

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.

5 GANG MENÜ	95
5 GANG VEGETARISCH	85
8 GANG MENÜ	135

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

GEDECK SAUERTEIG BIO ROGGEN BROT SAURRAHM BUTTER VERHACKERTES	5
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 ANGEZEIGT

-VORSPIEL-

DUETT VOM TIROLER LAMM PARADEISER ROSMARIEN	18
ELLMAUER KAISER SCHNECKE KALBSKOPF BEURRE BLANC	18
BERGKÄSEMousse FRISCHKÄSE HIMBEERE	14
CONSOMME DOUBLE VOM OCHSENSCHLEPP NUDELTASCHERL	9

-HÖHEPUNKT-

KLASSIKER NR.1 WAS AUF KEINER KARTE IN ÖSTERREICH FEHLEN DARF WIENER SCHNITZEL VOM KALB PETERSILKARTOFFEL BLATTSALAT	25
BEIRIED VOM GAFALHOF DAUPHIN NOCKEN ERBSE SAUCE BÉARNAISE	35
DUETT VOM GOINGER HASEN DINKEL NUDELN KAROTTE	32
DONAULACHS ALPEN GARNELE PAPRIKA	45
GEMÜSEGARTEN KARTOFFEL DAUMNIDEI WIENER ARTISCHOCKE OLIVE	22

-NACHSPIEL-

BLAUSCHIMMEL RADICCIO BROMBEERE	14
DUNKLE & WEISSE SCHOKOLADE ZITRONEN THYMIAN ERDBEERE	14
KLASSIKER NR.2 AM TISCH FLAMBIERTE PALATSCHINKEN APFEL 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.