

## Aus dem Suppentopf:

<b>Klare Rindssuppe mit Nudeln oder Frittaten</b>	€ 4,20
Beefbroth with noodles or sliced pancakes	
Frittatine in brodo - brodo con spaghetti	ACG
<b>Leberknödelsuppe mit Schnittlauch</b>	€ 5,50
Liver dumpling soup	
Fegato zuppa di canederli	AG
<b>Karotten – Ingwersuppe mit Croutons</b>	€ 5,50
Carrot - ginger soup with croutons	
Carota - zenzero zuppa con crostini di pane	AG
<b>Altwiener Suppentopf</b>	€ 6,50
Broth with balled beef vegetables and noodles	
Brodo con pastina, verdure e manzo lessò	AL

## Vorspeisen, Salate:

<b>Grüner Salat</b> mit Knoblauch oder Essig – Öl Dressing	€ 3,50
Green salad, insalata verde	AM
<b>Salat der Saison</b> mit Haus oder Essig – Öl Dressing	€ 4,50
Salad of the season, Insalata di stagione	AM
<b>Bauernsalat</b> mit Zwiebel, Speck, Käse, Croutons, Röstkartoffel, Spiegelei	€ 9,70
Peasant salad with onion, bacon, cheese, croutons, roast potatoes, fried egg	ACG
insalata Farmer con cipolla, pancetta, formaggio, crostini, patate arrosto, uovo fritto	
<b>Fitness – Salat mit gegrillten Hühnerstreifen</b>	€ 10,90
Fitness salat with grilled chicken filets	
Insalata fitness con petto die pollo grigliato	AM
<b>Tafelspitzsulze</b> mit grünem Speckbohnen und Kürbiskernöl	€ 9,90
Beetroot with green bacon beans and pumpkin seed oil	
aspic Tafelspitz con fagiolini con pancetta e olio di semi di zucca	L

# Selbstgemachte heimische Küchenspezialitäten:

**Kasspatzln** mit Schnittlauch und Röstzwiebeln € 9,30  
Small flour-dumplings with cheese, chives and fried onions  
Gnocchetti con fromaggio, Erba cipollina e cipolle fritte **ACGL**

**Spinatknödel** mit brauner Butter und Parmesan, € 9,30  
homemade spinach dumpling with brown butter and Parmesan  
fatto in casa, Canederli ai spinaci , con burro fuso e parmigiana **ACGL**

**Spaghetti s'Kitz** . Schinkenspeck, Tomatensauce, Sahne, Peperoncini € 9,80  
Spaghetti s'Kitz . Bacon, tomato sauce, cream, Peperoncini  
Spaghetti s'Kitz. Pancetta, salsa di pomodoro, panna, Peperoncini **AGL**

**Tiroler Schlutzkrapfen** mit Spinatfülle, brauner Butter und Parmesan € 9,30  
Ravioli stuffed with chees and spinach, with brown butter and Parmesan  
ripieni di ricotta e spinaci con burro fuso, parmigiano **ACGHL**

**Kitzbühler Erdäpfelgulasch** mit Sauerrahm € 9,50  
Potato goulash with sour cream  
goulash di patate con panna acida **LM**

## Erklärung zu unserer Allergen Beschriftung:

**A**- Glutenhaltiges Getreide, **B** – Krebstiere, **C** – Eier, **D** – Fisch , **E** – Erdnüsse, **F** – Sojabohnen, **G** – Milch,  
**H** – Schalenfrüchte, **L** – Sellerie, **M** – Senf, **N** – Sesam, **O** – Schwefeldioxid, **P** – Lupinen, **R** – Weichtiere .

# Hauptspeisen:

**Rindsgulasch vom Wadschinken** mit selbstgemachten Spatzln € 11,80

Coulasch of beef with small dumplings

Gulasch di manzo con gnocchetti **ACGL**

**Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute** mit Petersilienkartoffeln € 12,90

Breaded scallop of pork or turkey with potatoes

Scaloppa alla Milanese o turchia (impanata) con patate **ACG**

**Bauern Cordon-Bleu mit Schinkenspeck, Bergkäse** € 14,90

scharfen Pfefferoni, Pommes Frites

Farmers Cordon-Bleu with ham, mountain cheese

Sharp pepperoni, french fries

Gli agricoltori Cordon Bleu con pancetta, formaggio di montagna

peperoni Sharp, patatine fritte **ACG**

**Gefüllte Rindsroulade** € 16,80

serviert mit Zwiebelsauce, Sauerrahm und Bratkartoffeln

Beef Roulade served with onion sauce, sour cream and potatoes

Rollè del manzo con salsadi cipolla, panna acida e patate **AML**

**Gekochter Tafelspitz** € 18,70

Cremspinat, Schnittlauchsauce Bratkartoffeln und Apfel Kren

Cooked beef, Cremspinat, simmered potatoes and apple horseradish

lesso di manzo Cremspinat, erba cipollina salsa di patate fritte e rafano mela **GL**

**Zwiebelrostbraten mit Rösterdäpfeln** € 19,50

Roast beef with roasted potatoes

Arrosto di Manzo con patate al forno **AL**

**Wiener Vanillerostbraten** mit Knoblauch und Rösterdäpfeln € 19,50

(Knoblauch war in der Kaiserzeit die Vanille der ärmeren Bevölkerung)

Roast beef with garlic and roasted potatoes

Arrosto di Manzo con aglio e patate arrosto A

**Mariniertes Rib Eye Steak** ca 220g € 23,90

Kräuterbutter, Pommes Frites und Tagesgemüse

With herbs and pumpkin seed butter , french fries and vegetables

Con le erbe ed il burro di semi di zucca , patate fritte e verdura A C G

**Lammrücken im Ganzen** in der Folie gegart € 21,80

Mit cremiger Polenta und Ofentomaten

Whole lamb racks cooked in foil with creamy polenta and oven tomatoes

agnello cotto nel complesso nel film Con polenta cremosa e pomodori al forno G H

**Zanderfilet** mit Basilikum–Ingwersauce, Wokgemüse & Polenta € 16,80

Pike-perch fillet with basil ginger sauce, wok vegetables & polenta

Zander filetto con salsa al basilico e zenzero, verdure e polenta saltati in padella D G

## Special !

**Original FISH & CHIPS** mit Erbsenpüree und Sauce Tartar € 11,90

Original FISH & CHIPS with mushy peas and tartare sauce

FISH & CHIPS con purè di piselli e salsa tartara originale A C D

## Für den kleinen Hunger:

**Schinken Käse Toast** mit Salatgarnitur € 5,80

*Ham and cheese toast with salat garnish*

*Prosciutto toast al formaggio con contorno di insalata* A C L M

**Kleines Wiener Schnitzel** mit Pommes Frites € 10,20

*Small Wiener Schnitzel with French fries*

*Piccolo Wiener Schnitzel con patatine fritte* A C G

**Spaghetti Bolognese** A L € 8,50

**Berner Würstel mit Pommes Frites und Salatgarnitur** € 9,20

*Grilled sausage with chees and bacon, french fries*

*Salsiccie alla griglia con lardo e fromaggio, patate fritte* C G L M

### s'Kitz Brettljause:

Schinken, Speck, Kaminwurz'n, Bergkäse, Kren und Bauernbrot € 9,90

*Special plate with ham, bacon and cheese*

*Prosciutto con speck e fromaggio* A C G L M

# Pizza

<b>Margaritha</b> <i>ACFGHIJM</i> <i>(Tomaten, Käse)</i> <i>(tomatoes, cheese)</i>	€ 8,20
<b>Prosciutto</b> <i>ACFGHIJM</i> <i>(Tomaten, Käse, Schinken)</i> <i>(tomatoes, cheese, ham)</i>	€ 9,70
<b>Salami</b> <i>ACFGHIJM</i> <i>(Tomaten, Käse, Salami)</i> <i>(tomatoes, cheese, salami)</i>	€ 9,70
<b>Diavolo – scharf!</b> <i>ACFGHIJM</i> <i>(Tomaten, Käse, Salami, Chili)</i> <i>(tomatoes, cheese, salami, chili)</i>	€ 9,90
<b>Paesana</b> <i>ACFGHIJM</i> <i>(frische Tomaten, Käse, Mozzarella, Pesto, Ruccola)</i> <i>(fresh tomatoes, cheese, mozzarella, pesto, rucola)</i>	€ 11,80

## Dessert

<b>Apelstrudel</b>	mit Schlagobers <i>ACEG</i>	€	4,50
	mit Vanillesauce <i>ACEG</i>	€	5,50
<b>Topfenstrudel</b>	mit Schlagobers <i>ACEG</i>	€	4,50
	mit Vanillesauce <i>ACEG</i>	€	5,50
<b>Eispalatschinken</b>	mit Schokosauce und Sahne <i>ACHG</i>	€	7,90
<b>Zwei Stück Marmelade Palatschinken</b>	<i>ACG</i>	€	6,40
<b>Selbstgemachte Topfenknödel</b>	mit Nusskrokant & Beerensauce <i>CGH</i>	€	8,50
<b>Wiener Eiskaffee</b>	<i>CG</i>	€	5,90
<b>Coupe Danemark</b>	<i>CG</i>	€	5,90
<b>Maronireis</b>	auf Schlagobers und Amarenakirschen <i>G</i>	€	7,90

# Getränke

## Alkoholfrei:

Red Bull	0,25	€	3,90
red, blue, silver			
Red Bull Zero	0,25	€	3,90
Coca Cola	0,3	€	2,80
Fanta	0,3	€	2,80
Sprite	0,3	€	2,80
Coca Cola + light (Flasche)	0,3	€	3,20
Almdudler (Flasche)	0,3	€	3,20
Apfelsaft	0,3	€	2,80
gespritzt	0,3	€	2,60
gespritzt	0,5	€	3,80
Apfel mit Leitungswasser	0,3	€	2,30
	0,5	€	3,30
Johannesbeersaft	0,3	€	2,80
Multivitaminsaft	0,3	€	2,80
Organgensaft	0,3	€	2,80
Hollundersaft gespritzt	0,3	€	2,20
	0,5	€	3,10
Hollundersaft mit Leitungswasser	0,3	€	2,00
	0,5	€	2,50
Römerquelle still	0,3	€	2,80
Römerquelle prickelnd	0,3	€	2,80
Römerquelle still	0,7	€	5,10
Römerquelle prickelnd	0,7	€	5,10
<u>Fever Tree:</u>			
Bitterlemon	0,25	€	3,30
Tonic	0,25	€	3,30
Gingerale	0,25	€	3,30
Soda Zitrone	0,3	€	2,10



Soda Zitrone	0,5	€ 3,10
--------------	-----	--------

## Cafe und heiÙe Getränke

Espresso klein	€ 2,30
Espresso groÙ	€ 3,60
Macciato klein - mit Milchschaum	€ 2,50
Macciato groÙ - mit Milchschaum	€ 3,80
Verlängerter	€ 2,50
Cappucino	€ 2,90
Latte Macciato	€ 3,20

### ***Jee:***

Schwarztee	€ 2,50
Fruchtete	€ 2,50
Grüner Tee	€ 2,50
Pfefferminztee	€ 2,50
Kamillentee	€ 2,50

HeiÙe Schoko mit Schlag	€ 3,50
HeiÙe Schoko mit Rum	€ 5,50

Stamperl Rum	€ 2,00
Glühwein	€ 4,00
Jagatee	€ 5,50

## Bier

Gösser	0,2	€ 2,50
	0,33	€ 3,10
	0,5	€ 4,00
Radler Süß oder Sauer	0,33	€ 3,10
	0,5	€ 4,00
Gösser Alkoholfrei	0,5	€ 4,20
Weihenstephan Weizen	0,3	€ 3,30
	0,5	€ 4,20
Weihenstephan dunkel Fl.	0,5	€ 4,30
Weihenstephan Alkfrei	0,5	€ 4,30
Heineken Fl.	0,33	€ 3,80

## Prosecco und Champagner

Prosecco Breganze	0,1	€ 4,00
	0,7	€ 28,00
s'Kitz Rosé	0,1	€ 4,50
	0,7	€ 32,00
Prosecco Venetiano	Glas	€ 4,80
HUGO	Glas	€ 5,00
Moët & Chandon	0,1	€ 12,00
	0,75	€ 85,00
	1,5	€ 185,00
Moët & Chandon rosé	0,75	€ 110,00
	1,5	€ 235,00
Moët Ice Imperial	0,1	€ 15,00
	0,75	€ 101,00

*Wir haben auch noch weitere Champagner Spezialitäten in unserem  
Weinkeller ein gekühlt!*

## Spirituosen

Kurzer	8cl	€ 3,50
Aperol	2cl	€ 2,20
Bacardi	3cl	€ 4,30
Baileys Irish Cream	2cl	€ 3,30
Tanqueray	3cl	€ 4,80
Gordons Dry Gin	3cl	€ 4,30
Campari	4cl	€ 4,10
Hennessy VS	3cl	€ 5,80
Martini Bianco	4cl	€ 4,10
Myers Rum	3cl	€ 4,70
Ramazotti	2cl	€ 3,30
Averna	2cl	€ 3,30
Metaxa	2cl	€ 3,60
Remy Martin VSOP	3cl	€ 5,80
Sambuca Luxardo	2cl	€ 3,30
Smirnoff	3cl	€ 4,30
Tequilla Cuervo 1800	2cl	€ 4,50
Tequilla Cuervo	2cl	€ 3,30
Pampero Rum	3cl	€ 4,30
Captain Morgan	3cl	€ 4,30
Zacapa Rum 23 Jahre	3cl	€ 6,90
Alte Zwetschke Brand – Prinz	2cl	€ 5,80
Alte Williams Birne – Prinz	2cl	€ 5,80
Alte Himbeere – Prinz	2cl	€ 5,80
Nuss Brand	2cl	€ 4,50
Marillen Brand	2cl	€ 4,00
Williams	2cl	€ 4,00
Willi mit Birne	5cl	€ 4,50
Diverse Schnaps Spezialitäten	2cl	€ 5,30
Grappa Speciale	2cl	€ 4,90

## Spirituosen Flaschen

Jägermeister	2cl	€ 3,00
Tanqueray Gin	0,70l	€ 95,00
Gordons Dry Gin	0,70l	€ 75,00
Belvedere Vodka	0,70l	€ 95,00
Smirnoff	0,70l	€ 75,00
	3,00l	€ 333,00
Ciroc Vodka	0,70l	€ 110,00
	1,75l	€ 235,00
	3,00l	€ 444,00
Captain Morgan	0,70l	€ 90,00

## Single Malt

Verschiedene Single Malts		€ 11,00
---------------------------	--	---------

## Whiskey

Chicas Regal	4cl	€ 7,00
Jameson Irish Whiskey	3cl	€ 4,80
JW Black Label	3cl	€ 5,80
JW Red Label	3cl	€ 4,50
Bushmills	3cl	€ 4,50
Four Roses	3cl	€ 4,80
Jack Daniels	3cl	€ 5,80

## Jeden Wochentag eine Spezialität:

**Montag:** traditionelle Krautfleckerl mit grünen Salat € 8,20

traditional green salad with cabbage

**Dienstag:** Tiroler Blunzengröstl mit Äpfeln und Krautsalat € 9,50

Tyrolean Blutwurstgröstl with apples and cabbage salad

**Mittwoch:** Geli's Reisfleisch mit grünen Salat € 8,80

- nach altem Familienrezept

Geli's rice meat with green salad - According to an old family recipe

**Donnerstag:** selbstgemachte Gemüseleibchen mit Sesam, € 8,80

Polenta und Schnittlauchsauce

: Homemade vegetable camisole with sesame, Polenta and chive sauce

**Freitag:** Original Erdäpfelgulasch und grünen Salat € 8,80

Original potato stew and green salad

**Samstag:** Frische Weißwürstel mit Brezn, Hendlmaier's Senf € 7,90

und kleinem Weißbier

Fresh white sausages with pretzels, sweet mustard , and a small white beer

**Fragen Sie unser Servicepersonal nach den zusätzlichen Tagesangeboten!**