BAR COOPER

Speisekarte | Menu
12.00 Uhr - 21.30 Uhr
12.00 pm - 09.30 pm

Eiskarte | Ice Cream Menu
12.00 Uhr - 21.30 Uhr
12.00 pm - 09.30 pm

Nachtkarte | Night Menu
22.00 Uhr - 06.00 Uhr
10.00 pm - 06.00 am

WHERE MOMENTS MAKE MEMORIES

HOMMAGE
LUXURY HOTELS COLLECTION

SPEISEKARTE | MENU
12.00 – 21.30 Uhr | 12.00 pm – 09.30 pm

KNABBEREIEN | SNACKS

Spanische Oliven | Grissini [A,G] — 8 €
Spanish olives | Breadsticks [A,G]

Wasabi-Erdnüsse [A,E,F,M] — 7 €
Wasabi peanuts [A,E,F,M]

Trüffelchips — 6 €
Truffle potato chips

SUPPEN | SOUPS

Rindssuppe | Frittaten oder Leberknödel | Gemüsewürfel | Petersilie | Gebäck [A,C,G,L,O] — 8 €
Beef soup | Sliced pancake stripes or liver dumplings | Diced vegetables | Parsley | Bread rolls [A,C,G,L,O]

Rote Rüben Cremesuppe | Sauerrahm | frittierter Kren | Junglauch [G,L,O] — 7 €
Beetroot cream soup | Sour cream | Fried horseradish | Spring leeks [G,L,O]

SALATE | SALADS

Kleiner Blattsalat | Kresse | Geröstete Nüsse und Kerne | Haus- oder Cesar-Dressing [C,G,H,M,O] — 8 €
Small lettuce salad | cress | Toasted nuts and seeds | house dressing or cesar dressing [C,G,H,M,O]

Großer gemischter Salat | Karotte | Gurke | Tomate | Paprika | Haus- oder Cesar-Dressing [A,C,G,M,O] — 13 €
Large mixed salad | Carrot | Cucumber | Tomato | Bell pepper | House dressing or cesar dressing [A,C,G,M,O]

KLASSIKER | CLASSICS

Beef Tartare | gepickeltes Gemüse | salzige Nussbutter | Kapern | Zwiebeln | Gebeiztes Eigelb | Toast [A,C,D,G,L,M,O]
Beef tartare | Pickled vegetables | Salted nut butter | Capers | Onions | Cured egg yolk | Toast [A,C,D,G,L,M,O]
80 g Fleisch / 80g meat — 20 €
140 g Fleisch / 140 g meat — 28 €

SANDWICHES | SANDWICHES

Clubsandwich | Maishend´l | Speck | Tomate | Ei | Blattsalat | Kartoffelchips | Paprikamarmelade [A,C,D,G,M,O] — 21 €
Club sandwich | Chicken | Bacon | Tomato | Egg | salad | poatato chips | Paprika jam [A,C,D,G,M,O]

Schinken-Käse-Toast | Paprika | Zwiebel | Essiggurke | Salat | Ketchup & Mayonnaise [A,C,G,M,O] — 10 €
Ham and cheese toast | Paprika | onion | pickles | Salad | Ketchup & Mayonnaise [A,C,G,M,O]

HÄPPCHEN | FINGERFOOD

Hühnersatée Spieße | Hausgemachtes Kimchi | Erdnuss-Wasabi-Sauce | Sprossen [E,F,G,N,H,O] — 16 €
Chicken satay skewers | Homemade kimchi | Peanut and wasabi sauce | Sprouts [E,F,G,N,H,O]

GRAND TIROLIA
KITZBÜHEL

Süßkartoffelpommes | Knoblauch-Chili-Mayonnaise [F,M,O] — 15 €
Sweet potato fries | Garlic chili mayonnaise [F,M,O]

Nachos | Käferbohnen | Gurke | Zwiebel | Tomate | Mais | Guacamole | Sauerrahm | Limette [A,G,L,O] — 18 €
Nachos | Black beans | Cucumber | Onion | Tomato | Corn | Guacamole | Sour cream | Lime [A,G,L,O]

KÜCHENCHEF EMPFEHLUNG | CHEF'S RECOMMENDATION

Trüffel Bratwurst | Kartoffelpüree | Krautsalat | Röstzwiebeln | Trüffel-Senf-Sauerrahm [G,M,O] — 23 €
Truffle bratwurst | Mashed potatoes | cabbage salad | Fried onions | Truffle mustard sourcream [G,M,O]

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

Haus Burger | 150g Rind | Cheddar | Portweinzwiebel | Speck | Harissa | Pommes | Sauerrahmdip [A,C,G,L,M,O] — 24 €
House Burger | 150g Beef | Cheddar | Onions | Bacon | Harissa | French fries | Sour cream dip [A,C,G,L,M,O]

Teriyaki-Lachs | Garganelli | Zuckerschoten | Weiße Tomatensauce | Limette [A,C,D,G,L,O] — 26 €
Teriyaki Salmon | Garganelli | Leaf spinach | White tomato sauce | Lime [A,C,D,G,L,O]

Schlutzkrapfen | Spinat & Ricotta | Paprikacreme | Bergkäse Espuma | Radieschen | Schnittlauch [A,C,G,O] — 17 €
Filled noodles | Spinach & ricotta | Bell pepper cream | Mountain cheese espuma | Radishes | Chives [A,C,G,O]

NACHSPEISEN | DESSERT

Bauernjoghurt | Schokoladen & Zirben Kaviar | Beeren | Crumble [A,F,G] — 9 €
Farmer's yogurt | Chocolat & pine caviar | Berries | Crumble [A,F,G]

Detti´s und Juliane´s hausgemachte Kuchen [Allergene im Aushang] — 6 €
Detti´s and Juliane´s homemade cakes [Allergens on the notice board]

Portion Schlagobers [G] — 1 €
Portion whipped cream [G]

EISKARTE | ICE CREAM
12.00 – 21.30 Uhr | 12.00 pm – 09.30 pm

EISKUGELN | ICE CREAM

Vanille-, Schokolade-, Erdbeer-, Pistazien-, Joghurt-, Haselnuss-, Bananen-Eis — 3 €
Vanilla, chocolate, strawberry, pistachio, yoghurt, hazelnut, banana ice cream

Zitronen-, Passionsfrucht-, Himbeer-Sorbet — 2,50 €
Lemon, passion fruit, raspberry sorbet

TOPPINGS

Portion Schlagobers [G] — 1 €
Portion whipped cream [G]

Salzige Karamell-, Schokoladen-, Beeren-Sauce — 1 €
Salty caramel-, chocolate-, berry-sauce

Smarties, Haselnusskrokant, Schokoladenstreusel, Zuckerstreusel — 1 €
Smarties, hazelnut brittle, chocolate sprinkles, sugar sprinkles

KÜCHENCHEF EMPFEHLUNG | CHEF'S RECOMMENDATION

Schokoladeneis | Schlagobers | Schokoladensauce | Erdnussbutter | Himbeercrumble | Salzige Erdnüsse — 18 €
Chocolate ice cream | Whipped cream | Chocolate sauce | Peanut butter | Raspberry | Salted peanuts

EISBECHER | CUPS

Vanilleeis | Kürbiskernöl | Kandierte Kürbiskerne | Schlagobers — 11 €
Vanilla ice cream | Pumpkin seed oil | Candied pumpkin seeds | Whipped cream

Bananensplit | Vanille- & Schokoladen-Eis | Banane | Schokoladensauce | Schlagobers | Krokant — 14 €
Banana split | Vanilla and chocolate ice cream | Banana | Chocolate sauce | Whipped cream | Brittle

Nussbecher | Vanille- & Haselnuss-Eis | geröstete Nüsse | Karamellsauce | Schlagobers | Waffel — 16 €
Nut cup | Vanilla & hazelnut ice cream | Roasted nuts | Caramel sauce | Whipped cream | Waffle

Erdbeer-Frucht-Becher | Vanille- & Erdbeer-Eis | Erdbeeren | Joghurt | Fruchtsauce | Minze — 15 €
Strawberry Fruit Cup | Vanilla and Strawberry Ice Cream | Strawberries | Yoghurt | Fruit Sauce | Mint

NACHTKARTE | NIGHT MENU
22.00 – 06.00 Uhr | 10.00 pm – 06.00 am

SALATE | SALADS

Kleiner Blattsalat | Kresse | Geröstete Nüsse und Kerne | Haus- oder Cesar-Dressing [C,G,H,M,O] Small lettuce salad | cress | Toasted nuts and seeds | house dressing or cesar dressing [C,G,H,M,O]	8 €
Großer gemischter Salat | Karotte | Gurke | Tomate | Paprika | Haus,- oder Cesar,-Dressing [A,C,G,M,O] Large mixed salad | Carrot | Cucumber | Tomato | Bell pepper | House dressing or cesar dressing [A,C,G,M,O]	13 €

SANDWICHES

Schinken-Käse-Toast | Salat | Ketchup & Mayonnaise [A,C,G,O] Ham-Cheese–Toast | salad | ketchup & mayonnaise [A,C,G,O]	10 €

PINSA

Pinsa | Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum | Cherytomaten [A,G,L,O] Pinsa | tomato sauce | mozzarella cheese | basil | cherry tomatoes [A,G,L,O]	17 €
Pinsa | Sauerrahm | Speck | Kürbis | Bergkäse | Vogerlsalat [A,F,G,O] Pinsa | Sour cream | Bacon | Pumpkin | Mountain cheese | Lamb's lettuce [A,F,G,O]	19 €
Pinsa | Scharfe Salami | Pefferoni | Mozzarella | Zwiebeln [A,G,L,O] Pinsa | Spicy salami | Pepperoni | Mozzarella | Onions	19 €

WO KOMMT ES HER?

Freilandeier

BIO Geflügelhof Mitterer | Aurach, Kitzbühel

Fleischprodukte

Metzgerei Huber | Oberndorf, Tirol

Wagyu Brixental | Kirchberg, Tirol

R&S Gourmets GmbH | Wals-Siezenheim, Salzburg

Fischprodukte

Kaiserwinkl Fischteiche | Schwendt, Tirol

R&S Gourmets GmbH | Wals-Siezenheim, Salzburg

Deutsche See GmbH | Bremerhaven ,Deutschland

Käse- und Milchprodukte

Tirol Milch | Wörgl, Tirol

Schärdinger | Wels, Oberösterreich

Bachmann | Bruck am Großglockener

Gemüse & Obst

Früchte Maier | Kitzbühel, Tirol

Lebensmittel

Eurogast Sinnesberger | Kirchdorf in Tirol

WAS BEDEUTET DAS ZEICHEN?

Gericht wird ausschließlich mit Produkten von lokalen Produzenten zubereitet

Gericht ist ohne Fleisch oder Fisch, dennoch mit tierischen Produkten zubereitet

Gericht ist ohne jegliche Tierprodukte und Erzeugnisse zubereitet

WHERE DOES IT COME FROM?

Free-range eggs

Organic Poultry Farm | Aurach, Kitzbühel

Meat Products

Huber Butcher Shop | Oberndorf, Tyrol

Wagyu Brixental | Kirchberg, Tyrol

R&S Gourmets GmbH | Wals-Siezenheim, Salzburg

Fish Products

Kaiserwinkl Fish Ponds | Schwendt, Tyrol

R&S Gourmets GmbH | Wals-Siezenheim, Salzburg

Deutsche See GmbH | Bremerhaven, Germany

Cheese and Dairy Products

Tirol Milch | Wörgl, Tyrol

Schärdinger | Wels, Upper Austria

Bachmann | Bruck am Großglockner

Vegetables & Fruit

Früchte Maier | Kitzbühel, Tyrol

Groceries

Eurogast Sinnesberger | Kirchdorf in Tyrol

WHAT DOES THE SYMBOL MEAN?

The dish is prepared exclusively with products from local producers

This dish contains no meat or fish, but is prepared with animal products

This dish is prepared without any animal products or ingredients

ALLERGENE:
Die Buchstaben nach den Speisen entsprechen den folgenden Allergenen:
A Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) **H** Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO2) **P** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Eine Nennung erfolgt, wenn die die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

ALLERGENS:
The number following the dish refers to allergens that may occur in the meal:
A Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid varieties) and products made of them **B** Crustaceans and products made of them **C** Eggs and eggs products **D** Fish and fish products **E** Peanuts and peanuts products **F** Soybeans and soybeans products **G** Milk and dairy products, including lactose **H** Nuts, which are almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts and their products **L** Celery and celery products **M** Mustard and mustard products **N** Sesame seeds and sesame products **O** Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l **P** Lupin and lupin products **R** Molluscs and molluscs products.
Ingredients shall be clearly indicated on the food information when the food product contains the ingredient itself or products thereof. The 14 potential allergens should be indicated in accordance with the statutory provisions (Regulation EU No 1169/2011 on the provision of food information to consumers). In addition to these 14 allergens, there are other substances that may also trigger food allergies or cause food intolerances. Please note that despite meticulous care, our dishes may contain other substances that are used in the kitchen during food preparation (apart from the ingredients indicated in the food information)

GRAND TIROLIA KITZBÜHEL

Eichenheim 10 | 6370 Kitzbühel | Österreich

T +43 5356 666 15 | F +43 5356 666 155 59 | info.grandtirolia@hommage-hotels.com | www.hommage-hotels.com
Grand Tirolia Kitzbühel GmbH | Zweigniederlassung: Kitzbühel | Landesgericht Innsbruck | FN 567518 k | UID: ATU77474813
Grand Tirolia Kitzbühel GmbH | Hauptniederlassung: Aachener Straße 1051 | 50858 Köln | Deutschland | Amtsgericht Köln: HRB 107111
jeweils unter Geschäftsführung Stefanie Brandes