



BERGGERICHT
Kitzbühel

Getränkebegleitung

Weinreise € 115 / € 145*

Null Promille € 85 / 110*

Grüner Veltliner "Axpoin"

2022, Gritsch, Wachau

Verjus & Rose Lemonade

Manfred Tement & Fentimans

Sauvignon Blanc "Ronco delle Mele"

2020, Venica, Friaul

Flein Sauvignon Blanc

2023, Gross & Gross, Steiermark

Riesling Spätlese „Hölle“

2020, Schloss Frankenberg, Franken

Hirschbirne & Ginger Beer

Obsthof Retter & Fentimans

Weissburgunder "Ried Buch"

2019, Frauwallner, Vulkanland

Apfel mit Rose "WELL"

Obsthof Retter

Nuit St. Georges "AC"

2018, Domaine Lecheneaut, Burgund

Traube, rot "WILD"

Obsthof Retter, Steiermark

Taittinger „Nocturne "Rosé"

Taittinger, Champagne

Sparkling Tea "Lyserod"

Sparkling Tea Company, Kopenhagen





BERGGERICHT
Kitzbühel

Unsere „Specials“

Traditionell in 8 Gängen
€ 239

*1 Wagyu A4 & Kwellsaibling

Apfel & Koriander

*1 Hidden Treasures No3

2021, Moric, Ungarn

*1 O`Gin & Ginger Ale

Obsthof Retter & Fentimans

*2 Langustine Royal

Apfel & Koriander

*2 Chardonnay „Alte Reben“

2018, Paul Achs, Burgenland

*2 Wilde Quitte

Obsthof Retter

Tiroler Festschmaus

Traditionell in 6 Gängen
€ 199

Aperitivhappen

Amuse-Bouche

Speck & Gebäck

Hausgemachtes Sauerteigbrot

„Vridolin“ and Focaccia | Bauernbutter Wurzelspeck |
Verhackerts „Berggericht“ | eingelegtes Gemüse

Dry Aged Lachsforelle

“Nose to Tail“ von Andreas Jobst

Buttermilch & Dashi

*1 Wagyu A4 & Kwellsaibling

Ziegenfrischkäse aus Westendorf

Paprika & Kapernblatt

Tiroler Einbrenn

Waldaromen & Schottenkäse

*2 Langustine Royal

Duroc Presa vom Holzkohlegrill

Räucheraal & Spitzkraut

Germknödel

Powidl & Mohn

Petit Fours

