



## 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

## Vorspeisen • Appetizers

**Austern • Oysters „Gillardeau“** 3 Stück | 6 Stück 22,00 | 44,00

**Rindercarpaccio „Kitzloch“ • Beef Carpaccio "Kitzloch"** 21,00

Rucola | Parmesan | Weißbrot  
rocket | parmesan | white bread

**Beef Tartar** 100g | 200g 21,00 | 39,00

Fein mariniertes Rindertartar | Gegrilltes Brot  
marinated beef tartar | grilled bread

**Insalata Caprese** 17,00

Büffelmozzarella | Basilikum | Olivenöl  
buffalo mozzarella | basil | olive oil

**Vitello Tonato** 19,00

Kalbfleisch | Thunfischsauce | Kapern  
veal | tuna sauce | caper

**Französische Weinbergschnecken • French escargots** 19,00

Mit Kräuterbutter überbacken  
with a herb butter topping

**Französische Weinbergschnecken „Kitzloch“** 19,00

**French escargots "Kitzloch"**  
Mit herzhaftem Käse überbacken  
with an aromatic cheese topping

## Das Süße • Desserts

**Crème brûlée** 9,00

Frische heimische Beeren • Fresh local berries

**Mi-cuit** 12,90

Flüssiger Schokoladenkuchen | Kirschragout | Cocoseis  
liquid chocolate cake | cherry compote | coconut ice cream

**Baileys Parfait** 12,90

Erdbeeren • strawberry

**Limoncellosorbet \* • Limoncello Sorbet \*** 8,00

\* mit Alkohol • with alcohol

**Heiße Kitzlochliebe • Hot Kitzloch-Love** 8,00

Vanilleeis | Himbeeren | Sahne  
vanilla ice cream | raspberries | cream

**Bananensplit • Banana Split** 9,00

Vanilleeis | Schokoladensauce | Mandeln | Sahne  
vanilla ice cream | chocolate sauce | almonds | cream

**Coupe Danmark** 8,00

Vanilleeis | Schokoladensauce | Sahne  
vanilla ice cream | chocolate sauce | cream

**Gemischter Eisbecher • Mixed cup of ice cream** 7,50

Erdbeer- | Schoko- | Vanilleeis | Sahne  
strawberry ice cream | chocolate ice cream | vanilla ice cream | cream

**Mafiosi** 6,50

Vanilleeis | Espresso  
vanilla ice cream • espresso

Alle Fleischprodukte aus Österreich – All meat products from Austria

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

## Steaks vom Lavasteingrill

<b>Cote de Boeuf</b> für zwei Personen for 2 persons	1.000g	129,00
Kartoffelgratin   Speckbohnen   Rotweinjus potato gratin french fries   beans and bacon   red wine jus		
<b>Entrecôte</b>	300g	39,00
<b>Filet Steaks</b> vom heimischen Rind Local beef fillet steak		
Ladies Cut	180g	36,00
Gentlemen's Cut	240g	49,00
Mammut Cut	400g	75,00
* 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		

<b>Surf and Turf</b>		52,00
Filet vom heimischen Rind 240g Giant Gamba   Kräuterbutter fillet of local beef 240g   giant prawn   herb butter		

<b>Beilagen • side dishes</b>		à 7,00
Ofenkartoffel   Bratkartoffel   Kartoffelgratin   Pommes frites Knoblauchbrot   Speckbohnen   junges Gemüse baked potatoes   roast potatoes   potato gratin   french fries   garlic bread   beans and bacon   baby vegetables		

## Fisch • Fish

<b>Garnelenpfanne • Pan-fried prawns</b>		25,00
Knoblauchbrot   pikant garlic bread   spicy		

<b>Gebratenes Lachsfilet • Roast salmon fillet</b>		27,50
Tagliatelle   Weißweinsauce   Wintergemüse tagliatelle   white wine sauce   winter vegetables		

## Suppen • Soups

<b>Paznauner Pressknödelsuppe • Pressed dumpling broth</b>	8,50
Rinderkraftbrühe   gebratene Käseknödel   Röstzwiebel double boiled beef broth   fried cheese dumplings   fried onions	
<b>Tomatensuppe • Tomato soup</b>	8,00
Basilikumpesto   Croutons basil pesto   croutons	
<b>Französische Zwiebelsuppe • French onion soup</b>	9,00
überbackene Croutons • crispy croutons	

## Salate • Salad

<b>Gemischter Beilagensalat • Mixed side salad</b>	8,50
French Dressing • beef fillet tips	
<b>Knackiger Wintersalat • Crunchy winter salad</b>	
Kitzlochdressing	
mit Rinderfiletspitzen	29,00
beef fillet tips	
mit gegrillten Gambas	29,00
griddled king prawns	

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

## Alpine Spezialitäten quer durchs Land Traditional specialties from around the region

<b>Wiener Schnitzel vom Kalb*</b> Preiselbeeren   Kartoffelsalat oder Pommes frites <i>breaded veal escalope   cranberry jam   potato salad or french fries</i>	32,00
<b>Gekochtes Fleisch vom heimischen Wagyu-Rind*</b> <b>Boiled local Wagyu beef*</b> Röstkartoffeln   Spinat   Apfelkren   Schnittlauchsauce <i>Roast potatoes   spinach   apple horseradish   chive sauce</i>	29,00
<b>Schweinebauch* • Pork Belly*</b> 48 Stunden gegart   kross gebraten   Sauerkraut   Semmelknödel <i>cooked for 48 hours   crispy fried   sauerkraut  </i>	25,00
<b>Kitzlochpfanne</b> Filets vom Landschwein   Spätzln   Waldpilzsauce <i>fillets of pork   "spaetzle"   forest mushroom sauce</i>	28,00
<b>Rindsroulade* • Beef roulade*</b> Kartoffelpüree   junges Gemüse <i>mashed potatoes   baby vegetables</i>	28,00
<b>„Maashof“ Wagyuburger*</b> Zwiebel   Speck   Tomate   Gurke   Salat   Brie   Pommes frites   BBQ-Sauce <i>onion   bacon   tomato   cucumber   salad   brie   french fries   BBQ sauce</i>	33,00
<b>Käsespatzln</b> (the traditional cheese dish from the area) Hausgemachte sautierte Spätzln   würziger Bergkäse   Röstzwiebel <i>homemade sautéed "spaetzle"   aromatic cheese   fried onions</i>	19,00
<b>Veganes Züricher Geschnetzeltes • vegan Zurich ragout</b> Pilzsauce   Reis <i>mushroom sauce   rice</i>	26,00

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) 49,00  
220g Filet vom heimischen Rind • 220g beef tenderloin  
5 Saucen | gemischter Salat | Pommes frites oder Ofenkartoffel  
*5 sauces | mixed salad | french fries or baked potatoes*

**Chinoise\*** (in der heißen Rinderbrühe • served with a tasty beef broth) 49,00  
220g Filet vom heimischen Rind • 220g beef tenderloin  
5 Saucen | gemischter Salat | Pommes frites oder Ofenkartoffel  
*5 sauces | mixed salad | french fries or baked potatoes*  
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 36,00  
*charge for 220g fillet extra*

**Käsefondue** aus der Savoie 34,00  
Brotwürfel | Kartoffeln | Zwiebel | Gurken  
*with bread dices | potatoes | onions | pickles*  
Auf Wunsch mit krossem Schweinebauch Portion 9,00

## Kitzloch Klassiker • All-time Kitzloch Classic's

<b>Kitzloch BBQ Spare ribs</b> Saftige BBQ Rippen   Knoblauchbrot oder Ofenkartoffel <i>Juicy BBQ pork spare ribs   crispy garlic bread or ....</i>	29,00
Kitzloch BBQ Sauce	2,00
Knoblauchsauce • garlic sauce	2,00
Ketchup   Mayonnaise • ketchup   mayonnaise	2,00