfelstampf

/ Feldsalat / Marone / Rettich D, G, H, O

17,50

VOGERLSALAT

/ Sherry-Essig-Vinaigrette / knuspriger Speck

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

13,50

BUNTER WINTERSALAT

/ Sherry-Essig-Dressing / Kürbiskerne

/ rote Beete / Chanterelle / Schwarzbrotchip A, C, G, H, L, M, O

19,50

TENNE BRETTL ab 2 Personen

/ Kalbsfleischpflanzerl / Graved Lachs / Brotkorb / Kartoffelsalat

/ Gurken-Rahm-Salat / Meerrettich-Dip / Dill-Senf-Sauce

/ Bergkäse / eingelegter Kürbis A, C, D, G, L, M, O

28,00

Suppe

RINDERCONSOMMÉ

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

8,10

TOPINAMBURRAHMSUPPE

/ gebeizter Saibling / Kerbel G, L

11,00

Zwischengang

NUDEFLECKERL

/ Pancetta / Parmesan / Champignons / Petersilie A, C, G, L

klein / groß
13,50 / 18,00

Fischgerichte

SEEZUNGE

/ im Ganzen gebraten / Mandelbutter

/ Blattspinat / Petersilienkartoffeln A, D, G, H

46,00

GRBRATENES LACHSFORELLENFILET

/ Thymian-Weißweibutter-Sauce / Venere-Risotto

/ Frühlingslauch / glasierte Mini-Rote-Bete D, G, L, O

24,00

POCHIERTES KABELJAUFILET

/ Krustentierschaum / Zucchini-Polenta-Praline

/ Tomaten-Olivenragout B, D, G, L, O

26,50

Fleischgerichte

FILET VOM ALMOCHSEN

/ Madeira / Rosmarin-Brätlinge

/ Kohlrabi / Buchenpilze A, C, G, H, L, O

39,00

GESCHMORTE KANINCHENKEULE

/ Dijon-Senf / süßer Knoblauch

/ Anis-Buchteln / wilder Brokkoli A, C, G, L, M, O

29,00

RIB EYE

/ hausgemachte Pommes Frites / grüner Spargel

/ Aioli / Haselnussjus A, C, G, H, L, O

35,50

HAUSGEMACHTES RINDSGULASCH

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

18,50

HALBES BACKHUHN

/ ausgelöst / Kartoffel-Vogelersalat / Preiselbeeren A, C, G, H, L, M

21,50

WIENER SCHNITZEL

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

26,00

TAFELSPITZ

/ vom Tiroler Almoachsen / Röstkartoffeln

/ 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

TARTE TATIN

/ Tahiti Vanillerahmeis / Crème Double

/ Knusperhippe A, C, E, G, H

14,00

FLAUMIGE TOPFENKNÖDEL

/ Vanillesauce / Moosbeerenröster

/ Cassis-Sauerrahmeis / Joghurtbrösel A, C, E, G, H, O

14,00

TRICOLORE SCHOKOLADE

/ Aromen von Espresso / Ivoire-Schokolade / Guanaja-Schokolade

/ gelierte Waldbeeren / Passionsfruchtsorbet C, E, G, H, O

16,00

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 Pâtissier