

ABENDMENÜ

KITZBÜHEL, MONTAG DEN 29. JULI 2024

JOURGEBÄCK | KRÄUTERTOPFEN

VORSPEISE

MILCHKALB - THUNFISCH CARPACCIO

PASSIONSFRUCHTVINAIGRETTE | GARNELEN | WILDKRÄUTERSALAT

ODER

FELDSALATTELLER

PARMESANDRESSING | SPECK | CRÔUTONS

ODER

TAFELSPITZBOUILLION

GEMÜSE | FLEISCHSTRUDEL

HAUPTSPEISEN

PICCATA „MILANESE“

PARADEISERFONDUE | BASILIKUMTAGLIOLINI

ODER

GEGRILLTE EDELFISCHE

JUNGES GEMÜSE | SAFRANMAYONNAISE | LARDOBRUSCHETTA

ODER

GERÄUCHERTER TOFU

PAPRIZIERTES GERSTELRISOTTO | KRÄUTERSPINAT

DESSERT

SCHOKOLADENCRÊPE

GEPFEFFERTE BROMBEEREN | PASSIONSFRUCHTSORBET | WHISKYPARFAIT

EIS VOM BUFFET

FÜR UNSERE GÄSTE: PRO PERSON

€ 40,00

ABENDMENÜ

KITZBÜHEL, DIENSTAG DEN 30. JULI 2024

JOURGEBÄCK | CURRYAUFSTRICH

VORSPEISE

MARINIERTER WASSERMELONE MIT ROSMARIN

KARAMELLISIERTE MANDELN | SCHAFSKÄSE | GRISSINI

ODER

HUMMERCREMESUPPE

SELLERIERAVIOLI

ODER

CAESAR SALAD

AVOCADO | GARNELEN

HAUPTSPEISEN

ZWIEBELROSTBRATEN

KARTOFFELPÜREE | SPECKBOHNEN

ODER

SEEFÖRELLENFILET

SPINATRISOTTO | WEISSE TOMATENSAUCE

ODER

EIERSCHWAMMERLFRITTATA

RUCOLA | CHILIÖL | FRISCHER PARMESAN

DESSERT

KAISERSCHMARRN

APFELMUS

EIS VOM BUFFET

FÜR UNSERE GÄSTE: PRO PERSON

€ 40,00

ABENDMENÜ

KITZBÜHEL, MITTWOCH DEN 31. JULI 2024

JOURGEBÄCK | BASILIKUMAUSTRICH

VORSPEISE

RÄUCHERSAIBLING-CREPE

AVOCADO | PARADEISER | KRESSE

ODER

MINISTRONE

FADENUDELN | PARMESAN

ODER

GRÜNER KOPFSALATTELLER

GERÖSTETE EIERSCHWAMMERL

HAUPTSPEISEN

KALBSSCHNITZEL MIT SALBEI UND ROHSCHINKEN

BLATTSPINAT | ROSMARINERDÄPFEL

ODER

LACHSFORELLENFILET

ERBSENCREME | TRÜFFELSAFT'L | SELLERIERAVIOLO

ODER

KITZBÜHELER SCHLUTZKRAPPEN

BRAUNE BUTTER | KRÄUTERSPINAT | BERGKÄSE

DESSERT

SCHOKOLADENCANNELLONI

KARAMELLISIERTE MARILLEN

EIS VOM BUFFET

FÜR UNSERE GÄSTE: PRO PERSON

€ 40,00

ABENDMENÜ

KITZBÜHEL, DONNERSTAG DEN 01. AUGUST 2024

JOURGEBÄCK | LIPTAUER

VORSPEISE

GERÄUCHERTER WILDLACHS

WEIBE POLENTA | GERÖSTETER TOPINAMBUR

ODER

BUNTER GARTENPARADEISER

PESTO | BÜFFELMOZZARELLA

ODER

TAFELSPITZBOUILLION

GEMÜSE | KASPREBKNODEL

HAUPTSPEISEN

GEKOCHTES BIO-RIND HÜFERSCHERZEL

ERDÄPFELRÖSTI | CREMESPINAT | APFELKREN | SCHNITTLAUCHSAUCE

ODER

ZANDER

KÜRBIS-PAPRIKAGULASCH | ERDÄPFELGNOCCHI

ODER

TAGLIOLINI

EIERSCHWAMMERL IN RAHMSAUCE | FRISCHER PARMESAN

DESSERT

MARINIERTES ANANAS-CARPACCIO

FRISCHE BEEREN | HAUSGEMACHTE SORBETS

EIS VOM BUFFET

FÜR UNSERE GÄSTE: PRO PERSON

€ 40,00

ABENDMENÜ

KITZBÜHEL, FREITAG DEN 02. AUGUST 2024

JOURGEBÄCK | KRÄUTERTOPFEN

VORSPEISE

BEEF TATARE

ERDÄPFELRÖSTI | GUACAMOLE | CHILIMAYONESE | WACHTELSPIEGELEI

ODER

KOHLRABI-KRÄUTERSCHAUMSUPPE

KNUSPRIGE FLUSSKREBSSTANGERL

ODER

RUCOLASALATTELLER

ALTER BALSAMICO | PARMESAN | PINIENKERNE

HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

PREISELBEEREN | PETERSILIENKARTOFFELN

ODER

SAIBLING

EIERSCHWAMMERLGRÖSTEL | ROTE PAPRIKACREME

ODER

BÄRLAUCHKNÖDEL

RAHMKOHLRABI | FRISCHER PARMESAN

DESSERT

TOPFEN-MARILLENSTRUDEL

KAFFEESABAYONE | SCHWARZES KIRSCHS

EIS VOM BUFFET

FÜR UNSERE GÄSTE: PRO PERSON

€ 40,00

ABENDMENÜ

KITZBÜHEL, SAMSTAG DEN 03. AUGUST 2024

JOURGEBÄCK | TOMATENTAPENADE

VORSPEISE

MARINIERTER THUNFISCH

AVOCADO | PARADEISER | WILDE KRESSE

ODER

TAFELSPITZBOUILLON

GEMÜSE | KRÄUTERFRITTATEN

ODER

FELDSALATTELLER

PARMESANDRESSING | GERÖSTETER SPECK

HAUPTSPEISEN

MAISHENDLBRÜSTCHEN

EIERSCHWAMMERLRISOTTO | WILDER BROKKOLI

ODER

WOLFSBARSCH

GEGRILLTES GEMÜSE | TRÜFFELGNOCCHI

ODER

RATATOUILLELASAGNE

RUCOLA | ALTER BALSAMICO

DESSERT

SCHOKOLADENMOUSSETORTE

BEERENRÖSTER | SAFRAN-VANILLEEIS

EIS VOM BUFFET

FÜR UNSERE GÄSTE: PRO PERSON

€ 40,00

ABENDMENÜ

KITZBÜHEL, SONNTAG DEN 04. AUGUST 2024

JOURGEBÄCK | KERNÖLGRAMMELSCHMALZ

VORSPEISE

CARPACCIO VOM RINDERFILET

TRUFFELMAYONNAISE | EINGELEGTE CHAMPIGNONS | FELDSALAT

ODER

STEINPILZCONSOMME

RAVIOLI

ODER

SOMMERLICHER BLATTSALATTeller

CROUTONS | HONIG-INGWERDRESSING

HAUPTSPEISEN

MEDAILLIONS VOM SCHWEINEFILET

RAHMEIERSCHWAMMERLEN | TAGLIOLINI

ODER

GEGRILLTE EDELFISCHE

JUNGES GEMÜSE | LARDOBRUSCHETTA | KRAUTERBUTTER

ODER

QUINOASTRUDEL

ERBSENCREME | GERÖSTETE PILZE | KOKOSSCHAUM

DESSERT

GEBACKENE PASSIONSFRUCHTKNÖDEL

EDELBITTERCREME | HIMBEERSORBET | COULIS

EIS VOM BUFFET

FÜR UNSERE GÄSTE: PRO PERSON

€ 40,00