



SPEISEKARTE – 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 welcome you soon.

Visit also our other restaurants in Ischgl.
Familie Zangerl

Das Kitzloch-Team freut sich, Sie begrüßen zu dürfen, wünscht Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Abend im Kitzloch.

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

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



The Kitzloch team wishes you a warm welcome and a fantastic evening with delicious food.

All the traditional austrian dishes, our transnational specialities and the domestic products are freshly prepared every day.

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



Gedeck 3€ pro Person / table cover 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" 22,00

Rucola | Parmesan | Weißbrot
rocket | parmesan | white bread

Beef Tartar 100g | 200g 23,00 | 41,00

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

Insalata Caprese 18,00

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

Vitello Tonnato 21,00

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

USDA Tomahawk für zwei Personen (ca. 40 min) 1.000g
for 2 persons (about 40 min) 129,00

Entrecôte 300g 39,00

Filet Steaks 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 flavourful pepper sauce or BBQ-Jack-Daniel's sauce

Surf and Turf 59,00

Filet vom heimischen Rind 240g

Riesen Gamba | Kräuterbutter

fillet of local beef 240g | giant prawn | herb butter

Beilagen • side dishes à 7,00

Ofenkartoffel | Bratkartoffel | Kartoffelgratin | Pommes frites

Knoblauchbrot | Speckbohnen | junges Gemüse

baked potatoes | roasted potatoes | potato gratin | french fries | garlic bread |

beans and bacon | vegetables

Fisch • Fish

Garnelenpfanne • Pan-fried prawns 26,00

Knoblauchbrot | pikant

garlic bread | spicy

Gebratenes Lachsfilet • Roast salmon fillet 28,00

Tagliatelle | Weißweinsauce | Wintergemüse

tagliatelle | white wine sauce | winter vegetables

Suppen • Soups

Paznauner Pressknödelsuppe • Pressed dumpling broth 9,00

Rinderkraftbrühe | gebratene Käseknödel | Röstzwiebel

double boiled beef broth | fried cheese dumplings | fried onions

Tomatensuppe • Tomato soup 8,50

Basilikumpesto | Croutons | Sahne

basil pesto | croutons | cream

Französische Zwiebelsuppe • French onion soup 9,00

überbackene Croutons • crispy croutons

Salate • Salad

Gemischter Beilagensalat • Mixed side salad 9,00

French Dressing

Knackiger Wintersalat • Fresh winter salad

Kitzlochdressing

mit Rinderfiletspitzen 29,00

with beef fillet tips

mit gegrillten Gambas 29,00

with griddled king prawns

mit pflanzenbasiertem Huhn (vegan) 25,00

mit Essig + Öl-Dressing

with plant-based chicken (vegan)

with oil and vinegar dressing

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

Wiener Schnitzel vom Kalb* Preiselbeeren Kartoffelsalat oder Pommes frites <i>breaded veal escalope cranberry jam potato salad or french fries</i>	33,00
Gekochtes Fleisch vom heimischen Wagyu-Rind* Boiled local Wagyu beef* Röstkartoffeln Spinat Apfelkren Schnittlauchsauce <i>roasted potatoes spinach apple horseradish chive sauce</i>	31,00
Schweinebauch* • Pork Belly* 48 Stunden gegart kross gebraten Sauerkraut Semmelknödel <i>cooked for 48 hours crispy fried sauerkraut dumpling</i>	27,00
Kitzlochpfanne Filets vom Landschwein Spätzln Waldpilzsauce <i>fillets of pork "spaetzle" forest mushroom sauce</i>	29,00
Rindsroulade* • Beef roulade* Kartoffelpüree junges Gemüse <i>mashed potatoes vegetables</i>	31,00
„Maashof“ Wagyuburger* Zwiebel Speck Tomate Gurke Salat Brie Pommes frites BBQ-Sauce <i>onion bacon tomato cucumber salad brie french fries BBQ sauce</i>	34,00
Käsespatzln (the traditional cheese dish from the area) Hausgemachte sautierte Spätzln würziger Bergkäse Röstzwiebel <i>homemade sautéed "spaetzle" aromatic cheese fried onions</i>	19,00

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 from 7:30 p.m.

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 37,00
Brotwürfel | Kartoffeln | Zwiebel | Gurken
with bread dices | potatoes | onions | pickles
Auf Wunsch mit krossem Schweinebauch
On request with crispy pork belly Portion 9,00

Kitzloch Klassiker • All-time Kitzloch Classic's

Kitzloch BBQ Spare ribs Saftige BBQ Rippen Knoblauchbrot oder Ofenkartoffel <i>Juicy BBQ pork spare ribs crispy garlic bread or potato</i>	31,00
Kitzloch BBQ Sauce 2,00 Knoblauchsauce • garlic sauce 2,00 Ketchup Mayonnaise • ketchup mayonnaise 2,00	