

GOURMET MENÜ

KITZBÜHEL, FREITAG DEN 10. JANUAR 2025

JOURGEBÄCK | LIPTAUER

VORSPEISE

CARPACCIO VOM RINDERFILET
Schafsfrischkäse | Himbeerdressing

SUPPE

TOMATENCREMESUPPE
Krusteln | Basilikumespuma

SALATE VOM BUFFET

HAUPTSPEISEN

SALTIMBOCCA VOM MILCHKALB
Morchelrisotto | Blattspinat

oder

LACHSFORELLENFILET
Bohnencassoulette | Salbeignocchi

oder

GESCHMORTE PASTINAKEN
Belugalinsen | Erdäpfelkrusteln

oder

STEAK VOM PINZGAUER NATURBEEF 200 G
Gegrilltes Gemüse | BBQ-Sauce | Steak fries

€ 46,00
Aufpreis Menü € 25,00

DESSERT

SCHMANKERL VON DER LIMONE

AUSWAHL AN ÖSTERREICHISCHEN KÄSESPEZIALITÄTEN
MIT PASSENDEN CHUTNEYS

EIS VOM BUFFET

GOURMETMENÜ PRO PERSON INKLUSIVE GEDECK

€ 60,00

GOURMET MENÜ

KITZBÜHEL, SAMSTAG DEN 11. JANUAR 2025

JOURGEBÄCK | TOMATENTAPENADE

VORSPEISE

MARINIRTER THUNFISCH
Paradeiser | Avocado | wilde Kresse

SUPPE

POLENTA-MARONISCHAMSUPPE
Schwarze Nüsse | Sellerie Raviolo

SALATE VOM BUFFET

HAUPTSPEISEN

BACKHENDERL
Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeeren
oder

SAIBLINGSFILET
Erbsencreme | Trüffelsaft'l | Erdäpfelpaunzen | Ofentomaten
oder

TIROLER KÄSESPÄTZLE
Würziger Bergkäse | frische Röstzwiebel | Schnittlauch
oder

STEAK VOM PINZGAUER NATURBEEF 200 G
Gegrilltes Gemüse | Barbecuesauce | Steak fries

€ 46,00
Aufpreis Menü € 25,00

DESSERT

SCHOKOLADENMOUSSETORTE
Beerenröster | Safranvanilleeis

AUSWAHL AN ÖSTERREICHISCHEN KÄSESPEZIALITÄTEN
MIT PASSENDEN CHUTNEYS

EIS VOM BUFFET

GOURMETMENÜ PRO PERSON INKLUSIVE GEDECK

€ 60,00

GOURMET MENÜ

KITZBÜHEL, SONNTAG DEN 12. JANUAR 2025

JOURGEBÄCK | KERNÖLGRAMMELSCHMALZ

VORSPEISE

BRESAOLA

Büffelmozzarella | Schwammerlvinaigrette | Rucola

SUPPE

TAFELSPITZBOUILLON

Gemüse | Kräuterfrittaten

SALATE VOM BUFFET

HAUPTSPEISEN

GLACIERTES SCHULTERSCHERZEL VOM MILCHKALB

Röstzwiebfond | Schnittlauchmousseline | Schmorgemüse

oder

LACHSMITTELSTÜCK

Spinatrisotto | weiße Tomatensauce | Ofentomaten

oder

TAGLIOLINI

Räucherforelle | getrocknete Tomaten | Junglauch | Safransauce

Vegetarisch möglich

oder

STEAK VOM PINZGAUER NATURBEEF 200 G

Gegrilltes Gemüse | BBQ-Sauce | Steak fries

€ 46,00

Aufpreis Menü € 25,00

DESSERT

CHEESECAKE "SAN SEBASTIAN"

Himbeersorbet | gepfefferte Brombeeren

AUSWAHL AN ÖSTERREICHISCHEN KÄSESPEZIALITÄTEN

MIT PASSENDEN CHUTNEYS

EIS VOM BUFFET

GOURMETMENÜ PRO PERSON INKLUSIVE GEDECK

€ 60,00

GOURMET MENÜ

KITZBÜHEL, MONTAG DEN 13. JÄNNER 2025

JOURGEBÄCK | KRÄUTERTOPFEN

VORSPEISE

VITELLO TONNATO

Thunfischcreme | geröstetes Tramezzini | frittierte Kapernbeeren | Wachtelei

SUPPE

PASTINAKENCREMESUPPE

Gebackene Kichererbsenbällchen

SALATE VOM BUFFET

HAUPTSPEISEN

PICCATA "MILANESE"

Paradeiserfondue | Basilikumtagliolini

oder

ZANDER

Kürbis-Paprika-Gulasch | Salbeignocchi

oder

ERDÄPFELGULASCH

Bohnen | geräucherter Tofu

oder

STEAK VOM PINZGAUER NATURBEEF 200 G

Gegrilltes Gemüse | BBQ-Sauce | Steak fries

€ 46,00

Aufpreis Menü € 25,00

DESSERT

GEBACKENE APFELRAD'L

Zimtzucker | Heidelbeerröster | Whiskeyparfait

AUSWAHL AN ÖSTERREICHISCHEN KÄSESPEZIALITÄTEN

MIT PASSENDEN CHUTNEYS

EIS VOM BUFFET

GOURMETMENÜ PRO PERSON INKLUSIVE GEDECK

€ 60,00

GOURMET MENÜ

KITZBÜHEL, DIENSTAG DEN 14. JÄNNER 2025

JOURGEBÄCK | ORIENTALISCHER HUMMUS

VORSPEISE

CEASAR SALAD

Geröstete Nüsse | Avocado | gegrillte Garnelen

SUPPE

TAFELSPITZBOUILLON

Gemüse | Grieslnockerl

SALATE VOM BUFFET

HAUPTSPEISEN

IM GANZEN GEBRATENE ENTRECÔTE

Rotes Zwiebelconfit | Speckbohnen | Erdäpfel-Bergkäsepüree

oder

SEEFORELLENFILET

Safraniertes Artischocken-Tomaten-Ragout

oder

SPINATKNÖDEL

Paradeiserfondue | frischer Parmesan | Schnittlauchöl

oder

STEAK VOM PINZGAUER NATURBEEF 200 G

Gegrilltes Gemüse | BBQ-Sauce | Steak fries

€ 46,00

Aufpreis Menü € 25,00

DESSERT

TIRAMISU "CLASSICO"

Maronieis

AUSWAHL AN ÖSTERREICHISCHEN KÄSESPEZIALITÄTEN
MIT PASSENDEN CHUTNEYS

EIS VOM BUFFET

GOURMETMENÜ PRO PERSON INKLUSIVE GEDECK

€ 60,00

GOURMET MENÜ

KITZBÜHEL, MITTWOCH DEN 15. JÄNNER 2025

JOURGEBÄCK | BASILIKUMAUSTRICH

VORSPEISE

WILDSCHWEINSCHINKEN

Rotkrautsalat | schwarze Nüsse | eingelegter Kürbis

SUPPE

PARMESANSCHAUMSUPPE

Knusprige Flusskrebssstangerl

SALATE VOM BUFFET

HAUPTSPEISEN

RINDERFILETSPITZEN

Pfefferrahmsauce | Topfenspätzle | Brokkoligemüse

oder

IM GANZEN GEBRATENE ATTERSEE REINANKE

Dillerdäpfel | Blattspinat | braune Butter

oder

ZUCCHINI CORDONBLEU

Ratatouille | Rucolamousseline

oder

STEAK VOM PINZGAUER NATURBEEF 200 G

Gegrilltes Gemüse | BBQ-Sauce | Steak fries

€ 46,00

Aufpreis Menü € 25,00

DESSERT

TIRAMISU "CLASSICO"

Maronieis

AUSWAHL AN ÖSTERREICHISCHEN KÄSESPEZIALITÄTEN
MIT PASSENDEN CHUTNEYS

EIS VOM BUFFET

GOURMETMENÜ PRO PERSON INKLUSIVE GEDECK

€ 60,00

GOURMET MENÜ

KITZBÜHEL, DONNERSTAG DEN 16. JANUAR 2025

JOURGEBÄCK | CURRYAUFSTRICH

VORSPEISE

GERÄUCHERTER WILDLACHS

Weißer Polenta | geröstete Topinambur | Meeresspargel

SUPPE

TAFELSPITZBOUILLON

Gemüse | Fleischstrudel

SALATE VOM BUFFET

HAUPTSPEISEN

GEKOCHTES BIO RINDFLEISCH

Erdäpfelrösti | Cremespinat | Apfelkren | Schnittlauchsauce

oder

IM GANZEN GEBRATENE GOLDBRASSE

Dillerdäpfel | junges Gemüse

oder

GEBACKENER BLUMENKOHL

Steak Fries | Salzzitronenmayonnaise

oder

STEAK VOM PINZGAUER NATURBEEF 200 G

Gegrilltes Gemüse | BBQ-Sauce | Steak fries

€ 46,00

Aufpreis Menü € 25,00

DESSERT

PASSIONSFRUCHTSCHNITTE

Kokosnusseis | Coulis

AUSWAHL AN ÖSTERREICHISCHEN KÄSESPEZIALITÄTEN
MIT PASSENDEN CHUTNEYS

EIS VOM BUFFET

GOURMETMENÜ PRO PERSON INKLUSIVE GEDECK

€ 60,00

GOURMET MENÜ

KITZBÜHEL, FREITAG DEN 17. JANUAR 2025

JOURGEBÄCK | LIPTAUER

VORSPEISE

OCTOPUSSALAT

Oliven | Paradeiser | Paprika

SUPPE

TOMATENCREMESUPPE

Krusteln | Basilikumespuma

SALATE VOM BUFFET

HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB

Preiselbeeren | Petersilienerdäpfeln

oder

LACHSFORELLENFILET

Bohnencassoulette | Salbeignocchi

oder

GESCHMORTE PASTINAKEN

Belugalinsen | Erdäpfelkrusteln

oder

STEAK VOM PINZGAUER NATURBEEF 200 G

Gegrilltes Gemüse | BBQ-Sauce | Steak fries

€ 46,00

Aufpreis Menü € 25,00

DESSERT

SCHMANKERL VON DER LIMONE

AUSWAHL AN ÖSTERREICHISCHEN KÄSESPEZIALITÄTEN

MIT PASSENDEN CHUTNEYS

EIS VOM BUFFET

GOURMETMENÜ PRO PERSON INKLUSIVE GEDECK

€ 60,00