

# Vorspeisen

**BÜFFEL MOZZARELLA & OCHSENHERZ TOMATEN** € 16,50  
9-jähriger Aceto Balsamico von Acetaia Pecoraro Klosterneuburg

**BEEF TARTAR VOM ALPENRIND** € 18,50  
Senf-Emulsion | Wachtelei | gegrilltes Ciabatta

**TIROLER ALPENGARNELEN** € 28,50  
Duett von der Alpengarnele – gebraten und mariniert flambiert  
Gurken Carpaccio mit Sesam | Zitronen Sauerrahm

**OSCIETRA IMPERIAL KARVIAR** € 285,00  
30 g Calvisius Russischer Stör  
Eigelb | Eiweiß | Sauerrahm | Blinis | Toast

# Suppe

**GRAND TIROLIA ZWIEBELSUPPE** € 9,50  
Bergkäse Toast

**HUMMER SCHAUMSUPPE** € 12,50  
Sonnengetrocknete Focaccia Tomaten

## GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Glas Pommery	0,125 lt.	€ 14,00
Pommery Pop Spot	0,20 lt.	€ 55,00
Pommery Blue Sky	0,75 lt.	€ 110,00
Laurent Perrier Cuvée Rosé	0,75 lt.	€ 210,00

# Hauptspeisen

**TRÜFFEL RISOTTO** € 18,00  
Sautierter Pack Choi | Schüttelbrot

**SCHOTTISCHES LACHSFILET „LABEL ROUGE“** € 28,00

**SPANISCHES WOLFSBARSCHFILET** € 34,00

**ALASKA BLACK COD FILET** € 52,00

**ÖSTERREICHISCHES DUROC SCHWEIN** € 32,00  
Tomahawk ca. 400 g

**ALPEN RINDER RIB EYE STEAK 250 G** € 29,00

**ALPEN RINDER FILET 180 G/250 G** € 30,50/€ 42,00

## ÖSTERREICHISCHES WAGYU RIND

Rump Steak	je 100 g	€ 49,00
Rib Eye Steak	je 100 g	€ 49,00
Flank Steak	je 100 g	€ 32,00
Tafelspitz	je 100 g	€ 32,00

Durch die Exklusivität dieses Fleisches ist das Angebot je nach Verfügbarkeit. Bitte fragen Sie unsere Service Mitarbeiter. Vielen Dank. Und wussten Sie schon? Wagyu, das beste und gesündeste Fleisch der Welt – direkt vom Wagyuhof, Qualität, die aus Natur besteht!

**KONRAD'S BEEF BRISKET** € 45,50

Die Geschichte hinter dem Gericht? Beef Brisket ist der Brustkern vom Rind und wird mit der Niedergarmethode 24 Stunden bei 90 Grad im Ofen gegart. Dadurch wird das Fleisch wunderbar zart und saftig. Unser Team hat durch jahrelange Erfahrung dieses Stück Fleisch perfektioniert. Überzeugen sie sich selbst. Ein absolutes Highlight. Dazu empfehlen wir: hausgemachte BBQ Sauce, Konrad's Chimichurri, Sauce Aioli.

# Beilagen

<b>POMMES FRITES</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>SÜBKARTOFFEL POMMES FRITES</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>TRÜFFEL POMMES MIT GRANA PADANO</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>KARTOFFELGRATIN</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>SAISONALES GEGRILLTES GEMÜSE</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>BLATTSPINAT MIT SCHALOTTEN</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>PIKANTE BAKED BEANS MIT SPECK</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>GEMISCHTER BLATTSALAT</b>	<b>€ 4,50</b>

# Pimp Your Steak

<b>SCHWARZER WINTERTRÜFFEL</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>TIROLER ALPEN GARNELE JE STK.</b>	<b>€ 14,00</b>
<b>SAUCEN JE</b>	<b>€ 3,00</b>
Grüne Pfefferrahmsauce	
Hausgemachte BBQ Sauce	
Sauce Bernaise	
Trüffelmayonnaise	
Konrad's Chimichurri	
Sauce Aioli	

# Dessert

<b>ZOTTER SCHOKOLADEN CRÉME BRÛLÉE</b>	<b>€ 11,50</b>
Kitzbühler Heidelbeeren   Haselnüsse	
<b>GRAND TIRAMISU</b>	<b>€ 12,50</b>
<b>TIROLER KÄSEAUSWAHL</b>	<b>€ 15,50</b>
Quittensenf	



---

# GRAND TIROLIA

## KITZBÜHEL

---

**CURIO COLLECTION BY HILTON**

Bei der Zubereitung der Speisen im Herbarium Restaurant legt unser Küchenchef Konrad Zellner, großen Wert auf Regionalität. Daher beziehen wir den Großteil der Zutaten aus zertifizierten Genussregionen Österreichs.

**RIND:** Alpenrind aus Österreich über Wiesbauer

**WAGYU:** Wagyuhof Stadt Haag, Niederösterreich

**MILCH UND MILCHPRODUKTE:** aus Österreich

**EIER:** aus österreichischer Freilandhaltung

**ALPENGARNELEN:** Alpengarnelen Hall in Tirol

**LACHSFORELLE:** Natur & Teichwirtschaft, Radlberg

**SCHOKOLADE:** Zotter Fair Trade

Wir informieren Sie gerne gemäß der Allergen-Informationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014. Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.