



KITZBÜHEL
COUNTRY CLUB

breakfast
lunch
picnic



BRUNCH & MORE 8 - 14 UHR

Liebe Mitglieder,

10 Jahre besteht heuer unser KCC! Ein weiterer Anlass, Ihre Wünsche umzusetzen! Der Club ist Ihr Zuhause und wo Sie zu Hause sind ist auch Ihr Club! Deshalb haben wir das tägliche Brunch Angebot bis 14 Uhr im Club oder auch für Sie zu Hause vorbereitet. Danke, dass wir für Ihren Genuss sorgen dürfen!

Ihr Team des Kitzbühel Country Club



BITTE SCANNEN



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

www.kitzbuehel.cc

AB 8 UHR € 38

BRUNCH IM KCC

*Der Brunch wird entweder am Buffet oder a la Carte angeboten.
Bei a la Carte Bestellungen wird eine Auswahl – je nach verfügbaren
Produkten – auf einer Etagere präsentiert. Bei weiteren Wünschen
bitte an unsere ServicemitarbeiterInnen wenden.*

Premium Müsli Vielfalt

Beerenstarkes Müsli – Powerfrüchte Müsli
Knusper-Nuss Müsli – Schoko Crunchy Schoko
Cornflakes – Cornflakes Natur

Marmeladen & Honig

Schwarze Johannisbeere – Marille – Erdbeere
Pfirsich – Himbeere – Holunderbeere – Nutella
Große Auswahl an Honigprodukten
Bio Imkerei Foidl Reith bei Kitzbühel

Nüsse & Samen

Cashew Kerne – Walnüsse – Mandeln
Paranüsse – Haselnüsse – Bio Chiasamen
Bio Leinsamen

Milchprodukte

Bio-Joghurt Erdbeere – Bio-Joghurt Natur
Bircher Müsli – Schoko Milch
Actimel Drink Classic – Actimel Drink Erdbeere
Lattella Fruchtmolke – Frischkäse Natur/Kräuter

Gebäckselektion

Krustenbrot Roggen & Weizen – Bio Körner
Brot Sesam, Roggenschrott & Sonnenblumen
Mehrkornbrot Karotte, Leinsamen & Hirse
Kaisersemmel – Midi Frühstücksbötchen
Laugenstange, Krustenlaibchen & Fitnessweckerl
Midi Körnerbrötchen – Kornspitz, Dinkel-Vollkorn
Weckerl & Vollkörndlbrötchen
Ofenfrische Croissants
Mini Muffins – Mini Donuts

Milchauswahl

Hafermilch – Mandelmilch
Laktosefreie Milch – Soja Drink
Bergbauern Vollmilch

Glutenfrei

Glutenfreie Cornflakes
Bio Sonnen Semmel
Bio Weißbrot – Bio Körndlbrot

Gemüse & Obst

Tomaten mit Mozzarella
Gartengurke/Paprika/Karottensticks
Guacamole Dip/Rote Beete Hummus
Essiggurken – Bunter Fruchtsalat
Regionales und saisonales Obst
Passionsfrüchte

Käsespezialitäten

Würziger Bergkäse – Allerlei Bio Camembert
Milchbuben Hopfgarten – Rohmilchkäse Spezialitäten
Ziegenkäse – Feigensenf/verschiedene Chutneys

Fleisch & Fisch

Kitzbüheler Honigsaltschinken Bio
Mailänder Salami – Prosciutto di Parma
Räucherlachs/Honig-Dill-Senf-Sauce
Matjes in Joghurt Curry Sauce

Gefüllte Palatschinken

Nutella – Zimt & Zucker
 Marillenmarmelade
 Auswahl an hausgemachten Kuchen

Porridges

Porridge Klassik "Bio"
 Porridge mit Kurkuma, Orange & Ingwer
 Porridge mit Buchweizen, Mandel, Dattel

Eier Gerichte

Ei Benedict "KCC" Pochiertes Ei – Toast
 Avocado – Räucherlachs – Hollandaise

Spiegeleier – Rührei
 Omelette – Eiweiß Omelette
 Pochierte Eier – Eier im Glas

Garnituren

Pilze – Tomaten – Avocado
 Bio Schinken – Bacon – Käse
 Kräuter – Zwiebel – Paprika

Herzhafes

Weißwürste
 mit Laugenbrezel und Händlmaier Senf

Gekochte Frankfurter mit Estragon Senf

Pikantes Chili Con Carne
 mit gegrilltem Naan Brot

Baked Beans
 mit gebratenem Speck und Bio Ei

Cestino "Vegetarisch"
 gefüllt mit Mozzarella und Grillgemüse

Cestino "Mediterran"
 gefüllt mit pikanter Salami und Käse

Säfte

Green Smoothie
 Banane – Vogelsalat – Orange

Blue of the Day
 Beeren – Orange – Apfel – Spinat

Karotte-Apfel-Ingwer
 Orangensaft
 Apfelsaft
 Karottensaft

Kaffee

Kännchen Kaffee – Espresso
 großer Brauner – Verlängerter
 Cappuccino – Espresso Macchiato
 Latte Macchiato – Café Melange
 Filter Kaffee
 Café Haag (Koffeinfrei)

Tee Spezialitäten "Teekanne"

Black Tea

Mount Darjeling – Earl Grey
 Assam – English Breakfast

Herb Tea

Vitalizing Herbs – Pfefferminz
 Kamille – Früchte
 Rooibos – Verbene
 Ginger Lemon Fenchel – Brennessel

Bioteague "Tee Manufaktur"

Offene Teemischungen

Scheene Leni Bio Früchtete
 Schwarza Beni Bio Schwarztee – Earl Grey
 Greana Gustl Bio Grüntee
 Frische Resi Bio Grüntee – Limone-Ingwer
 Miade Moni Bio Kräuterte – Melisse-Minze
 Gfeida Maxi Bio Kräuterte – Heimatmischung

ZUSÄTZLICH
AB 11 UHR

Brunch Extras

Royal Störkaviar 50 g Dose mit Buchweizen Blinis und Sauerrahm	€130,00
Französische Gänseleber Terrine mit Chutney	€19,50
Pikantes Beef Tatar vom Tiroler Almochsen mit Trüffel Mayonnaise und Kartoffelrösti	€14,50
“Club Sandwich“ gegrillte Hühnerbrust – Tomate – Salat – Ei – Zwiebel – Cocktailsauce	€21,50
Trüffel Pommes	€14,50
Gebackene Tempura Garnelen mit spicy Mayonnaise und Guacamole	€17,50
Linsensalat mit Räucherforelle und Feta Käse	€16,50
Cantaloupe Melone mit Parmaschinken und Grissini	€18,50

MITTAGSANGEBOT
AB 11 UHR

Vorspeisen & Suppen

Karamellierter Ziegenfrischkäse mit buntem Wiesenkräutersalat, Limonendressing, Junglauch, Thai Mango, marinierten Walnüssen	€21,50
Pikantes Beef Tatar vom Tiroler Almochsen mit knusprigem Kartoffelrösti, Trüffel Mayonnaise und Salatbouquet	€25,50
Tafelspitz Consommé mit Gemüse und Frittaten	€9,50
Karotten-Ingwer-Schaumsuppe mit gebackener Frühlingsrolle	€10,50
Tagessuppe	€10,50





Hauptgerichte

„Caesar Salat“ knackige romanische Salatherzen, Parmigiano Reggiano, Honigtomaten und Croutons	€ 16,50
– mit Rinderfiletstreifen vom Tiroler Almochsen 150 g	€ 38,00
– mit Bio Hühnerbruststreifen	€ 30,00
– mit Black Tiger Garnelen	€ 34,00
Pikantes gelbes Thai Curry vom Bio Huhn mit Wokgemüse, Mungosprossen und Basmati Reis	€ 32,50
Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu vom Milchkalb mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 32,50
“KCC Burger“ mit Trüffel Pommes und BBQ Sauce Tomate – rotes Zwiebel Chutney – Cheddar Käse – Bacon – Avocado	€ 28,50
Gebratene Kalbfleischpflanzerl mit Portwein Jus, Kartoffel-Gurken-Salat und Vogerlsalat	€ 23,50
“Dim Sum“ gefüllte Chinesische Teigtaschen Garnele – Bio Huhn – Vegetarisch mit Chili Ponzu Sauce und Wakame Salat	€ 21,50
Spaghetti mit Bolognese, Tomatensauce oder Aglio e Olio	€ 19,50
Filetsteak vom Tiroler Almochsen 250g mit getrüffeltem Erdäpfelpüree, buntem Gemüse und Pfefferrahmsauce	€ 52,50
Empfehlung des Tages	€ 22,50

Fragen Sie nach unserem Frischfisch Angebot

Desserts

Zweierlei Mousse von der Valrhona Schokolade mit allerlei frischen Beeren	€ 12,50
Affogato al caffè	€ 7,50
Sgroppino Zitronen Sorbet – Limoncello – Champagner	€ 14,50

Eis und Sorbet mit Toppings

Eiscreme Vanille, Schokolade, Zitrone, Walnuss, Erdbeer, Stracciatella	€ 3,80 pro Kugel
Hausgemachte Sorbets Mango, Cassis, Himbeere, Zitronengras, Sauerrahm, Kokos, Basilikum	€ 3,80 pro Kugel
Toppings zum selber streuen Haselnuss Krokant, Kürbiskern Krokant, Schoko Peta Crispy, Bananen Chips, Soft-dried Kokoswürfel, Soft-dried Rum Rosinen, Soft-dried Erdbeeren, Goji Beeren	€ 0,70 pro Sorte

BRUNCH-BOX

€ 72 FÜR 2 PERSONEN

Bestellungen für die Brunch-Box sind bis 10 Uhr möglich. Das Angebot kann nicht verändert werden.

Frische Früchte
Gemüsesticks mit Rote Beete Hummus
Quinoa Bowl mit Kichererbsen und Avocado
Bio Camembert und Stangl Bergkäse
Beerenstarkes Bircher Müsli
Bio Natur Joghurt mit hausgemachtem Granola
Parmaschinken – Honigsaftschinken
Mailänder Salami – Actimel
Tomaten Mozzarella Bowl – Marillenmarmelade
Honig – Nutella – Bergbauernbutter
Kräuteraufstrich – Thunfischcreme
Räucherlachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce
Matjes Salat mit Joghurt und Curry
Pastel de Nata (süßes Blätterteig Vanille Törtchen)
Ofenfrisches Gebäck

Zu jeder Brunch Box gibt es eine 0,5l Flasche
frisch gepressten Orangensaft

PICKNICK-BOX

AUSWAHL AUS DEM MITTAGSMENÜ

Take Away

Bestellungen bis 1 Stunde vor Abholung.

Zustellung

Erfolgt täglich zwischen 11:00 - 12:30 Uhr.
Bestellungen bis 10 Uhr vormittags.*

BITTE SCANNEN



*Für Lieferungen in Reith bei Kitzbühel und in die Nachbargemeinden im Bezirk Kitzbühel wird eine Zustellpauschale von € 20,- verrechnet. Sonstige Zustellungen sind per Taxi/Shuttle zu den jeweiligen Tarifen möglich. *Für die Zustellung muss ein SEPA Einzug vorliegen.*

GRILL-BOX

BITTE WÄHLEN

Bestellungen für die Grill-Box sind am Vortag bis 21 Uhr möglich.

BBQ Spare Ribs American Style
500 g pro Stück € 18,50

Schweinebauch
vom Duroc Schwein – 200 g
€ 17,50

Dry Aged Tenderloin Steak
Rinderfilet vom Black Angus Rind – 200 g
€ 30

Marinierte Keule vom Bio Huhn – 220 g
€ 19,50

Rib Eye Steak USA Prime Hochrippenstück
am Knochen gereift – 300 g
€ 40

Gambas King Prawns U5
Black Tiger Riesen Garnele
Pro Stück € 6,50

Karibische Felsen Languste
1/2 Langusten Schwanz
€ 25,50

Salsiccia Würstel
Würzige Chili und Knoblauch Wurst
3 Stück € 18,50

Grillsaucen pro Person € 5,50

BBQ Sauce – Curry Sauce – Cocktail Sauce
Guacamole – Knoblauch Sauce – Schnittlauch Sauce

Beilagen pro Portion € 5,50

Maiskolben – Folienerdäpfel
Knoblauchbaguette – Gemüsespieß

Salate pro Portion € 6,50

Kartoffelsalat – Krautsalat – Gurkensalat
Karottensalat – Caesar Salat

