

ABENDMENÜ

KITZBÜHEL, MONTAG DEN 2. SEPTEMBER 2024

JOURGEBÄCK | KRÄUTERTOPFEN

VORSPEISE

HONIGMELONE

PARMASCHINKEN | WASSERMELONEN-GAZPACHO

ODER

CHILI-KOKOSSUPPE

SHIITAKE PILZE

ODER

BUNTER BLATTSALATTELLER

BALSAMICO DRESSING | KRUSTELN

HAUPTSPEISEN

PICCATA „MILANESE“

PARADEISERFONDUE | BASILIKUM TAGLIOLINI

ODER

GEGRILLTE EDELFISCHE

JUNGES SOMMERLICHES GEMÜSE | LARDOBRUSCHETTA | SAFRANMAYONNAISE

ODER

KITZBÜHELER SCHLUTZKRAPPEN

BRAUNE BUTTER | KRÄUTERSPINAT | BERGKÄSE

DESSERT

SCHOKOLADENSOUFFLÉ

KIRSCHENRAGOUT | FRISCH GERÜHRTES VANILLEEIS

EIS VOM BUFFET

FÜR UNSERE HAUSGÄSTE: PRO PERSON

€ 40,00

**Änderungen vorbehalten.*

ABENDMENÜ

KITZBÜHEL, DIENSTAG DEN 03. SEPTEMBER 2024

JOURGEBÄCK | CURRYAUFSTRICH

VORSPEISE

CAESAR SALAD

GERÖSTETE NÜSSE | GEGRILLTE GARNELEN | AVOCADO

ODER

JOGHURT-HIMBEER KALTSCHALE

MINZE

ODER

TAFELSPITZBOUILLION

GEMÜSE | SPECKKNÖDEL

HAUPTSPEISEN

KALBS-T-BONESTEAK

GEGRILLTES MEDITERRANES GEMÜSE | KRÄUTERBUTTER | STEAK POMMES

ODER

SEESAIBLINGSFILET

SAFRANFENCHEL | BALSAMICO | OFENTOMATEN | SELLERIERAVIOLO

ODER

GEMÜSEFRITTATA

RUCOLA | FRISCHER PARMESAN | CHILIÖL

DESSERT

ANANAS-CARPACCIO

MARINIERTE BEEREN | HAUSGEMACHTE SORBETS

EIS VOM BUFFET

FÜR UNSERE GÄSTE: PRO PERSON

€ 40,00

**Änderungen vorbehalten.*

ABENDMENÜ

KITZBÜHEL, MITTWOCH DEN 04. SEPTEMBER 2024

JOURGEBÄCK | SCHAFSKÄSE - MARILLENCREME

VORSPEISE

VITELLO TONNATO

THUNFISCHCREME | FRITTIERTE KAPERNBEEREN | WACHTELEI | GERÖSTETES TRAMEZZINI

ODER

MINISTRONE

FADENNUDELN | PARMESAN

ODER

GRÜNER KOPFSALATTETTER

RADIESCHEN | FRISCHER SCHNITTLAUCH

HAUPTSPEISEN

MAISHENDLBRÜSTCHEN

EIERSCHWAMMERLRISOTTO | BROKKOLIGEMÜSE

ODER

LACHSFORELLENFILET

ERBSENCREME | TRÜFFELSAFT'L | OFENTOMATEN | ERDÄPFELNIDEI

ODER

SPINATKNÖDEL

PARADEISERFONDUE | FRISCHER PARMESAN | SCHNITTLAUCHÖL

DESSERT

GEBACKENES APFELRAD'L IM ZIMTZUCKER

VANILLESCHAUM | HIMBEERRAGOUT | KIRSCHENPARFAIT

EIS VOM BUFFET

FÜR UNSERE GÄSTE: PRO PERSON

€ 40,00

**Änderungen vorbehalten.*

ABENDMENÜ

KITZBÜHEL, DONNERSTAG DEN 05. SEPTEMBER 2024

JOURGEBÄCK | LIPTAUER

VORSPEISE

GERÄUCHERTER WILDLACHS

WEIBE POLENTA | GERÖSTETER TOPINAMBUR

ODER

BUNTER GARTENPARADEISER

PESTO | BÜFFELMOZZARELLA

ODER

TAFELSPITZBOUILLION

GEMÜSE | FLEISCHSTRUDEL

HAUPTSPEISEN

GEKOCHTES BIO-RINDFLEISCH

ERDÄPFELRÖSTI | CREMESPINAT | APFELKREN | SCHNITTLAUCHSAUCE

ODER

SEEFÖRELLENFILET

EIERSCHWAMMERLGRÖSTEL | ROTE PAPRIKACREME

ODER

TAGLIOLINI

RÄUCHERSAIBLING | JUNGLAUCH | GETROCKNETE TOMATEN | SAFRANSAUCE
AUCH VEGETARISCH MÖGLICH

DESSERT

SCHOKOLADEN PANNA COTTA

GEPEFFERTE BROMBEEREN | PASSIONSFRUCHTSORBET

EIS VOM BUFFET

FÜR UNSERE GÄSTE: PRO PERSON

€ 40,00

**Änderungen vorbehalten.*

ABENDMENÜ

KITZBÜHEL, FREITAG DEN 06. SEPTEMBER 2024

JOURGEBÄCK | BASILIKUMAUSTRICH

VORSPEISE

MARINIERTER THUNFISCH

AVOCADO | PARADEISER | KRESSE

ODER

TOMATENCREMESUPPE

SELLERIERAVIOLO | BASILIKUMESPUMA

ODER

FELDSALATTLELLER

PARMESANDRESSING | GERÖSTETER SPECK | CRÔUTONS

HAUPTSPEISEN

GEBACKENES WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB

PREISELBEEREN | PETERSILIENERDÄPFELN

ODER

ZANDER

KÜRBIS-PAPRIKAGULASCH | ERDÄPFELGNOCCHI

ODER

EIERSCHWAMMERLGULASCH

SEMMELKNÖDEL

DESSERT

CHEESECAKE

MARINIERTE ERDBEEREN | ERDBEERSORBET

EIS VOM BUFFET

FÜR UNSERE GÄSTE: PRO PERSON

€ 40,00

**Änderungen vorbehalten.*

ABENDMENÜ

KITZBÜHEL, SAMSTAG DEN 07. SEPTEMBER 2024

JOURGEBÄCK | TOMATENTAPENADE

VORSPEISE

BRESAOLA

BÜFFELMOZZARELLA | SCHWAMMERLVINAIGRETTE | RUCOLA

ODER

TAFELSPITZBOUILLON

GEMÜSE | KRÄUTERFRITTATEN

ODER

RUCOLASALATTELLER

BALSAMICODRESSING | PARADEISER | PINIENKERNE

HAUPTSPEISEN

BAUERNENTE

ROTKRAUT | GRIEBKNÖDEL

ODER

WOLFSBARSCH

SAFRANIERTES ARTISCHOCKEN-TOMATENRAGOUT | SESAM-KRESSEERDÄPFEL

ODER

TIROLER KÄSESPÄTZLE

SCHNITTLAUCH | WÜRZIGER BERGKÄSE | FRISCHE RÖSTZWIEBELN

DESSERT

TOPFENKNÖDEL

GERÖSTETE NUSSBRÖSEL | ZWETSCHKENRÖSTER | SAUERRAHMEIS

EIS VOM BUFFET

FÜR UNSERE GÄSTE: PRO PERSON

€ 40,00

**Änderungen vorbehalten.*

ABENDMENÜ

KITZBÜHEL, SONNTAG DEN 08. SEPTEMBER 2024

JOURGEBÄCK | KERNÖLGRAMMELSCHMALZ

VORSPEISE

CARPACCIO VOM RINDERFILET

CHILIMAYONNAISE | EINGELEGTE CHAMPIGNONS | FELDSALAT

ODER

BRUNNENCRESSSCHAUMSUPPE

WILDRAVIOLO

ODER

BLATTSALATTELLER

KRUSTELN | JOGHURTDRESSING

HAUPTSPEISEN

HIRSCHRAGOUT

GERÖSTETE PILZE | PREISELBEEREN | BROKKOLI | MANDELBÄLLCHEN

ODER

PETERSILIENTAGLIOLINI

JACOBSMUSCHELNCARBONARA | OFENTOMATEN

ODER

GERÄUCHERTER TOFU

PAPRIZIERTES GERSTELRISOTTO | KRÄUTERSPINAT

DESSERT

WEISSE SCHOKOLADE

MOHNMousse | ERDBEEREN | ERDBEERSORBET

EIS VOM BUFFET

FÜR UNSERE GÄSTE: PRO PERSON

€ 40,00

**Änderungen vorbehalten.*