



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

Austern „Gillardeau I“	3 Stück 6 Stück	19,50 38,00
Rindercarpaccio „Kitzloch“		16,80
Rucola Parmesan		
Tartar		15,00
Fein mariniertes Rindertartar Gegrilltes Brot		
Gravlax		14,80
Hausgebeizter Norwegischer Lachs Kren Senfsauce Toast		
Foie Gras		24,00
Gänseleber gebraten Zwetschke		
Knackiger Wintersalat		6,80
Blattsalate Gurke Kirschtomate Kresse		
Hummersalat		22,00
Orangen Pinienkerne		

Das Süße

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

Steaks vom Grill

Tomahawk Steak Irland für zwei Personen	1.000g	89,00
Entrecôte	300g	31,00
Filet Steaks vom heimischen Rind*		
Ladies Cut	180g	28,80
Gentlemen's Cut	240g	38,50
Mammut Cut	400g	59,90

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

Kalbskrone im eigenen Saft	300g	34,00
Surf and Turf		44,00
Filet vom heimischen Rind 240g		
Riesen Gamba Kräuterbutter		

Beilagen Ofenkartoffel Knoblauchbrot	á	3,00
Speckbohnen Kartoffelgratin Pommes frites		

Fisch

Linguine mit Lachs		22,80
mit Weißwein-Sauce		
Riesen Gambas		36,00
Safranrisotto Grilltomate		

Warme Vorspeisen & Suppen

Die kleinen Tarte Flambée – unser Hit		
Klassisch – Zwiebel Speck		5,80
Nordisch – Räucherlachs Kren		8,50
Vegetarisch – Käse Zwiebel		8,50
getrocknete Tomaten Rucola		

Feurige Gulaschsuppe		7,80
Hausgemachte pikante Gulaschsuppe von der Wade		
Paprika Kartoffeln		

Paznauner Pressknödelsuppe		5,80
Rinderkraftbrühe gebratene Käseknödel		
Röstzwiebel		

Tomatensuppe		5,80
Basilikumpesto		

Bunter Salat		23,50
mit Filetspitzen vom heimischen Rind		

Französische Weinbergschnecken		14,90
Mit Kräuterbutter überbacken		

Französische Weinbergschnecken „Kitzloch“		15,90
--	--	-------

Alpine Spezialitäten quer durchs Land

Käsespatzln Hausgemachte sautierte Spatzln würziger Bergkäse Röstzwiebel	14,50
Schweinsbauch 48 Stunden gegart kross gebraten Sauerkraut Bratkartoffeln	19,80
Kitzlochpfanne Filets vom Landschwein Spatzln Rahm-Pfifferlingsauce	21,50
Wiener Schnitzel Von der Kalbsschale Preiselbeeren Kartoffelsalat oder Pommes frites	26,50
Rinderwangen In Rotwein geschmorte Rinderwangen Stampfkartoffeln Gemüse	23,80
Lammstelze Stampfkartoffeln Speckbohnen Lammjus	26,00

Fondue im Kitzloch

Unsere Fondues sind ab 2 Personen erhältlich	Preise pro Person
Bourguignonne* (in heißem Öl) 220g Filet vom heimischen Rind 5 Saucen Knoblauchbrot Pommes frites	39,80
Chinoise* (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.	38,00
*Aufpreis für 220g Filet zusätzlich	26,00
Käsefondue aus der Savoie Brotwürfel Kartoffeln Zwiebel Gurken Auf Wunsch mit krossem Schweinsbauch oder frischem Obst	29,80 Portion 8,00 Portion 8,00



Kitzloch Klassiker

Kitzloch BBQ Spare ribs

Saftige BBQ Rippen | Knoblauchbrot 21,00

BBQ Sauce 2,00

Knoblauchsauce 2,00