

*Gastranz*  
**EICHENHEIM**



Öffnungszeiten  
11.30 – 23.00 Uhr

Küchenzeiten  
12.00 – 21.30 Uhr

Für Fragen bezüglich Allergene geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

**GRAND TIROLIA KITZBÜHEL**

Eichenheim 10 | 6370 Kitzbühel | Österreich

T +43 5356 666 15 | F +43 5356 666 155 59 | [info.grandtirolia@homage-hotels.com](mailto:info.grandtirolia@homage-hotels.com) | [www.homage-hotels.com](http://www.homage-hotels.com)  
Grand Tirolia Kitzbühel GmbH | Zweigniederlassung: Kitzbühel | Landesgericht Innsbruck | FN 567518 k | UID: ATU77474813  
Grand Tirolia Kitzbühel GmbH | Hauptniederlassung: Aachener Straße 1051 | 50858 Köln | Deutschland | Amtsgericht Köln: HRB 107111  
jeweils unter Geschäftsführung von: Jörg T. Böckeler, Bettina Schütt

## SPRUDEL

Leopolds Perle   Weinhof Waldschütz	0,1l	4,60 €
Mionetto MO Sergio Spumante „extra dry“	0,1l	3,90 €
Crémant AOC Rosé   Bouvet-Ladubay	0,1l	6,50 €

## GLASWEISE

Grüner Veltliner DAC “Leopold” Weingut Josef Schmid   Kremstal	1/8	4 €
Grüner Veltliner Federspiel “Stein am Rain” Weingut Jamek   Wachau	1/8	5,80 €
Riesling Smaragd “Edition-Leopold” Domäne Wachau   Wachau	1/8	4,60 €
Gelber Muskateller Weinhof Waldschütz   Wagram	1/8	5,70 €
Sauvignon Blanc DAC “Kalk & Kreide “ Bio Weingut Tement   Süd-Steiermark	1/8	5,60 €
Chardonnay Weingut Wieninger   Wien	1/8	4,60 €
Rosé Domaine Triennes Nans les Pins   Provence	1/8	5,90 €
Zweigelt Reserve Weingut Salz   Neusiedlersee	1/8	4,30 €
Cuvée “Heideboden” Weingut Hans und Anita Nittnaus   Neusiedlersee	1/8	6 €
Blaufränkisch Ried Golser Edelgrund Weingut Paul Achs   Neusiedlersee	1/8	6,90 €
Chianti Superiore DOCG Santa Cristina, Antinori   Toskana	1/8	5,10 €
Cuvée Spätlese Weingut Kracher   Neusiedlersee	1/8	5,50 €

## VORSPEISEN

**Klassisches Beef Tatar | Kartoffelrösti 19,50 €**

Wachtelspiegelei | Zwiebel | Sardellen

**Vitello Tonnato | Thunfisch Crème 16,50 €**

Geschmolzene Kirschtomaten | frittierte Kapern

**Duett vom Kalbskopf 17,50 €**

Carpaccio und gebacken | Vogerlsalat | Speck-Kartoffel Vinaigrette

**Mit Honig und Thymian gebackener Ziegenkäse 17,50 €**

Schwarze Walnuss | Granatapfel

## SUPPEN

**Tafelspitz Bouillon | Grießnockerl oder Frittaten | Gemüse 6 €**

**Hokkaido Kürbiscremesuppe | Milchschaum | Kresse 6,50 €**

**Tom Yum Gung | gegrillte Garnele | Wokgemüse 7,50 €**

## SALATE

**Kleiner | Großer gemischter Blattsalat 5,50 € | 7,50 €**

Hausdressing

**Cesar Salat | Parmesan | Sardellen | Speck | Croutons 12,80 €**

Mit Hühnerbrust **18,80 €**

Mit 5 Garnelen **21,80 €**

Zum Start servieren wir Ihnen abends  
ein Gedeck mit Aufstrichen und Gebäck.

**3,50 pro Person**

## NUDELGERICHTE

**Tiroler Schlutzkrapfen mit Spinat gefüllt 14,50 €**

Braune Butter | Schnittlauch | Tomate

**Hausgemachte feine Bandnudeln | Trüffelrahmsauce 19,50 €**

Frischer Wintertrüffel | Parmesan | rosa Pfeffer

## EICHENHEIM KLASSIKER

**Mit Portwein geschmortes Kalbswangerl 25,50 €**

Getrüffeltes Kartoffelpüree | wilder Brokkoli | Gremolata

**Spaghetti Aglio e Olio Pepperoncini | Parmesan 12,50 €**

Mit 5 gegrillten Garnelen **21,50 €**

**Tiroler Käsepätzle / Krautsalat 16,50 €**

Röstzwiebel / Schnittlauch

**Mit Buttermilch mariniertes Backhender'l | Kartoffel-Vogerlsalat 18,90 €**

Zitrone | Preiselbeeren

## HAUPTSPEISEN FLEISCH

**Rosa Lammrücken | Ratatouille | Trüffelpolenta 28,50 €**

Rosmarin-Honig Jus

**Schweinefilet im Speckmantel | geschmortes Biergemüse 23,50 €**

Gebackene Kartoffelkrapfen | Bier-Kümmel Jus

**Klassisches Wienerschnitzel vom Kalb 27,50 €**

Petersilienkartoffel | Preiselbeere | Zitrone

**Zwiebelrostbraten von der Beiried | sautierte Speckbohnen 29,50 €**

Bratkartoffel | Zwiebel-Portweinsauce | Röstzwiebel

## FISCHGERICHTE

Garnelenpfanne | getrocknete Tomaten | Limetten-Chili Öl 25,50 €  
Fleur de Sel | Petersilie | Knoblauchbrot

Forelle im Ganzen gebraten | Petersilienkartoffeln 19,90 €  
Zitronen Butter | kleiner Blattsalat

## STEAKS VOM HEIßEN STEIN

200g Dryaged Rinderfilet 39,00 €

300g Grainfed Rinderrücken 42,00 €

Surf ´n Turf / 150g Dryaged Rinderfilet | 5 Garnelen 39,00 €

Als Beilagen zu den Gerichten vom heißen Stein servieren wir Ihnen:  
Pommes | kleiner Cesar Salat | BBQ Sauce | Trüffel Senfsauce

## DESSERT

Detti's Kaiserschmarrn mit Rum flambiert 12,50 €  
Zwetschgenröster (20min. Wartezeit)

Mit Wodka gerührtes Zitronensorbet 8,50 €

Crème Brûlée im Reindl serviert 11,50 €  
Grünes Apfel Sorbet

Hausgemachtes Gin-Tonic Sorbet 8,50 €  
Ginger Beer

## ALLERGENE

- a<sup>1</sup> = Weizen
- a<sup>2</sup> = Roggen
- a<sup>3</sup> = Gerste
- a<sup>4</sup> = Hafer
- a<sup>5</sup> = Dinkel
- a<sup>6</sup> = Kamut
- b = Krebstiere
- c = Eier
- d = Fisch
- e = Erdnüsse
- f = Soja
  
- g = Milch
- h<sup>1</sup> = Mandeln
- h<sup>2</sup> = Haselnüsse
- h<sup>3</sup> = Walnüsse
- h<sup>4</sup> = Cashewnüsse
- h<sup>5</sup> = Pecannüsse
- h<sup>6</sup> = Paranüsse
- h<sup>7</sup> = Pistazien
- h<sup>8</sup> = Macadamia-/Queenslandnüsse
- i = Sellerie
- j = Senf
- k = Sesam
- l = Schwefeldioxid und Sulfite
- m = Lupinen
- n = Weichtiere

## ZUSATZSTOFFE

- 1 = Farbstoff
- 2 = Konservierungsstoff
- 3 = Antioxidationsmittel
- 4 = Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = gewachst
- 8 = Phosphat
- 9 = Süßungsmittel
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12 = gentechnisch verändert
- 13 = coffeinhaltig
- 14 = chininhaltig
- 15 = Nitritpökelsalz