



## SPEISENKARTE



### Übrigens:

Ischgl-Kenner lieben nicht nur die Kitzloch-Küche sondern sind auch begeisterte Gäste des Kitzloch-Après-Ski mit DJ Boris – **täglich von 16.00 bis 19.00 Uhr.**

Wir freuen uns, auch Sie demnächst dabei begrüßen zu dürfen.

Das Kitzloch-Team freut sich, Sie begrüßen zu dürfen, wünscht Ihnen Speisen nach Ihrem besten Geschmack und einen schönen Abend im Kitzloch.

Von Hausmannskost über traditionelle Gerichte, von grenzüberschreitenden Spezialitäten bis hin zu originalen Produkten und den „Kitzloch Classics“ wird alles täglich frisch angerichtet.

## Kalte Vorspeisen

<b>Austern „Gillardeau I“</b>	3 Stück 6 Stück	19,50 38,00
<b>Rindercarpaccio „Kitzloch“</b>		16,80
Rucola   Parmesan		
<b>Tartar</b>		15,00
Fein mariniertes Rindertartar   Gegrilltes Brot		
<b>Gravlax</b>		14,80
Hausgebeizter Norwegischer Lachs Kren   Senfsauce   Toast		
<b>Foie Gras</b>		24,00
Gänseleber gebraten   Zwetschke		
<b>Knackiger Wintersalat</b>		6,80
Blattsalate   Gurke   Kirschtomate   Kresse		
<b>Prunier Kaviar</b> 20 Gramm		29,50
Erdäpfelpüree   Sauerrahm		

## Das Süße

<b>Crème brûlée</b>	9,00
Blutorangen	
<b>Mi-cuit</b>	9,00
Flüssiger Schokoladenkuchen Ananasragout   Cocoseis	
<b>Limoncellosorbet *</b>	7,00
* mit Alkohol	
<b>Heiße Liebe</b>	7,50
Vanilleeis   Himbeeren   Sahne	
<b>Coupe Danmark</b>	7,50
Vanilleeis   Schokoladensauce   Sahne	
<b>Mafiosi</b>	6,50
Vanilleeis   Espresso	
<b>Apfelradln</b>	8,00
Weinbackteig   Vanillespuma   Zimt   Zucker	

## Steaks vom Grill

<b>Ribeye*</b>	300g	32,00
<b>Dry aged US Porterhouse-Steak *</b>	500g	49,00
<b>Filet Steaks vom heimischen Rind*</b>		
Ladies Cut	180g	28,50
Gentlemen's Cut	240g	38,00
Mammut Cut	400g	59,90

\* Die Steaks werden mit einer Pfeffersauce oder BBQ-Jack-Daniels Sauce serviert

<b>Surf and Turf</b>	44,00
Filet vom heimischen Rind 240g Riesen Gamba   Kräuterbutter	

<b>Beilagen</b> Ofenkartoffel   Knoblauchbrot	á 3,00
Speckbohnen   Kartoffelgratin   Pommes frites	

## Fisch

<b>Linguine mit Lachs</b>	22,80
mit Weißwein-Sauce	
<b>Riesen Gambas</b>	36,00
Safranrisotto   Grilltomate	

## Warme Vorspeisen & Suppen

<b>Die kleinen Tarte Flambée – unser Hit</b>	
<b>Klassisch</b> – Zwiebel   Speck	5,50
<b>Nordisch</b> – Räucherlachs   Kren	8,20
<b>Vegetarisch</b> – Käse   Zwiebel getrocknete Tomaten   Rucola	8,20

<b>Feurige Gulaschsuppe</b>	7,80
Hausgemachte pikante Gulaschsuppe von der Wade Paprika   Kartoffeln	

<b>Paznauner Pressknödelsuppe</b>	5,80
Rinderkraftbrühe   gebratene Käseknödel Röstzwiebel	

<b>Tomatensuppe</b>	5,80
Basilikumpesto	

<b>Bunter Salat</b>	23,50
mit Filetspitzen vom heimischen Rind	

<b>Französische Weinbergschnecken</b>	14,90
Mit Kräuterbutter überbacken	

<b>Französische Weinbergschnecken „Kitzloch“</b>	15,90
--	-------

## Alpine Spezialitäten quer durchs Land

<b>Käsespatzln</b> Hausgemachte sautierte Spatzln würziger Bergkäse   Röstzwiebel	14,50
<b>Schweinsbauch</b> 48 Stunden gegart   kross gebraten Sauerkraut   Bratkartoffeln	19,80
<b>Kitzlochpfanne</b> Filets vom Landschwein Spatzln   Rahm-Pfifferlingsauce	19,80
<b>Wiener Schnitzel</b> Von der Kalbsschale   Preiselbeeren Kartoffelsalat oder Pommes frites	24,80
<b>Rinderwangen</b> In Rotwein geschmorte Rinderwangen Stampfkartoffeln   Gemüse	23,80
<b>Lammkrone vom irischen Lamm <b>BIO</b></b> Stampfkartoffeln   Speckbohnen   Lammjus	46,00

## Fondue im Kitzloch

Unsere Fondues sind <b>ab 2 Personen</b> erhältlich	Preise pro Person
<b>Bourguignonne*</b> (in heißem Öl) 220g Filet vom heimischen Rind 5 Saucen   Knoblauchbrot   Pommes frites	39,80
<b>Chinoise*</b> (in der heißen Rinderbrühe) 220g Filet vom heimischen Rind 5 Saucen   Knoblauchbrot   Pommes frites Die Suppe wird abschließend mit Sherry veredelt und aus der Tasse getrunken.	37,00
*Aufpreis für 220g Filet zusätzlich	26,00
<b>Käsefondue</b> aus der Savoie Brotwürfel   Kartoffeln   Zwiebel   Gurken Auf Wunsch mit krossem Schweinsbauch	29,80 Portion 8,00



### Kitzloch Klassiker

#### Kitzloch BBQ Spare ribs

Saftige BBQ Rippen | Knoblauchbrot 21,00

BBQ Sauce 2,00

Knoblauchsauce 2,00