

LIEBER REGIONALIST

WIR VERFEINERN, DEN GRUNDSTEIN LEGEN UNSERE LIEFERANTEN

KOCHEN NACH DEM KATEGORISCHEN IMPERATIV: KOCHEN IST DIE WOHL KURZWEILIGSTE KUNST ÜBERHAUPT. VON BEGINN AN DEM UNTERGANG DURCH IHREN VERZEHR GEWEIHT. DESHALB SOLLTE MAN DIE KOCHKUNST AUCH VON ANFANG BIS ENDE ZELEBRIEREN UND GENIESSEN!

BEI KURZEN WARTEZEITEN BITTEN WIR UM NACHSICHT, DENN UNSERE GERICHTE WERDEN ALLE FRISCH UND MIT VIEL HERZBLUT ZUBEREITET.

LASSEN SIE SICH GERNE ÜBERRASCHEN?

5 GANG ÜBERRASCHUNGS MENÜ 85

8 GANG ÜBERRASCHUNGS MENÜ 135

BEACHTEN SIE BITTE, DASS UNSERE ÜBERRASCHUNGS MENÜS NUR TISCHWEISE BESTELLT WERDEN KÖNNEN

GEDECK 5

SAUERTEIG BIO ROGGEN BROT | SAURRAHM BUTTER

FROZEN JOGUHRT | BASILIKUM 5

UNSER SERVICE TEAM ERWARTET SIE MIT EINER WEINREISE, DIE ALS BEGLEITUNG ZU UNSEREM MENU IHREN BESUCH KULINARISCH KOMPLETT MACHT. GERNE BIETEN WIR IHNEN AUCH EINE ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG AN.

ALLE PREISE SIND IN EURO UND INKLUSIVE ALLER GESETZLICHEN STEUERN UND ABGABEN ANGEGEBEN

-VORSPIEL-

HAUSGEBEIZTE PILLERSEE FORELLE GRÜNER APFEL BUTTERMILCH ALPENLINSEN	16
CONSOMMÉ VOM OCHSENSCHLEPP GEFÜLLTE NUDEL TASCHERL	9
EIERSCHWAMMERL CREMESÜPPCHEN MOUSSE ROGGENERDE	9

-HÖHEPUNKT-

KLASSIKER NR.1 WAS AUF KEINER KARTE IN ÖSTERREICH FEHLEN DARF WIENER SCHNITZEL VOM KALB PETERSILKARTOFFEL STECHABAUER BLATTSALAT KÜRBISKERN	25
DIE WACHTEL ERBSEN STEINPILZ KRUSTELN	35
REH DUETT VOM WILDEN KAISER SCHARFE KIRSCHEN EIERSCHWAMMERL STEINPILZ KNÖDEL	39
GERATENES FILET VOM DONAULACHS ALPEN GARNELE BABYMANGOLD PAPRIKA TASCHERL	45
MARTIN'S GEMÜSEGARTEN KRÄUTERTASCHERL MORCHELRAHMSAUCE	19

-NACHSPIEL-

DIE ROCHELT MARILLE MOUSSE SPHERE SORBET	17
KLASSIKER NR.2 AM TISCH FLAMBIERTE SAUERRAHM SCHMANDL MOOSBEEREN FÜR 2 PERSONEN	25

ESSKULTUR

WIR VERFEINERN DEN GRUNDSTEIN LEGEN UNSERE LIEFERANTEN

KOCHEN NACH DEM KATEGORISCHEN IMPERATIV: KOCHEN IST DIE WOHL KURZWEILIGSTE KUNST ÜBERHAUPT. VON BEGINN AN DEM UNTERGANG DURCH IHREN VERZEHR GEWEIHT. DESHALB SOLLTE MAN DIE KOCHKUNST AUCH VON ANFANG BIS ENDE ZELEBRIEREN UND GENIESSEN! DABEI STETS DEN INDIVIDUELLEN GESCHMACK IM FOKUS HABEN, TRENDS MAL TRENDS SEIN LASSEN UND DAS EIGENE KÖNNEN STETIG WEITERENTWICKELN MIT EINER ORDENTLICHEN PORTION RESPEKT UND TRADITION

OFFENSINNIG FÜR ALLERLEI WELTAROMEN, BLEIBEN DABEI HAUSEIGENE GEWÜRZMISCHUNGEN UND KRÄUTER AUS DEM EIGENEN GARTEN DIE HAUPTZUTATEN – NEBEN DEN NATÜRLICHEN PRODUKTEN AUS DER REGION. EINFACH MAL „PASSIEREN“ LASSEN. GANZ UNVERFÄLSCHT UND EHRlich. EBEN EINZIGARTIGE ESSKULTUR – „MADE BY UNTERLECHNER“.

WIR SIND MITGLIED BEI DEN GENIESSERHOTELS: DIE GENIESSER HOTELS & RESTAURANTS SIND EINE VEREINIGUNG VON 38 HOTELS MIT EXQUISITER KÜCHE UND WEINKULTUR, WO BESITZER DAS THEMA ESSEN UND WEIN MIT GROSSER LEIDENSCHAFT PFLEGEN UND BESTÄNDIG WEITERENTWICKELN, SODASS GÄSTE NEBEN INDIVIDUALITÄT UND PERSÖNLICHER FÜHRUNG, AUCH EINE ANSPRUCHSVOLLE QUALITÄT ERWARTET.

UNSER HOTEL & RESTAURANT WURDEN MIT DEM ÖSTERREICHISCHEN AMA-GASTROSIEGEL AUSGEZEICHNET, DAS GASTROSIEGEL STEHT FÜR NACHHALTIGKEIT UND RÜCKBESINNUNG AUF REGIONALE PRODUKTE.

KOCHART

-WIR SIND KOCHART-

EINE VEREINIGUNG VON WIRTEN, DIE PRODUKTE VON HEIMISCHEN BAUERN UND PRODUZENTEN VERARBEITET.

TRADITIONELL UND INNOVATIV ZUBEREITET, MIT AUGENMERK AUF VERGESSENE SPEZIALITÄTEN.

WIR KOCHART WIRTE MÖCHTEN EINEN WESENTLICHEN BEITRAG DAZU LEISTEN, DIE REGION KITZBÜHELER ALPEN ALS KULINARISCHE REGION ZU POSITIONIEREN. HEIMISCHE QUALITÄTSPRODUKTE UND DIE ZUSAMMENARBEIT MIT DEN BAUERN IM ORT UND DEM TOURISMUS STEHEN DABEI IM MITTELPUNKT.

MITGLIED IM VEREIN KOCHART WERDEN AUSSCHLIESSLICH BETRIEBE, WELCHE DIE PHILOSOPHIE DES REGIONALEN EINKAUFES LEBEN UND FÖRDERN.