

# GOURMET MENÜ

KITZBÜHEL, FREITAG DEN 20. DEZEMBER 2024

JOURGEBÄCK | BASILIKUMAUSTRICH

## VORSPEISE

BEEF TARTARE

Wachtelspiegelei | Erdäpfelrösti | Olivenölmayonnaise

## SUPPE

TAFELSPITZBOUILLON

Gemüse | Fleischstrudel

## SALATE VOM BUFFET

## HAUPTSPEISEN

GEBACKENES WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB

Preiselbeeren | Petersilienerdäpfeln

*oder*

SEESAIBLING

Safraniertes Artischocken-Tomaten-Ragout | Flusskrebstangerl

*oder*

SCHWAMMERLGULASCH

Petersilienknödel

*oder*

STEAK VOM PINZGAUER NATURBEEF 200 G

Gegrilltes Gemüse | Barbecuesauce | Steak fries

€ 46,00

Aufpreis Menü € 25,00

## DESSERT

OPERASCHNITTE

Gepfefferte Brombeeren | Mangosorbet

AUSWAHL AN ÖSTERREICHISCHEN KÄSESPEZIALITÄTEN

MIT PASSENDEN CHUTNEYS

EIS VOM BUFFET

GOURMETMENÜ PRO PERSON INKLUSIVE GEDECK

€ 60,00

# GOURMET MENÜ

KITZBÜHEL, SAMSTAG DEN 21. DEZEMBER 2024

JOURGEBÄCK | TOMATENTAPENADE

## VORSPEISE

CAESAR SALAT

Gegrillte Garnelen | geröstete Cashewkerne | Avocado

## SUPPE

KAROTTEN-ORANGENCREMESUPPE

Sellerieraviolo

## SALATE VOM BUFFET

## HAUPTSPEISEN

PICCATA MILANESE

Paradeiserfondue | Basilikumtagliolini

*oder*

THUNFISCHGRÖSTL

Erdäpfel | Olivenpesto | Gemüse | Safransauce

*oder*

ZUCCHINI CORDON BLEU

Schnittlauchmousseline | Trüffelespuma | Ratatouille

*oder*

STEAK VOM PINZGAUER NATURBEEF 200 G

Gegrilltes Gemüse | Barbecuesauce | Steak fries

€ 46,00

Aufpreis Menü € 25,00

## DESSERT

EXOTISCHER FRUCHTSALAT

Hausgemachte Sorbets

AUSWAHL AN ÖSTERREICHISCHEN KÄSESPEZIALITÄTEN  
MIT PASSENDEN CHUTNEYS

EIS VOM BUFFET

GOURMETMENÜ PRO PERSON INKLUSIVE GEDECK

€ 60,00

# GOURMET MENÜ

KITZBÜHEL, SONNTAG DEN 22. DEZEMBER 2024

JOURGEBÄCK | GRAMMELSCHMALZ

## VORSPEISE

GERÄUCHERTER WILDLACHS  
Weiße Polenta | gerösteter Topinambur

*oder*

PAPRIKA CRÈME BRÛLÉE  
Marinierte Avocado | Garnelen

## SUPPE

TAFELSPITZBOUILLON  
Gemüse | Kräuterfrittaten

## SALATE VOM BUFFET

## HAUPTSPEISEN

GEKOCHTES BIO-RINDFLEISCH  
Erdäpfelrösti | Cremespinat | Apfelkren | Schnittlauchsauce

*oder*

SEEFORRELLENFILET  
Spinatrisotto | weiße Tomatensauce

*oder*

GEBACKENES SELLERIESCHNITZEL  
Geschmorter Chinakohl | Currymayonnaise

*oder*

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

€ 46,00  
Aufpreis Menü € 25,00

## DESSERT

MILCHRAHMSTRUDEL  
Zwetschkenröster | Schokoladencrumble | Eierloköreis

AUSWAHL AN ÖSTERREICHISCHEN KÄSESPEZIALITÄTEN  
MIT PASSENDEN CHUTNEYS

EIS VOM BUFFET

GOURMETMENÜ PRO PERSON INKLUSIVE GEDECK € 60,00

# GOURMET MENÜ

KITZBÜHEL, MONTAG DEN 23. DEZEMBER 2024

JOURGEBÄCK | BASILIKUMAUSTRICH

## VORSPEISE

BRESAOLA

Büffelmozzarella | Schwammerlvinaigrette | Rucola

## SUPPE

SPICY CHILI-KOKOSSUPPE

Shi-Takepilze | Shrimps

## SALATE VOM BUFFET

## HAUPTSPEISEN

BACKHENDERL

Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeeren

*oder*

IN GANZEN GEBRATENER ATTERSEE REINANKE

Kräuterspinat | Dillerdäpfel | braune Butter

*oder*

SPINATKNÖDEL

Paradeiserfondue | gehobelter Parmesan | Schnittlauchöl

*oder*

STEAK VOM PINZGAUER NATURBEEF 200 G

Gegrilltes Gemüse | Barbecuesauce | Steak fries

€ 46,00

Aufpreis Menü € 25,00

## DESSERT

CRÉME BRÛLÉE

Bananenschnitte | Cassissorbet

AUSWAHL AN ÖSTERREICHISCHEN KÄSESPEZIALITÄTEN  
MIT PASSENDEN CHUTNEYS

EIS VOM BUFFET

GOURMETMENÜ PRO PERSON INKLUSIVE GEDECK

€ 60,00