

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-Schlutzkrapfen
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