

# ABENDMENÜ

KITZBÜHEL, MONTAG DEN 30. SEPTEMBER 2024

JOURGEBÄCK | KRÄUTERTOPFEN

## VORSPEISE

### OFENERDÄPFEL

SAUERRAHM | FELDSALAT | LAUWARM GERAUCHERTER SAIBLING

ODER

### TAFELSPITZBOUILLION

GEMÜSE | SPECKKNÖDEL

ODER

### HERBSTLICHER BLATTSALATTeller

BALSAMICO DRESSING | KRUSTELN

## HAUPTSPEISEN

### RIB EYE

GEGRILLTES GEMÜSE | BBQ SAUCE | STEAK FRIES

ODER

### SEESAIBLING

ROTE PAPRIKACREME | GEMÜSEGRÖSTL

ODER

### GEMÜSEFRITTATA

RUCOLA | FRISCHER PARMESAN | CHILIÖL

## DESSERT

### SCHOKOLADEN PANNA COTTA

GEPEFFERTE BROMBEEREN | PASSIONSFRUCHTSORBET

### EIS VOM BUFFET

FÜR UNSERE HAUSGÄSTE: PRO PERSON

€ 40,00

*\*Änderungen vorbehalten.*

# ABENDMENÜ

KITZBÜHEL, DIENSTAG DEN 01. OKTOBER 2024

JOURGEBÄCK | CURRYAUFSTRICH

## VORSPEISE

CAESAR SALAD

GERÖSTETE NÜSSE | GEGRILLTE GARNELEN | AVOCADO

ODER

KRÄUTERSCHAUMSUPPE

LANGUSTENSTANGERL

## HAUPTSPEISEN

LAMMRÜCKEN

FREGOLA SARDA | RATATOUILLE | OLIVENJUS

ODER

LACHSFORELLENFILET

ERBSENCREME | TRÜFFELSAFT'L | OFENTOMATEN | ERDÄPFELNIDEI

ODER

TAGLIOLINI

GERÖSTETE PILZE | TRÜFFELRAHMSAUCE | FRISCHER PARMESAN

## DESSERT

OPERASCHNITTE

BEERENRÖSTER | MANGOSORBET

EIS VOM BUFFET

FÜR UNSERE GÄSTE: PRO PERSON

€ 40,00

*\*Änderungen vorbehalten.*

# ABENDMENÜ

KITZBÜHEL, MITTWOCH DEN 02. OKTOBER 2024

JOURGEBÄCK | SCHAFSKÄSE-MARILLENCREME

## VORSPEISE

CARPACCIO VOM RINDERFILET

CHILIMAYONNAISE | GEBACKENE CHAMPIGNONS | FELDSALAT

ODER

HUMMERCREMESUPPE

SELLERIERAVIOLO

ODER

FELDSALATTELLER

PARMESANDRESSING | GERÖSTETER SPECK

## HAUPTSPEISEN

PICCATA „MILANESE“

PARADEISERFONDUE | BASILIKUM TAGLIOLINI

ODER

ATTERSEE REINANKE IM GANZEN GEBRATEN

BLATTSPINAT | BRAUNE BUTTER | DILLERDÄPFEL

ODER

HAUSGEMACHTES KÜRBISRAVIOLO

SCHWARZES NUSSPESTO | KÜRBISSALAT

## DESSERT

WALNUBSOUFFLÉ

APFELPARFAIT | ROTES PORTWEINEIS

EIS VOM BUFFET

FÜR UNSERE GÄSTE: PRO PERSON

€ 40,00

*\*Änderungen vorbehalten.*

# ABENDMENÜ

KITZBÜHEL, DONNERSTAG DEN 03. OKTOBER 2024

JOURGEBÄCK | LIPTAUER

## VORSPEISE

GERÄUCHERTER WILDLACHS

WEIBE POLENTA | GERÖSTETER TOPINAMBUR

ODER

MARINIERTE PARADEISER

PESTO | BÜFFELMOZZARELLA

ODER

TAFELSPITZBOUILLION

GEMÜSE | GRIEBBNOCKERL

## HAUPTSPEISEN

GEKOCHTES BIO-RIND HÜFERSCHERZEL

ERDÄPFELRÖSTI | CREMESPINAT | APFELKREN | SCHNITTLAUCHSAUCE

ODER

SEEFÖRELLENFILET

BELUGALINSEN | SELLERIECREME | ERDÄPFELBLATT'LN

ODER

KITZBÜHELER SCHLUTZKRAPPEN

BRAUNE BUTTER | KRÄUTERSPINAT | FRISCHER PARMESAN

## DESSERT

PASSIONSFRUCHTSCHNITTE

HIMBEERRÖSTER | BROMBEERSORBET

EIS VOM BUFFET

FÜR UNSERE GÄSTE: PRO PERSON

€ 40,00

*\*Änderungen vorbehalten.*

# ABENDMENÜ

KITZBÜHEL, FREITAG DEN 04. OKTOBER 2024

JOURGEBÄCK | HUMMUS

## VORSPEISE

MARINIERTER THUNFISCH

AVOCADO | PARADEISER | KRESSE

ODER

CHINAKOHL SALAT

BALSAMICO | SPECK

ODER

KÜRBISCREMESUPPE

SCHAFSKÄSEKRUSTELN

## HAUPTSPEISEN

GEBACKENES WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB

PREISELBEEREN | BRATKARTOFFELN | RAHMGURKENSALAT

ODER

ZANDER

SAFRANIERTES ARTISCHOKEN-TOMATEN-RAGOUT | FLUSSKREBSSTANGERL

ODER

SPINATKNÖDEL

PARADEISERFONDUE | FRISCHER PARMESAN

## DESSERT

TOPFENKNÖDEL

GERÖSTETE NUSSBRÖSEL | ZWETSCHKENRÖSTER | EIERLIKÖREIS

EIS VOM BUFFET

FÜR UNSERE GÄSTE: PRO PERSON

€ 40,00

*\*Änderungen vorbehalten.*

# ABENDMENÜ

KITZBÜHEL, SAMSTAG DEN 05. OKTOBER 2024

JOURGEBÄCK | TOMATENTAPENADE

## VORSPEISE

BRESAOLA

BÜFFELMOZZARELLA | SCHWAMMERLVINAIGRETTE | RUCOLA

ODER

TAFELSPITZBOUILLON

GEMÜSE | KRÄUTERFRITTATEN

ODER

RUCOLASALATTELLER

BALSAMICODRESSING | PARADEISER | PINIENKERNE

## HAUPTSPEISEN

BAUERNENTE IM GANZEN GEBRATEN

CASSIS-ROTKRAUT | TOPFENSERVETTENKNÖDEL

ODER

WOLFSBARSCHFILET

KÜRBIS-PAPRIKA-GULASCH | SALBEIGNOCCHI

ODER

TIROLER KÄSESPÄTZLE

SCHNITTLAUCH | WÜRZIGER BERGKÄSE | FRISCHE RÖSTZWIEBELN

## DESSERT

SCHOKOLADENSOUFFLÉ

BEERENRÖSTER | SAFRANVANILLEEIS

EIS VOM BUFFET

FÜR UNSERE GÄSTE: PRO PERSON

€ 40,00

*\*Änderungen vorbehalten.*

# ABENDMENÜ

KITZBÜHEL, SONNTAG DEN 06. OKTOBER 2024

JOURGEBÄCK | KERNÖLGRAMMELSCHMALZ

## VORSPEISE

TAFELSPITZSÜLZCHEN

KRENMOUSSE | ERDÄPFELRÖSTI | KERNÖLVINAIGRETTE | FELDSALAT

ODER

PARMESANSCHAUMSUPPE

RAVIOLI

ODER

ROTE RÜBENSALAT

JOHANNISBEERBALSAMICO | WASABI

## HAUPTSPEISEN

GLACIERTES SCHULTERSCHERZEL VOM MILCHKALB

KRÄUTERMOUSSELINE | VANILLEKAROTTEN

ODER

LACHSMITTELSTÜCK

GESCHMORTER SAFRANFENCHEL | PARADEISER | GEBACKENE RISOTTOBÄLLCHEN

ODER

GERÄUCHERTER TOFU

TRÜFFELSPUMA | JUNGE ERBSEN MIT MINZE

## DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

CASSISSORBET | BANANENSCHNITTE

EIS VOM BUFFET

FÜR UNSERE GÄSTE: PRO PERSON

€ 40,00

*\*Änderungen vorbehalten.*