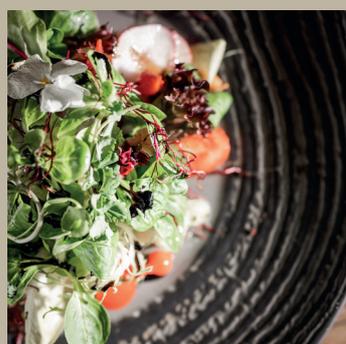




Restaurant im Golf-Clubhaus



Bewusst Tirol - echt BIO



Unsere Liebe und die Leidenschaft gegenüber gutem Essen haben sich in all den Jahren nicht geändert. Qualitativ hochwertig und mit ausgewählten Zutaten zubereitet, zaubern unsere Köche wahre Meisterwerke und verwöhnen Sie stets nur mit dem Besten. Frisch und regional wird so jede Mahlzeit zu einem Erlebnis für Ihre Sinne und einer leckeren Reise durch unsere Heimat!

Regional, frisch & natürlich

Wurst & Fleisch

Die **Metzgerei Huber** befindet sich in Kitzbühel und steht als regionaler Produzent seit 200 Jahren für Qualität und Frische. Denn Fleischkonsum hat viel mit Vertrauen zu tun. Wir alle möchten wissen, woher das Fleisch stammt, das wir verzehren und sicher gehen, dass die Qualität stimmt.

Bereits seit sechs Generationen wird in der Metzgerei Huber Qualität, Regionalität und herrlicher Geschmack gelebt. Das Familienunternehmen versteht seine Arbeit als Handwerk und betreibt sie mit Leidenschaft.

Kaisereier von Kössener Hennen

Die rund 800 Legehennen genießen täglich den Freilaufbereich und die frische Kössener Luft am **KOASARAHOF**. Regionalität wird dort seit jeher Groß geschrieben und ist nicht nur ein Hobby, sondern eine Herzensangelegenheit. Ganz unter dem Motto: Aus der Region, für die Region.

Milchprodukte

Die **Pinzgau Milch** ist tief mit der Region und ihren Traditionen verwurzelt. Das Unternehmen ist hier entstanden und gewachsen, denn es stammt aus bäuerlichen Zusammenschlüssen und setzt bis heute auf die gute Milchqualität aus ursprünglich bewirtschafteten Berggebieten. Gelebte Tradition und zeitgemäße Verarbeitungsmethoden gehen hier Hand in Hand – und das schmeckt man!



Signature Drink Frühling 2024

€ 7,60

Limoncello Tonic
Limoncello | Tonic | Basilikum

Aperitiv

€ 5,00

Glas Peternhof Sekt

€ 6,50

Glas Schlumberger White Secco

€ 5,50

Campari Orange

€ 5,00

Campari Soda

€ 4,50 5 cl

Martini dry | bianco

Trends

€ 7,80

Aperol Sprizz

Sekt | Soda | Aperol

€ 8,60

Limoncello Sprizz

Sekt | Soda | Limoncello

€ 7,40

Lillet Wild Berry

Lillet | Schweppes Wild Berry

€ 7,50

Hugo

Sekt | Soda | Holundersirup

€ 6,30

Veneziano

Weißwein | Soda | Aperol

€ 9,00

Sunshine Mango

Schlumberger White Secco | Thomas Henry Mystic Mango

€ 9,00

Pink Summer

Schlumberger White Secco | Thomas Henry Pink Grapefruit

€ 9,00

Green Sprizz

Alpari Noble Bitter | Sekt | Soda

€ 7,60

Alpari Spritzer

Alpari Noble Bitter | Weißwein | Soda

Bier_A

€ 4,00	0,3 l	€ 4,80	0,5 l	Stiegl Goldbräu hell
€ 4,30	0,3 l	€ 5,00	0,5 l	Weizenbier hell
€ 5,00	0,5 l			Weizenbier dunkel leicht alkoholfrei Flasche
€ 4,80	0,5 l			Stiegl alkoholfrei Flasche
€ 4,80	0,5 l			König Ludwig dunkel Flasche
€ 4,00	0,3 l	€ 4,80	0,5 l	Radler
€ 4,80	0,5 l			Radler alkoholfrei Flasche
€ 5,20	0,5 l			Weizen-Radler Weißbier und Sprite
€ 5,20	0,5 l			Cola-Weizen

Alkoholfreie Getränke

€ 3,40	0,3 l	€ 4,40	0,5 l	Golfer stilles Wasser oder Soda Grapefruitsaft
€ 4,00	0,3 l	€ 5,00	0,5 l	Coca Cola Fanta Sprite Spezi
€ 4,20	0,33 l			Coca Cola Light Zero
€ 4,20	0,33 l			Tirola Kola Tirola Kola Leicht
€ 4,20	0,35 l			Almdudler
€ 4,20	0,35 l			Eistee Pfirsich Zitrone
€ 3,80	0,33 l	€ 5,50	0,75 l	Montes Mineralwasser still mild prickelnd
€ 3,50	0,2 l			Schweppes Bitter Lemon Tonic Water Wild Berry
€ 3,50	0,2 l			Säfte Orange Johannisbeere Apfel Mango Erdbeere
€ 4,40	0,5 l			Säfte gespritzt mit Soda
€ 4,50	0,2 l			Thomas Henry Ginger Ale Ginger Beer Tonic Water Mystic Mango Pink Grapefruit

Weißwein

€6,40 ¼ l

Kremser Kreuzgang Grüner Weltliner
Qualitätswein | Weinbaugebiet Niederösterreich
fruchtig, rassig mit feiner Harmonie

€ 3,70 ¼ l

Weißwein gespritzt

€ 5,40 ½ l

€ 30,00 0,75 l

Peternhof-Wein
Grüner Veltliner Ried Halterberg trocken
Weingut Burger | Wagram
Feinwürziger Duft (typisches Veltliner-Pfefferl) nach grünen Äpfeln
und Ananas, am Gaumen mittelkräftig, milde Säure

€ 5,40 ½ l

€ 30,00 0,75 l

Frühroter Veltliner Selektion trocken
Weingut Burger | Wagram

Frühroter Veltliner ist ein facettenreicher Wein mit Fruchtaromen von Orange bis
grüner Apfel, harmonische Säurestruktur

€ 5,50 ½ l

€ 31,00 0,75 l

Sauvignon Blanc Classic trocken
Weingut Markus Iro | Gols

Helles Strohgelb, in der Nase weiße Apfelfrucht, dezente Stachelbeere, Brennessel
und Holunder, am Gaumen saftig, lebendig strukturiert, frischer Säureboden

€ 5,50 ½ l

€ 31,00 0,75 l

Weißburgunder Selektion trocken
Weingut Burger | Wagram

Ausgeprägtes Bukett von exotischen Fruchtaromen, nussiger und cremiger Schmelz,
Burgunder-Komplexität, langer Abgang, mild eingebundene Säure

Rosé

€ 5,80 ¼ l

Rosé

€ 7,50 ½ l

€ 44,00 0,75 l

Rosa dei Frati trocken

Cá die Frati | Lugana di Sirmione | Lombardei

Zartes Rosa, in der Nase frischer Duft mit feinen Noten von Aprikosen und
Mandeln, am Gaumen schmeichelhaft, vollmundig,
mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang

€ 5,40 ½ l

€ 30,00 0,75 l

Zweigelt Rosé Fresh trocken
Weingut Mantler | Ebersbrunn

Buntes Beerenbuckett, erfrischend am Gaumen, saftiger Fruchtmis aus Beeren
und Kirschen, beschwingt und lebendig, hochkarätiger Terrassenwein



Rotwein.

€ 6,40 ¼ l

Blauer Zweigelt Winzerstern
fruchtig, feinwürzig, kräftig

€ 3,70 ¼ l

Rotwein gespritzt

€ 5,40 ⅛ l

€ 30,00 0,75 l

**Peternhof-Wein
Zweigelt Ried Thal trocken**

Weingut Burger | Wagram

Rotviolette Farbe, feine Kirsch- Weichsel-Frucht, kräftig.
Dichter Rotwein, mild und samtig.

€ 5,90 ⅛ l

€ 33,00 0,75 l

Zweigelt Heideboden trocken

Weingut Tschida-Angerhof | Illmitz

Dunkles Rubingranat, in der Nase feine Kräuternuancen, schwarze Kirschfrucht,
etwas Lakritze, vegetale Note, Gewürznuancen, am Gaumen mittlerer Körper,
zarte rote Fruchtnoten, Holzwürze im Abgang, zart blättrig.

€ 6,00 ⅛ l

€ 35,00 0,75 l

Merlot trocken

Weingut Wendelin | Gols

Sattes Rubinrot mit jugendlichen Reflexen, in der Nase feine Kirschnoten, feine
florale Würze, am Gaumen kraftvoll und sehr harmonisch, saftige rotbeerige Frucht,
geschmeidige Tanninstruktur, Brombeeren im Finale.

€ 5,70 ⅛ l

€ 32,00 0,75 l

Ceel Cuvée trocken

Weingut Ceel | Rust

Rubingranat, in der Nase intensiv fruchtig, reife Schwarzkirschen, Brombeeren,
feine Kräuterwürze, etwas Bitterschokolade, am Gaumen immer sehr fruchtbetont,
harmonisch und mit enormen Trinkfluss.

€ 7,00 ⅛ l

€ 41,00 0,75 l

**Heideboden trocken
Merlot, Bläufränkisch, Sankt Laurent**

Weingut Wendelin | Gols

Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen, zarte Randaufhellung, in der Nase mit
etwas Tabakwürze unterlegtes dunkles Waldbeerkonfit, ein Hauch von Edelholz,
zart nach Cassis, am Gaumen voller Körper.



Spirituosen 2cl

€ 3,00	Obstler
€ 3,40	Williamsbrand
€ 3,40	Marille
€ 4,00	Haselnuss
€ 3,70	Enzian
€ 4,30	Grappa
€ 3,80	Fernet Branca
€ 3,80	Ramazotti
€ 4,30	Alte Marille
€ 4,30	Alte Waldhimbeere
€ 4,30	Alte Williams Christbirne

Longdrinks 4cl

€ 8,90	Bacardi Cola Orange
€ 8,90	Wodka Cola Orange
€ 8,90	Whiskey Cola Orange
€ 9,00	Cuba Libre Havana Cola Limette
€ 6,00	Gordon's Gin
€ 9,00	Hendrick's Gin
€ 10,00	Tirolikum Gin aus der Region
€ 3,50 +	mit Schweppes Tonic
€ 4,50 +	mit Thomas Henry Tonic
€ 4,50 +	mit Thomas Henry Botanical

PrickelIndes.

€ 5,00 0,1l

€ 6,50 0,1l

€ 10,00 0,2l

€ 12,00 0,2l

€ 30,00 0,75l

€ 33,00 0,75l

€ 37,00 0,75l

Glas Peternhof Sekt

Glas Schlumberger White Secco

Henkel Piccolo

Schlumberger Baby
Sparkling | White Secco | Rosé Secco

Peternhof-Sekt

Henkel trocken

Schlumberger
Sparkling | Gold | Rosé | White Secco | Rosé Secco

€ 35,00 0,2l

€ 120,00

€ 140,00

€ 120,00

€ 110,00

€ 120,00

Moët Chandon Baby

Moët Chandon Brut

Moët Chandon Rosé

Veuve Clicquot

Taittinger

Taittinger Rosé



Vorspeise

€ 10,80

Bruschetta à la Chef

Parmaschinken

AGLOP

€ 12,60

Avocado Toast

Avocado | Gurke | Tomate | Blattsalate | Sauercreme

American Spiegelei

ACEGLM

Salat

€ 9,80

Buntgemischte Salatschüssel

Hausdressing | Gebäck

ACPGM

€ 15,60

Backhendlsalat

Kartoffel-Vogerlsalat | Kürbiskernöl

ACGLO

Pasta

€ 12,90

Frische Tagliolini Bolognese

Parmesan

ACGLO

Was Deftiges

€ 17,40

Wiener Schnitzel vom Schwein

Kleiner gemischter Salat | Pommes Frites

ACGLO

€ 11,20

Currywurst

Pommes Frites | Salatgarnitur

AGLO

€10,60

Gebratener Leberkäse

Röstkartoffel | Spiegelei

AGLO

Burger

€ 16,70

Clubhaus-Burger

Saftiges Rindfleisch | Speck | BBQ Sauce | Zwiebeln | Gurke | Tomate
Cheddar Käse | Pommes Frites
ACGLO

Snacks

€ 11,20

Wurstsalat

Kaiserwinkl Bergkäse | Schwarzbrot
AGLO

€ 8,20

St. Johanner oder Frankfurter Würstel

Senf | Kren | Bauernbrot | Butter
AGLO

€ 8,20

Berner Würstel

Senf | Kren | Bauernbrot | Butter
AGLO

€ 8,60

Schinken-Käse Toast

ACGLO

€ 9,20

Hausbaguette

Mozzarella | Schinken | Salami | milde Pfefferoni
ACGH

€ 9,80

Tiroler Schwarzbrot Bruscetta

Schinkenspeck | Gauda | Zwiebeln | Lauch
ACGH

€ 11,20

Flammkuchen

Speckwürfel | Zwiebeln | Mozzarella
ACGH

€ 9,20

Portion Süßkartoffel Pommes

Trüffel | Limettenmayo
ACGHOP

Gerne servieren wir Ihnen eine
Portion Pommes zu den Speisen.
Aufpreis € 5,00

Kuchen & Strudel nach Angebot

€ 3,90	Käsesahne ACG
€ 4,20	Schwarzwälder Kirsch Torte ACGO
€ 4,20	Schokolade Himbeer Torte ACO
€ 4,00	Sacher Torte ACO
€ 4,20	Erdbeer-Topfen-Tarte ACG
€ 3,60	Apfelstrudel ACEO
€ 3,70	Topfenstrudel ACGO

Eisbecher

€ 6,20	Gemischtes Eis mit Sahne ACGEFH
€ 5,80	Gemischtes Eis ohne Sahne ACGEFH
€ 7,80	Eiskaffee Kaffee Vanilleeis Sahne Waffel ACGOFEH
€ 7,90	Gerührter Eiskaffee Kaffee Vanilleeis Sahne Waffel ACGOFEH

Heißgetränke

€ 3,20

€ 4,10

€ 4,50

€ 2,50

€ 5,00

€ 3,00

Tasse Kaffee

Cappuccino G

Latte Macchiato G

Espresso G

Espresso doppelt G

Tee diverse Sorten

Schwarztee | Früchte | Kamille | Kräuter | Pfefferminz

Unsere Kaffeekekse enthalten ACEGH

Allergieauslöser und wo diese hauptsächlich vorkommen
Unsere Allergene und deren Kurzbezeichnung
laut Codex-Empfehlung

Gluten = A

Milch = G

Krebstiere = B

Erdnüsse = E

Schalenfrüchte = H

Weichtiere = R

Sesam = N

Soja = F

Sellerie = L

Lupinen = P

Ei = C

Senf = M

Sulfite = O

Fisch = D

Preise inkl. MwSt.

20242304