

WILLKOMMEN 

---

**jezz** ALM

Sag ja zum Leben und feiere das Jetzt! Halte die Zeit an.  
Nimm Dir Deine Zeit – zum Feiern, Genießen und Energie tanken.  
Und vor allem: **Mach jeden Moment zu etwas ganz Besonderem!**

Unser **Alpine Food & Drinks-Konzept** verbindet die **regionale Küche** mit modernen Einflüssen und interpretiert diese teilweise neu.

Auf Wunsch gerne mit passender Weinbegleitung aus unserer **Weinkarte**.

An unserer Wein & Cocktailbar sorgen unsere Barkeeper für Aperitifs, flüssige Zwischengänge und besondere Digestifs. Über allem schwebend - unser imposanter **SWAROVSKI-Adler**.

**jezz ist Gemeinsam-Zeit!**

Sich begegnen. Das ist es, um was es uns geht. Miteinander Zeit verbringen. Unsere verschiedensten Bereiche laden zum Verweilen, Feiern und Zeit verbringen ein. **Qualitäts-Zeit** beim Rodelabend mit Freunden, bei Live-DJ-Events oder zu besonderen kulinarischen Veranstaltungen. Das Leben in vollen Zügen leben.

Wir sind ein junges Team, das hier auf der jezz Alm ein innovatives und lebensbejahendes Hotel, Gastro- und Event-Konzept verwirklicht. Wir wollen, dass unsere Gäste ihre gemeinsame Zeit intensiv erleben, neu gestalten und nachhaltiges Glück mit nach Hause nehmen können.

**Alles ist möglich und eins ist sicher: jezz ist Deine Zeit!**

**jazz** **ALM**  
*Alpine Food & Drinks*  
by Thomas Ellwanger

**Kitzbüheler Alpen**

**Genieße die kulinarische Vielfalt  
mit den Produkten aus den heimischen Alpen**

**EINSTIMMUNG** \_\_\_\_\_

**Dein Weg in die Berge.**

**Das Gefühl von Freiheit, Weitblick und Natur.**

**Wir verbinden Tradition mit  
meiner zeitgemäßen Alpinen Küche.**

**Unsere Produzenten kennen wir alle persönlich,  
teilweise sammeln wir die Produkte selbst oder diese  
wachsen auf unserem Grund und Boden.**

**Inspiziert von unseren Großeltern,  
reisen wir durch unsere Kindheit.**

**Erlebe mit unserem Team  
eine kulinarische Reise durch die Alpen.**

**j**ezz **IST  
DEINE  
ZEIT**



## Zirben-Rosé | Zirben-Limonade

by Thomas Ellwanger

Mit seiner einzigartigen Kombination aus Zirbenaroma und prickelnder Frische bieten beide Drinks eine neue Alternative zu beliebten Drinks wie Aperol, Lillet bzw. Eistees. Sowohl der Zirben-Rosé-Sekt als auch die -Limonade vereinen den Geschmack der heimischen Zirbe und das Gefühl der Berge mit der Leichtigkeit eines spritzigen Sekts bzw. einer erfrischend herben Limonade und sind damit der ideale Begleiter für gemütliche Runden. Lass Dich von diesem neuen Trend begeistern und gönne Dir eine belebende Abwechslung.

<b>Glas 0,1 l</b>	<b>7,5</b>	<b>hausgemachte Zirben-Limonade</b>		
<b>Flasche 0,75 l</b>	<b>49,0</b>	erfrischend   herb	<b>0,5 l</b>	<b>7,5</b>

## Alpine Donut

by Thomas Ellwanger

Austrian Donuts vereinen Tradition und Freiheit. Von den höchsten Gipfeln und den schönsten Tälern Österreichs inspiriert bringen wir die besten Zutaten für eine authentische alpine Küche zusammen.

The Austrian Donut verbindet Menschen und Kulturen auf der ganzen Welt. Ob Kiachl oder Krapfen in Österreich, Langos in Ungarn oder Donuts in den USA – unsere Austrian Donuts bringen die Menschen zusammen und lassen sie die kulinarischen Köstlichkeiten der alpinen Regionen genießen.

Pulled Pork | Krautsalat | **16,5**

Beef Tatar | Eigelb | **16,5**

Rotkraut | Burrata | Hirschschinken | Pilze | **16,5**

Rote Bete Tatar | Eigelb | **16,5**

### Upgrade:

Bergkräuterkartoffeln | Heumilchjoghurt | **6,5**

kleiner Salat | **7,5**

## Alpine Oyster

salzig | Meeresbrise

3 Stück inkl. 1 Glas Zirbe-Rosé | **29,0**

6 Stück inkl. 2 Gläser Zirbe-Rosé | **53,0**

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wende Dich bitte an unser Service-Team.  
Alle Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben und in Euro.

## Alpine Potato

Ursprünglich stammt das Kraftpaket aus den Anden Südamerikas. Die Inkas haben die Erdknolle dort schon vor 9.000 Jahren kultiviert. Kartoffeln bringen viel mehr auf den Tisch als nur Kohlenhydrate. Sie sind wahre Power-Knollen, vollgepackt mit wichtigen Vitaminen und Mineralstoffen. Ihre antioxidativen Eigenschaften helfen uns zudem gesund zu bleiben und uns von innen heraus gut zu fühlen.

Bergkäse | Rotkraut | Pilze | eingelegte Zwiebel | Zirbe

Basic | **16,5**

mit zusätzlichem Hirschschinken | **18,5**

Maishendlbrust | **26,5**

## Alpine Salad Bowl

Buchweizenreis | Rotkraut | Rohkost | Wiesenkräuter | Nüsse | Heidelbeeren

Basic | **17,5 €**

Ziegenkäse | Trüffelhonig | **22,5 €**

Maishendlbrust | **26,5 €**

## Alpine Wok

Buchweizenreis | Gemüse | jezz Alm Teriyakisauce | Kräutersalat

Basic | **21,5 €**

Maishendlbrust | **27,5 €**

Beiried 200g | **35,5 €**

## Alpine Vegetable Stew

Nordtiroler Gemüse | Rotkraut | Schafskäse | Süsskartoffel | Beeren

Basic | **21,50 €**

Maishendlbrust | **26,50 €**

## Alpine Fondue-Stüberl

Serviert ausschließlich im Stüberl | kleiner Salat | gegrilltes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

### Tuxeck

Rindfleisch | Kalbrücken | Maishendlbrust | Dreierlei Dips | eingelegtes Gemüse | Hausbrot

**44,0** (p. Person, ab 2 Personen)

### Ellmauer Tor

Rinderfilet | Garnelen | Dreierlei Dips | eingelegtes Gemüse | Hausbrot

**48,0** (p. Person, ab 2 Personen)

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wende Dich bitte an unser Service-Team.  
Alle Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben und in Euro.

## Suppe

<b>kräftige Rindssuppe</b>	Fritatten	7,5
	mit 1 Stk. Kaspressknödel od. Speckknödel	8,5
	mit 2 Stk Kaspressknödel od. Speckknödel	11,0
<b>Kürbiscremesuppe</b>		12,5
Gamsstrudel   Rotkraut   eingelegte Pilze		

## Vorspeisen | Salat

<b>Burrata</b> <del>VEGETARISCH</del>		17,0
Tomaten-Chutney   Pesto   Rucola   Hausbrot		
<b>Beef Tatar</b>		23,5
Wachtelei   Schnittlauchemulsion   eingelegte Zwiebel   gebeiztes Eigelb   Hausbrot		
<b>Saibling</b>		18,5
gebeizt   Pastinake   Liebstöckl   Buttermilch		
<b>Kaiserschnecken</b>		18,0
6 Stück   Kräuterbutter   Hausbrot		
<b>Gambas Pil Pil</b>		
Black Tiger Garnelen   Knoblauch-Aioli   Hausbrot	9 Stück	28,5
<b>jezz Alm Winter-Salat</b>		
Hausdressing   Rohkost   Wiesenkräuter   Heidelbeeren   Nüsse		
	klein <del>VEGETARISCH</del>	7,5
	groß <del>VEGETARISCH</del>	14,5
	groß   Ziegenkäse   Trüffelhonig	20,5
	groß   Maishendlbrust	23,5

## Unsere Klassiker

### Wiener Schnitzel

Preiselbeeren | Petersilienkartoffeln

Kalb 32,5  
Wiener Art - Schwein 23,5

### jezz Alm Cordon Bleu

Schwein | Bergkäse | Speck | Zwiebel | Preiselbeeren | Petersilienkartoffeln

27,5

### Zwiebelrostbraten

200g Rumpsteak | zweierlei Zwiebel | Speckbohnen | Rosmarinkartoffeln

35,5

## Steaks

gegrilltes Gemüse | Kräuterbutter | Pfefferrahmsauce | Rosmarinkartoffeln

Rumpsteak 200 g 35,5

Rumpsteak 200 g - Surf & Turf 44,5

Rinderfilet 200 g 49,0

Rinderfilet 200 g - Surf & Turf 58,0

## Fisch & Vegetarisch

### Lachsforellenfilet

Rote Beete-Risotto | Wilder Brokkoli | Safranschaum

28,5

### Spinatknödel **VEGETARISCH**

Tomaten-Salbei-Butter | Vogerlsalat | Parmesan

18,5

Beilagenänderungen

1,5 €

## Kinder

### Pasta Bolognese

klein	10,5
groß	18,0

### Schnitzel „Wiener Art“

Pommes

14,5

### Pommes

klein	7,0
groß	9,0

## Dessert

### Kaiserschmarrn

Apfelmus | mit oder ohne Rumrosinen

1 Person	16,5
2 Personen	25,5

### lauwarmer Schokoladenkuchen

Schwarzbeeren | Vanilleeis

13,5

### Creme Brûlée

Winter Pflaume | Salz-Karamelleis

12,5

### Apfelstrudel

mit Sahne	7,0
mit Vanillesauce	8,5
mit Eis	8,5
mit Vanillesauce, Sahne und Eis	10,5

Beilagenänderungen	1,5 €
--------------------	-------



# jezz **ALM** *Chefs Table* by Thomas Ellwamger

Limited Edition | 48 Stunden vorher Reservieren | Start: 18.30 Uhr

## **Zirbe & Rose Sekt**

Kaiser-Krapfen | Heumilchkalb | Kaviar  
Edelweißbutter | Ellmauer Räucherspezialitäten

\*\*\*

## **Saibling**

Walnüsse | Liebstöckel | Petersilienwurzel | Buttermilch

\*\*\*

## **Schlutzkrapfen**

Wachtelei | Steinpilz | Trüffel

\*\*\*

## **Breznschmarrn**

Lamm | Heidelbeere | Shiitake

\*\*\*

## **Almrausch**

\*\*\*

## **Gams & Wild**

Sellerie | Rotkraut | Birne

\*\*\*

## **Strauben**

Marille | Himbeere | Joghurt

\*\*\*

## **Karamell**

Kaffee | Zwetschke | Mandel

\*\*\*

## **gereifter Bergkäse**

Kletznbrot

9 Gänge Degustationsmenü | **149,0**

