

VORSPEISEN

Klassisches Beef Tatar vom Almoachsen
Senfcreme | Wachtelei | Blattsalate

A/C/D/M/L/O

Klein

€ 23,00


Groß

€ 29,00

Dreierlei Sashimi vom Balfego Thunfisch, Kahawai & Lachs
Sellerie-Wasabisalat | Yuzu

D/F/L/O

€ 24,00

 Crostini „Stracciatella di bufala“
grüner Spargel | Mini-Artischocken | Kerbel-Ei-Vinaigrette

A/G/L/O

€ 18,50

 Zucchiniblüte mit Couscous
Fenchel Panna Cotta | zweierlei Kichererbsen | Granatapfel

A/F/H/L

€ 18,00

 Kleiner gemischter Salatteller
Balsamico **oder** French Dressing

A/C/G/L/M/O

€ 12,00

Vogerlsalat

Balsamico Dressing | Croutons | knuspriger Speck

A/G/L/M/O

€ 14,50

SUPPEN

Rinderbouillon

Frittaten **oder** Grießnockerl **oder** Kaspressknödel

A/C/G/L/O

€ 11,00

Bachkresse-Cremesuppe

Wiener Schnecken | Knoblauch Croutons | Parmesan Schaum

A/G/L/M/O/R

€ 14,00


Essenz von Edelfischen „à la Bouillabaisse“

Edelfische | Wurzelgemüse | Tomate | Sauce Rouille

A/B/C/D/L/M/O

€ 16,00

VEGETARISCHE GERICHTE

 Tagliolini „Verdure“
Grünes Gemüse | Zitrone | Melisse | Mascarpone

A/C/G/L/O

€ 23,00

 Tiroler Erdäpfel Paunzen
Spitzkohl | Favabohnen | Morcheln | Walchsee Bio Bergkäse

A/C/G/L/O

€ 23,00

FISCH HAUPTGERICHTE

Bretonischer Seeteufel „Petit Bateau“ Cassoulet vom jungen Gemüse Poveraden Lardo A/C/D/G/L/O	€ 38,00
Seezunge (500g) mit ligurischem Olivenöl gebraten Pinienkern-Vinaigrette Blattspinat Petersilienkartoffeln A/D/G/O	€ 52,00
Tiroler „Kwell“ Saibling Mangold Nussbutter Schaum Berberitzen Haselnuss A/C/D/G/H/O	€ 30,00

FLEISCH HAUPTGERICHTE

Zweierlei vom Jochberger Berglamm Bärlauchjus Kohlrabi Morchel gebackene Grießnockerl A/C/G/L/M/O	€ 40,00
Rinderfilet vom Grill (220g) Asiatische BBQ Sauce Mais Sesam-Brokkoli Erdäpfel Croissant C/G/L/O	€ 49,00
Entenbrust Gewürz-Honig Lack Lauchzwiebeln Kerbelwurzel Steinpilz-Shoyu Basmatireis A/F/G/L/N/O	€ 35,00
Kalbsrahmgulasch Kräuter Crème fraîche Spätzle A/C/G/L/O	€ 26,00
Kitzhof Beuschel vom Fieberbrunner Milchkalb Liebstöcklrahm Wurzelgemüse gebratene Knödel A/C/G/L/M/O	€ 20,00
Gebackenes Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb Petersilienkartoffeln oder Kartoffel-Vogersalat Preiselbeeren A/C/G/L/M/O	€ 33,00
Tafelspitz vom Almoachsen Cremespinat Röstkartoffeln kalte Schnittlauchsauce Apfelkren A/C/G/L/M/O	€ 33,00

DESSERT & KÄSE

Hausgemachtes Sorbet <i>nach Tagesangebot</i>	
(pro Kugel)	€ 3,00
mit 0,1 l Champagner Laurent Perrier Brut	€ 19,50
O	
Saint-Honoré-Torte à la <i>Kitzhof</i>	
Blätterteig Vanillecreme Karamell Rhabarber Himbeereis	
A/C/G/H/O	€ 13,00
Geeister Topinambur mit Heidelbeeren	
Schokoladen Krokant Joghurt	
A/C/G/H/O	€ 12,50
Knusprige Marzipanstangerl	
Kitzbüheler Waldhonig rosa Grapefruit Walnussparfait	
A/C/G/H/O	€ 13,00
Karamellisierter Kaiserschmarrn <small>Zubereitungszeit 15min</small>	
Zwetschkenröster oder Apfelmus	
A/C/G/O	€ 17,00
Affineur Käsevariation	
Trauben Feigensenf Baguette	
A/C/G/H/M/O	€ 17,00