

Abendkarte

Vorspeisen

SAURES RINDFLEISCH

/ marinierter Tafelspitz / Wurzelgemüse / Kren
/ rote Zwiebel / Gartenkresse G, L, M, O

17,50

ANTI PASTI VOM SOMMERGEMÜSE

/ Rucola / Oliven / Pinienkerne
/ Limonen-Öl / Büffelmozzarella G, O

14,50

VOGERLSALAT

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

13,90

BUNTER SOMMERSALAT

/ 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

GURKEN-JOGHURT-KALTSCHALE

/ Dill-Eis / Erbsen / Olivenöl G, O

9,50

Zwischengang

TOMATEN-BROTSALAT

/ Balsamico-Vinaigrette / sautierte Eierschwammerl
/ Wildkräutersalat / Parmesan A, C, G, L, M, O

17,50

Fischgerichte

SEEZUNGE

/ im Ganzen gebraten / Mandelbutter

/ Blattspinat / Petersil-Erdäpfel A, D, G, H

46,00

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

/ Curry-Schaum / Zucchini / Tomatensalsa / Couscous A, D, G, L, O

24,50

SCHOLLENFILET

/ Champignons / Speck / Zwiebel / Erdäpfel-Rucola-Salat D, G, M

21,50

Fleischgerichte

FILET VOM ALMOCHSEN

/ Rosmarin-Öl / Kartoffel-Kräuter-Püree

/ Mini-Maiskolben / Pak-Choi G, L

41,50

MAISPOULARDENBRUST

/ Salbei / Waldpilze á la Creme / Frühlingslauch / Tagliolini A, C, G, L

21,50

GEBRATENES IBERICO FILET

/ Zwiebelmarmelade / Ratatouille / Erdäpfel / Rahmwirsing A, G, L, O

26,00

RINDSGULASCH

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

18,50

HALBES BACKHUHN

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

22,50

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

27,50

Süßes aus unserer Patisserie

„WIENER WÄSCHERMÄDL“

/ gebackene Marille in Weinteig / Vanillesauce

/ geeister Hugo / beschwipste Erdbeeren A, C, E, H, O

12,50

KLEINES PASSIONSFRUCHT-SCHOKOLADENTÖRTCHEN

/ Himbeeren mit eigenem Sorbet / Zitronenmelisse A, C, E, G, L

14,50

TOPFENSCHAUM & HERZKIRSCHEN & SCHOKOLADENCRUNCH

/ Stracciatella-Eis A, C, E, G, H, O

10,00

KAISERSCHMARRN

/ Zwetschkenröster A, C, G, H

14,50

APFELSTRUDEL

/ Vanillesauce

/ oder Vanilleeis

/ oder Schlagobers A, C, G

8,20

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