

Vorspeise

BEEF TATAR

/ 80 Gramm / klassisch mariniert

/ Wachtelei / Balsamico Reduktion / Toast A, C, D, L, M, O 20,50

THUNFISCHCARPACCIO

/ Limonen-Ingwer-Vinaigrette / Radieschen

/ Portulak / Shiso Kresse D, 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

Suppe

RINDERCONSOMMÉ

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

8,10

PASTINAKENSCHAUMSUPPE

/ Haselnuss / Buchweizen / eigener Chip A, H, L, O

10,50

Zwischengang

RISOTTO

/ Waldpilze / Wintertrüffel / Parmesan G, L, O

klein / groß
22,00 / 28,00

Fischgerichte

SEEZUNGE

/ im Ganzen gebraten / Mandelbutter

/ Blattspinat / Petersilienkartoffeln A, D, G, H

46,00

GEDÜNSTETER STEINBUTT

/ Safran-Miesmuschelnage / Kerbelwurzel

/ Spitzkohl / roter Mangold D, G, L, O, R

41,00

GEBRATENES SAIBLINGSFILET

/ Graupen / Tiroler Speck / Rosenkohl

/ Marone / Buttermilch A, D, G, L, O

27,50

Fleischgerichte

FILET VOM ALMOCHSEN

/ Madeira / Rosmarin-Brätlinge

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

39,00

SCHAUFELBUG VOM AUSTRALISCHEN RIND

/ Kartoffel-Röstzwiebelpüree / Fingermöhre

/ Egerlinge / Schnittlauch G, L, O

27,00

KALBSFILET

/ Schwarzwurzel / Polenta

/ eingelegter Kürbis / Schwarzbrot G, H, L, M, O

41,00

HAUSGEMACHTES RINDSGULASCH

/ Semmelknödel-Soufflé / Kräuter Crème Fraîche A, C, G, L, O

17,80

HALBES BACKHUHN

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

21,00

WIENER SCHNITZEL

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

26,00

TAFELSPITZ

/ vom Tiroler Almoachsen / Röstkartoffeln / Cremespinat

/ Apfelkren / Schnittlauchsauce A, C, G, L, M

26,50

Preise in Euro und inklusive aller Abgaben
Gedrucktes Rezept 2,00

Süßes aus unserer Patisserie

BRATAPFEL-CRÈME BRÛLÉE

/ Marzipan-Biskuit / Himbeeren

/ Rahmeis von gerösteten Macadamianüssen A, C, E, G, H, O

15,00

MANDEL-CLAFOUTIS

/ Rotweibirne / Sorbet

/ Joghurt-Zitrusschaum A, C, E, G, H, O

12,00

THAI MANGO & ARAGUANI SCHOKOLADE

/ geeist / gebacken / cremig A, C, E, G, H, O

13,00

KAISERSCHMARRN

/ Zwetschgenröster 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