

## VORSPEISEN UND SUPPEN

Salat „Nicoise“  
bunte Blattsalate mit frischem Thunfisch,  
Wachtelei, Kartoffeln und grünen Bohnen € 22,50  
*C-D-G-L-M-O*

“Rinder Saté KCC“  
Asiatische Rinder Spießchen  
mit pikant marinierter grüner Papaya,  
Zitronengras und Erdnuss Dip € 23,50  
*A-E-F-G-H-M-N-O*

Hausgemachte Blutwurstravioli  
auf karamellisiertem Weinkraut  
Portwein Jus und Krenschäum € 19,50  
*A-C-G-L-O*

Tafelspitz Consommé  
mit Gemüse und Leberknödel € 9,50  
*A-C-G-L*

Topinamburschaumsuppe mit gerösteten Mandeln  
und knusprigem Blätterteigstangerl € 9,50  
*A-C-G-L-O*

## HAUPTGANG

Gebratenes Wolfsbarschfilet “Wildfang“  
auf Artischocken-Tomatengemüse,  
Rosmarinkartoffeln und Safranschaum € 34,50 | € 42,50  
*A-D-G-L-O*

Gegrilltes Zanderfilet  
auf cremigem Steinpilzrisotto,  
Gemüse und Champagnerschaum € 33,50 | € 39,50  
*A-D-G-L-O*

Kurz gebratene Rinderfiletspitzen „Stroganoff“  
mit Topfenspätzle und Gemüse € 39,50  
*A-G-L-O*

In Barolo geschmorte Lamm Haxe,  
mitgeschmortem Wurzelgemüse  
und cremiger Rosmarin Polenta € 35,50  
*A-G-L-M-O*

Wiener Schnitzel vom Tiroler Vollmilchkalb  
mit Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel € 34,50  
*A-C-G-O*

### Vegetarisch

Hausgemachte Kürbis-Schlutzkräpfen  
auf Pastinakencreme,  
süß-sauer mariniertem Kürbis und Salbeischaum € 23,50  
*A-C-G-L-O*

## DESSERT UND KÄSE

Dessertvariation “KCC” € 21,50  
*A-C-E-G-O*

Variation vom grünen Apfel  
und Macadamianüssen € 14,50  
*A-C-E-G-O*

Gebackene Birnentarte  
mit Rotweinsauce und Nougateis € 14,50  
*A-C-E-G-O*

Französischer Rohmilchkäse  
und Tiroler Bergkäse mit Chutneys € 21,50  
*G-M-O*

**Gedeck** | Brot, Butter, Aufstriche, Amuse-Gueule und Friandise | € 5,50

*A – Gluten | B – Krebstiere | C – Eier | D – Fisch | E – Nüsse | F – Soja | G – Milch | H – Schalenfrüchte | L – Sellerie | M – Senf | N – Sesam | O – Sulfite | P – Lupine | R – Weichtiere*