



### 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






## SPEISEKARTE – MENU

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 3,50 € pro Person** (obligatorisch) 3,50  
**table cover per person** (mandatory cover charge)  
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** 19,00  
Büffelmozzarella | Basilikum | Olivenöl  
buffalo mozzarella | basil | olive oil

**Vitello Tonnato** 22,00  
Kalbfleisch | Thunfischsauce | Kapern  
veal | tuna sauce | caper

**Französische Weinbergschnecken • French escargots** 19,00  
Mit Kräuterbutter überbacken  
with a herb butter topping

**Französische Weinbergschnecken „Kitzloch“**  
**French escargots "Kitzloch"** 19,00  
Mit herzhaftem Käse überbacken  
with an aromatic cheese topping

Alle Fleischprodukte aus Österreich – All meat products from Austria

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

## Suppen • Soups

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

## Salate • Salad

<b>Gemischter Beilagensalat • Mixed side salad</b>	9,00
French Dressing	
<b>Knackiger Wintersalat • Fresh winter salad</b>	
Kitzlochdressing	
mit Rinderfiletspitzen <i>with beef fillet tips</i>	29,00
mit gegrillten Gambas <i>with griddled king prawns</i>	29,00
mit pflanzenbasiertem Huhn (vegan) mit Essig + Öl-Dressing <i>with plant-based chicken (vegan) with oil and vinegar dressing</i>	25,00

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

## 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 7,50

Ofenkartoffel | Bratkartoffel | Kartoffelgratin | Pommes frites

Knoblauchbrot | Speckbohnen | Grillgemüse

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

Hausgemachte Bärlauch-Fettuccine | Weißweinsauce | Wintergemüse

home-made wild garlic fettuccine | white wine sauce | winter vegetables

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

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

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 Preise pro Person  
incl. 5 Saucen, gemischter Salat, Pommes frites  
oder Ofenkartoffel

our Fondues are **from 2 persons and above**; served with 5 sauces, prices per person  
mixed salad, french fries or baked potatoes

**Bourguignonne\*** in heißem Öl • served with hot oil 49,00  
220g Filet vom heimischen Rind • 220g beef tenderloin

**Chinoise\*** (in der heißen Rinderbrühe • served with a tasty beef broth) 49,00  
220g Filet vom heimischen Rind • 220g beef tenderloin

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

**Kitzloch Wild-Fondue\*** im Gin-Lorbeer-Wacholder-Kräutersud 59,00  
**Kitzloch Game meat fondue** served in a gin, bay leaf, juniper, herb stock

\* Aufpreis für 220g Filet zusätzlich • charge for 220g fillet extra 36,00

\* Aufpreis für 220g Wild • charge for 220g game meat 42,00

**Käsefondue** aus der Savoie 37,00

Brotwürfel | Kartoffeln | Zwiebel | Gurken  
with bread dices | potatoes | onions | pickles

Auf Wunsch mit krossem Schweinebauch Portion 9,00

On request with crispy pork belly

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

**Kitzloch BBQ Spare ribs** 31,00  
Saftige BBQ Rippen | Knoblauchbrot oder Ofenkartoffel

Juicy BBQ pork spare ribs | crispy garlic bread or potato

Kitzloch BBQ Sauce 2,00

Knoblauchsauce • garlic sauce 2,00

Ketchup | Mayonnaise • ketchup | mayonnaise 2,00

**Kitzloch Sharing Platter** 59,00

Spare Ribs | Wiener Schnitzel | Gentleman Cut | Steak Fries

Ofenkartoffel | Zwiebelringe | Grillgemüse

spare ribs | Wiener Schnitzel | gentleman cut | steak fries | baked potatoes

onion rings | vegetables

## Das Süße • Desserts

<b>Crème brûlée</b> Frische heimische Beeren • <i>Fresh local berries</i>	9,00
<b>Mi-cuit</b> Flüssiger Schokoladenkuchen   Kirschrägout   Cocoseis <i>liquid chocolate cake   cherry compote   coconut ice cream</i>	12,90
<b>Baileys Parfait</b> Erdbeeren • <i>strawberry</i>	12,90
<b>Limoncellosorbet • Limoncello Sorbet</b> mit Alkohol • <i>with alcohol</i>	8,00
<b>Heiße Kitzlochliebe • Hot Kitzloch-Love</b> Vanilleeis   Himbeeren   Sahne <i>vanilla ice cream   raspberries   cream</i>	8,00
<b>Bananensplit • Banana Split</b> Vanilleeis   Schokoladensauce   Mandeln   Sahne <i>vanilla ice cream   chocolate sauce   almonds   cream</i>	9,00
<b>Coupe Danmark</b> Vanilleeis   Schokoladensauce   Sahne <i>vanilla ice cream   chocolate sauce   cream</i>	8,00
<b>Gemischter Eisbecher • Mixed cup of ice cream</b> Erdbeer-   Schoko-   Vanilleeis   Sahne <i>strawberry ice cream   chocolate ice cream   vanilla ice cream   cream</i>	7,50
<b>Mafiosi</b> Vanilleeis   Espresso <i>vanilla ice cream   espresso</i>	6,50