



SPEISENKARTE – MENU



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.

Besuchen Sie auch unsere anderen Betriebe in Ischgl.
Familie Zangerl



Plus:

Ischgl enthusiasts not only love the Kitzloch cuisine; they are also enthusiastic visitors of the Kitzloch après-ski sessions with DJ Boris –

every day from 16.00 to 19.00.

We look forward to welcoming you soon.

Visit also our other restaurants in Ischgl.
Familie Zangerl

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.

Die mit einem roten Stern * gekennzeichnete Produkte kommen vom Maashof, der eigenen Landwirtschaft.



The Kitzloch team wishes you a warm welcome and hopes you enjoy our delicious food and a fantastic evening at the Kitzloch.

From home cooking and traditional dishes, from transnational specialities to original products and the "Kitzloch Classics", everything is prepared fresh daily.

Products marked with a red star * are from Maashof, our own farm.



Gedeck pro Person • Table setting per person 3,00
Frisches Brot | Grammelschmalz | Kräuterfrischkäse
fresh bread | greaves | herb cream cheese

Kalte Vorspeisen • Cold Appetizers

Austern • Oysters „Gillardeau“ 3 Stück 19,50
6 Stück 38,00

Rindercarpaccio „Kitzloch“ • Beef Carpaccio "Kitzloch" 19,00
Rucola | Parmesan
rocket | parmesan

Beef Tartar 100g 19,00
Fein mariniertes Rindertartar | Gegrilltes Brot
marinated beef tartar | grilled bread

Hummus • Hummus (vegan) 16,00
Feuriger Couscoussalat | Sprossensalat
spicy couscous salad | Sprout salad

Foie Gras 26,00
Gänseleber gebraten | Zwetschke
fried goose liver | plum

Knackiger Wintersalat • Fresh winter salad 7,90
Blattsalate | Gurke | Kirschtomate | Kresse
lettuce | cucumber | cherry tomato | cress

Hummersalat • Lobster salad 27,00
Orangen | Pinienkerne
oranges | pine nuts

Unsere Mitarbeiter informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten.
Our staff will inform you about the allergenic ingredients in our products.

Das Süße • Desserts

Crème brûlée 9,00
Blutorangen
blood oranges

Mi-cuit 12,90
Flüssiger Schokoladenkuchen | Ananasragout | Cocoseis
liquid chocolate cake | pineapple ragout | coconut ice cream

Limoncellosorbet * • Limoncello Sorbet * 8,00
* mit Alkohol • with alcohol

Heiße Liebe • Hot Love 7,50
Vanilleeis | Himbeeren | Sahne
vanilla ice cream | raspberries | cream

Coupe Danmark 7,50
Vanilleeis | Schokoladensauce | Sahne
vanilla ice cream | chocolate sauce | cream

Mafiosi 6,50
Vanilleeis | Espresso
vanilla ice cream | espresso

Apfelradln • Apple fritters 12,90
Weinbackteig | Vanillespuma | Zimt | Zucker
wine batter | vanilla espuma | cinnamon | sugar

Unsere Mitarbeiter informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten.
Our staff will inform you about the allergenic ingredients in our products.

Steaks vom Grill

Tomahawk Steak Irland für zwei Personen for 2 persons	1.000g	99,00
Entrecôte	300g	36,00
Filet Steaks vom heimischen Rind		
Ladies Cut	180g	33,00
Gentlemen's Cut	240g	45,00
Mammut Cut	400g	69,00

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

We serve all our steaks with a flavorful pepper sauce or BBQ-Jack-Daniel's sauce

Surf and Turf		52,00
Filet vom heimischen Rind 240g Riesen Gamba Kräuterbutter fillet of local beef 240g giant prawn herb butter		

Beilagen • Side dishes		à 6,00
Ofenkartoffel Knoblauchbrot Speckbohnen Kartoffelgratin Pommes frites baked potatoes garlic bread beans and bacon potato gratin french fries grilled vegetables		

Internationale Spezialitäten

Linguine mit Riesengarelen • Linguine with giant prawns mit Weißwein-Sauce white wine sauce		36,00
Sojageschnetzeltes • Soy cut into strips (vegan) Spinatrisotto Safransauce Grillgemüse spinach risotto saffron sauce grilled vegetables		24,00

Warme Vorspeisen & Suppen • Warm Appetizers & Soups

Die kleine Tarte Flambée – **unser Hit**

The little Tarte Flambée – **our Hit**

Klassisch – Zwiebel Speck *	7,50
Nordisch – Räucherlachs Kren	9,50
Vegetarisch – Käse Zwiebel getrocknete Tomaten Rucola	9,50
Classic – onions bacon *	7,50
Nordic – smoked salmon horseradish	9,50
Vegetarian – cheese onions dried tomatoes rocket	9,50

Feurige Gulaschsuppe * • Spicy Gulasch soup *	8,50
Hausgemachte pikante Gulaschsuppe von der Wade Paprika Kartoffeln homemade soupy beef stew peppers potatoes	

Paznauner Pressknödelsuppe	6,80
Rinderkraftbrühe gebratene Käseknödel Röstzwiebel double boiled beef broth fried cheese dumplings fried onions	

Tomatensuppe • Tomato soup	6,90
Basilikumpesto basil pesto	

Bunter Salat • Mixed salad	26,50
mit Filetspitzen vom heimischen Rind with sirloin tips of local beef	

Französische Weinbergschnecken • French escargots	18,00
Mit Kräuterbutter überbacken gratinated with herb butter	

Französische Weinbergschnecken „Kitzloch“ French escargots "Kitzloch"	18,00
--	-------

Alle Fleischprodukte aus Österreich – All meat products from Austria

* Produkte aus unserer eigenen Landwirtschaft – Products from our own farm

Alpine Spezialitäten quer durchs Land Traditional specialties from around the region

Käsespatzln (the traditional cheese dish from the area) Hausgemachte sautierte Spatzln würziger Bergkäse Röstzwiebel homemade sautéed "spaetzle" aromatic cheese fried onions	16,50
Schweinsbauch * • Pork Belly 48 Stunden gegart kross gebraten Sauerkraut Bratkartoffeln cooked for 48 hours crispy fried sauerkraut roasted potatoes	22,90
Kitzlochpfanne Filets vom Landschwein Spatzln Rahm-Pfifferlingsauce fillets of pork "spaetzle" creamy chanterelle mushroom sauce	27,90
Wiener Schnitzel vom Kalb * Preiselbeeren Kartoffelsalat oder Pommes frites breaded veal escalope cranberry jam potato salad or french fries	27,50
Lammstelze * • Lamb shank * Stampfkartoffeln Speckbohnen Lammjus mashed potatoes beans and bacon lamb gravy	29,00
Burgunderbraten vom heimischen Wagyu * Burgundy roast using local Wagyu beef * Schmorgemüse Trüffelpüree braised vegetables truffle puree	29,00
„Maashof“ Wagyuburger Speck Salat Pommes frites BBQ-Sauce bacon salad french fries BBQ sauce	29,90

Alle Fleischprodukte aus Österreich – All meat products from Austria

* Produkte aus unserer eigenen Landwirtschaft – Products from our own farm

Fondue im Kitzloch abends ab 19.30 Uhr

Unsere Fondues sind **ab 2 Personen** erhältlich
our Fondues are served from 2 persons and above

Preise pro Person
prices per person

Bourguignonne* (in heißem Öl • served with hot oil) 44,90
220g Filet vom heimischen Rind • 220g beef tenderloin
5 Saucen | Knoblauchbrot | Pommes frites
5 sauces | garlic bread | french fries

Chinoise* (in der heißen Rinderbrühe • served with a tasty beef broth) 44,90
220g Filet vom heimischen Rind • 220g beef tenderloin
5 Saucen | Knoblauchbrot | Pommes frites
5 sauces | garlic bread | french fries

Die Suppe wird abschließend mit Sherry veredelt und aus der Tasse getrunken • A zip of the broth with some sherry to finish

* Aufpreis für 220g Filet zusätzlich 33,00
charge for 220g fillet extra

Käsefondue aus der Savoie 31,00
Brotwürfel | Kartoffeln | Zwiebel | Gurken
with bread dices | potatoes | onions | pickles
Auf Wunsch mit krossem Schweinsbauch Portion 8,00
on request with crispy pork belly
oder frischem Obst • or fresh fruit Portion 8,00



Kitzloch Klassiker • All-time Kitzloch Classic's

Kitzloch BBQ Spare ribs
Saftige BBQ Rippen | Knoblauchbrot 29,00
Juicy BBQ pork spare ribs | crispy garlic bread

BBQ Sauce 2,00
Knoblauchsauce • garlic sauce 2,00
Ketchup | Mayonnaise • ketchup | mayonnaise 2,00