



GRAND TIROLIA

KITZBÜHEL

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet | schwarzes Knoblauch Aioli | Parmesan | Bergkräuter 26,50 €

 Tartar vom Bio Lachs | Avocado | Gurke | Schnittlauch | Wasabi | Micro Kresse 23,00 €

24 Monate gereifter Schinken vom Wollschwein | Cantaloupe-Melone | Mandeln 21,50 €

Schafsfrischkäse vom Waldviertel | Paradeiser Vielfalt | Mohnpesto | rote Zwiebel 19,00 €

  Kräutersalat | gegrilltes Baby-Gemüse | Marille | Quinoa | Ziegenkäse 18,50 €

Poke Bowl | Thunfisch | Edamame | Quinoa | Gurke | Wakame | Goma dressing 23,00 €

 Klassischer Caesar Salat | gehobelter Parmesan | Focaccia Croûtons 14,00 €

Mit gebratenem Tiroler Speck 17,00 €

Mit gebratener Bio – Hähnchenbrust 20,00 €

Mit gebratenen Riesengarnelen 26,00 €

SUPPEN

Klare Geflügelsuppe | Wurzelgemüse | Leberpofesen | Lauch 9,50 €

Grüne Erbsensuppe | Koriander Tomaten Salsa | Riesengarnelen 9,50 €

HAUPTGERICHTE

  Süßkartoffel Gnocchi | Pilze | Prinzessbohnen | Walnüsse | Hüttenkäse 28,50 €

Maispoulardenbrust | Kirschtomatenkompott | Spinat – Ricotta Tortellini | wilder Brokkoli 29,00 €

BBQ-Spareribs vom Wollschwein | Kapia Paprika | Ofenkartoffel | BBQ Soße 29,00 €

Geschmorte Kalbsbacken | Bergkäse Trüffel-Polenta | Karotten | Bohnen | frischer Trüffel 32,50 €

Osttiroler Lammrücken & Würstchen | Kräuterkruste | Blattkräpfen | Ratatouille 31,50 €

Dry aged Rinderfilet 200g | BBQ-Sauce | Piemento de Padron | Ofenkartoffel | Schnittlauch 52,00 €

 Tagliolini | Bio Lachs | wilder Broccoli | sahnige Lemonen – Knoblauch Sauce | Kaviar 30,50 €

Filet vom Wolfsbarsch | Spargel | Kichererbsen | Kirschtomaten | geräuchertes Erdapfelpüree 41,00 €

Conchiglioni | Tomatenrahmsauce | Riesengarnelen | Salsiccia | Chiliflocken 31,50 €

DESSERT

 Apfelstrudel | Vanille Sauce | Rum Rosinen Eis 10,50 €

 Pochierte Schnee Nockerl | Vanillemilch | Beerenmischung 10,50 €

Tiroler Käse Auswahl vom Buffet | rote Zwiebelmarmelade | Weintrauben | Nüsse 18,00 €

Wir erlauben uns für das Gedeck 5 € pro Person zu verrechnen.

Für Fragen bezüglich Allergene geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.



Vegetarisch



Bio



Klima-Teller

GRAND TIROLIA KITZBÜHEL

Eichenheim 10 | 6370 Kitzbühel | Österreich

T +43 5356 666 15 | F +43 5356 666 155 59 | info.grandtirolia@homage-hotels.com | www.homage-hotels.com

Grand Tirolia Kitzbühel GmbH | Hauptniederlassung: Aachener Straße 1051 | 50858 Köln | Deutschland

Amtsgericht Köln: HRB 107111 | Geschäftsführung: Jörg T. Böckeler, Stefanie Brandes

Kreissparkasse Köln | IBAN: DE16 3705 0299 0000 7069 64 | BIC: COKSDE33XXX



HOMMAGE
LUXURY HOTELS COLLECTION



GRAND TIROLIA

KITZBÜHEL

APPETIZERS

Carpaccio of beef fillet | black garlic aioli | Parmesan | mountain herbs 26,50 €

 Tartar of Bio salmon | avocado | cucumber | chive | wasabi | micro cress 23,00 €

24 month aged curd Mangalica ham | cantaloupe-melon | almonds 21,50 €

Fresh sheep cheese from Waldviertel | heirloom tomatoes | poppy seed pesto | red onion 19,00 €

  Herb lettuce | grilled summer vegetables | apricot | quinoa | goat cheese 18,50 €

Poke bowl | tuna fish | edamame | quinoa | cucumber | wakame | Goma dressing 23,00 €

 Classic Caesar salad | planed Parmesan | Focaccia Croûtons 14,00 €

With sauteed Tyrolean bacon 17,00 €

With grilled Bio – chicken breast 20,00 €


With grilled tiger prawns 26,00 €

SOUPS

Clear chicken broth | root vegetables | liver pofesen | leek 9,50 €

Green peas soup | cilantro – tomato salsa | tiger prawns 9,50 €

MAIN COURSES

  Sweet potato gnocchi | mushroom | kenya beans | walnuts | goat cheese 28,50 €

Chicken supreme | cherry tomato ragout | spinach ricotta tortellini | broccolini 26,00 €

BBQ spare ribs of pork | Kapia peppers | baked potato | BBQ sauce 29,00€

Braised veal cheeks | mountain cheese-truffle polenta | carrots | green beans| fresh truffle 32,50 €

East tyrolean lamb loin & sausage | herb crust | fried ravioli | ratatouille 31,50 €

Dry aged beef fillet 200g | BBQ sauce | piemento de padron | baked potato | chive 52,00 €

Tagliolini |bio-salmon | wild broccoli | lemon garlic cream | caviar 30,50 €

Fillet of sea bass | asparagus | chick peas | cherry tomatoes | smokey mashed potato 41,00 €

Conchiglioni pasta | creamy tomato sauce | tiger prawns | Salsiccia | chili flakes 31,50 €

DESSERTS

 Apple strudel | Vanilla sauce | Rum raisin ice cream 10,50 €

 Poached Egg white quenelles | vanilla milk | assorted berries 10,50 €

Tyrolean cheese | red onion marmelade | grapes | nuts 18,00 €

We charge 5 € per Person for cover and bread.

Our staff will be happy to answer any questions you may have about allergens..

 Vegetarian

 Bio

 Climate Plate

GRAND TIROLIA KITZBÜHEL

Eichenheim 10 | 6370 Kitzbühel | Österreich

T +43 5356 666 15 | F +43 5356 666 155 59 | info.grandtirolia@homage-hotels.com | www.homage-hotels.com

Grand Tirolia Kitzbühel GmbH | Hauptniederlassung: Aachener Straße 1051 | 50858 Köln | Deutschland

Amtsgericht Köln: HRB 107111 | Geschäftsführung: Jörg T. Böckeler, Stefanie Brandes

Kreissparkasse Köln | IBAN: DE16 3705 0299 0000 7069 64 | BIC: COKSDE33XXX

 **HOMMAGE**
LUXURY HOTELS COLLECTION