

## *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

/ Chilisauce 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 / Schnittlauchsauce 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