KITZBÜHEL
COUNTRY CLUB

VORSPEISEN UND SUPPEN

Salat “Nicoise“
bunte Blattsalate mit kurz gegrilltem Thunfisch,
Wachtelei, Kartoffeln, roten Zwiebeln,
grünen Bohnen und Honigtomaten € *22,50*
C-D-G-L-M-O

Carpaccio vom Tiroler Hirschkalbsrücken
mit Rotkrautsalat, Haselnussmayonnaise,
schwarzen Nüssen, sautierten Kohlsprossen
und Preiselbeer-Vinaigrette € 24,50
A-C-G-M-O

Gebackene Tempura Garnelen
Thai Papaya Salat, Chimichurri Majo,
Limone und Unagi Glaze € *24,50*
B-D-G-L-O

Kräftige Tafelspitz Consommé
mit Gemüse und Trüffel Royal € *12,50*
A-C-G-L

Schaumsuppe vom Blumenkohl
mit knusprigem Gyoza € *13,50*
A-C -G-L-O

HAUPTGANG

Saltimbocca vom Seeteufel
auf cremigem Safran-Risotto, Gemüse
und Champagner-Schaum € *34,50* | € *42,50*
D-G-L-O

Gegrilltes Seesaiblingsfilet mit Trüffelschaum,
Schwarzwurzel a´ la Creme, gefüllten Kräuter-Gnocchi
und frisch gehobeltem Herbsttrüffel € *33,50* | € *38,50*
A-C-D-G-L -O

Gebratene Brust vom Sulmtaler Maishendl
auf cremigem Kürbis Risotto, Gemüse
und Rosmarin Jus € *35,50*
A-C-G-L-O

Gegrilltes Rib-Eye-Steak „Dry Aged”
Grillgemüse, Süßkartoffel Pommes,
Portwein-Jus und Gewürzbutter € *49,50*
A-C-G-L- O

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

Vegetarisch

Asiatische Udon Nudel mit Shiitake Pilzen,
Wok Gemüse, Kimchi Sesam und Honig-Soja-Sauce € *23,50*
A-C-D-E-F-G-H-L-N-O

DESSERT UND KÄSE

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

Churros mit Vanillecreme
Schokoladen Dip und Passionsfrucht Eis € 14,50
A-C-E-G-O

Amarettomousse mit Walnüssen,
Apfelradel und Zwetschken Sorbet € *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