KITZBÜHEL
COUNTRY CLUB

VORSPEISEN UND SUPPEN

Geschmorter Ofenkürbis und cremige Burrata
an herbstlichen Blattsalat, Granatapfel und
Sesamdressing € *21,50*
A-C-D-G-L-M-O

In roten Rübensaft gebeiztes Lachsfilet mit Gin-Tonic
Gurke und Buttermilch-Dill Öl € *23,50*
A-C-G-M-O

Stunden Ei auf Selleriecreme gebratener Gänseleber
Portweinjus und Trüffelschaum € *29,50*
G-L-O

Kräftige Tafelspitz Consommé
mit Gemüse, und Leberknödel € *11,50*
A-C-G-L

Kürbiscremesuppe mit Croutons
und Kernöl € *13,50*
A-C-D-G-L-O

HAUPTGANG

Steinbuttfilet an frischem Pinienkern-Blattspinat
Safranschaum und Limonenpüree *€ 36,50 | € 42,50*
D-G-L-M-O

Kroß gebratenes Zanderfilet auf pikantem
Kartoffelgulasch und Gemüse *€ 31,50 | € 36,50*
D-G-L-O

Rosa gegrilltes Lammkarree in der Kräuterkruste mit
Speckbohnen, Kartoffelgratin und Thymianjus € *41,50*
A-G-L-O

Zweierlei vom Tiroler Vollmilchkalb
(geschmortes Backerl und rosa Filet) mit
Schalottenrisotto und Gemüse € *39,50*
A-C-G-L-O

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln € *37,50*
A-C-G-O

Vegetarisch

Steinpilzravioli in brauner Butter mit Kirschtomaten,
Bergkäse und Herbst Trüffel € *24,50*
A-C-G-L-O

DESSERT UND KÄSE

Dessertvariation „KCC“ € *21,50*
A-C-E-G-O

Cremige Tonkabohnen-Schokoladenschnitte mit
Bananen Eis und Himbeeren € *14,50*
A-C-E-G-O

Gebackener Apfelschmarren mit Vanille Eis und
Karamellsauce € *14,50*
A-C-E-G-O

Französischer Rohmilchkäse
und Tiroler Bergkäse mit Chutneys € *21,50*
G-M-O

Gedeck | Brot, Butter, Aufstriche, Amuse-Gueule und Friandise | € 6,50

A – Gluten | B – Krebstiere | C – Eier | D – Fisch | E – Nüsse | F – Soja | G – Milch | H – Schalenfrüchte | L – Sellerie | M – Senf | N – Sesam | O – Sulfite | P – Lupine | R – Weichtiere