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** präsentiert von unserer Jung-Sommelière Jule oder unseren Weinliebhabern Finn und Christian.

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 Sonnenuntergang 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!

Zirbe & Rosé | Zirben-Limonade

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.

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

Alpine Oyster

salzig | Meeresbrise | nach Verfügbarkeit

3 Stück	24,0
6 Stück	45,0

Kaviar

salzig | Crème fraîche | nach Verfügbarkeit

Grüll 10 g	65,0
Grüll 20 g	115,0
Malossol Selection 25 g	75,0
Malossol Platinum 50 g	185,0
IKRINKA Green Line 100 g	390,0

Bergfeuer

Chef's Table aus der Küche und vom Grill | ab 6 Personen pro Person **129,0**

1. Gang

KaiserKrapfen Chef's Choice | Gambas | Kaiserschnecken

2. Gang

Tomahawk Steak | Rinderfilet | Lammkronen | Ripperl | Hühnerpraline
 Rucola | Rosmarinkartoffeln | gegrilltes Gemüse | Kräuterbutter | Dips | Hausbrot

3. Gang

Crème Brûlée | Beerenragout | Salz-Karamelleis

Unser Bergfeuer kann wahlweise auch zum Selbergrillen gewählt werden.
 Wir heizen euch den **OFYR-Grill** ein.

Armer Bauer

3 Stück Mini Kartoffeln

Saiblingskaviar | Sauerrahm

14,5

Eierschwammerl | Speck | Bergkäse

14,5

KaiserKrapfen

Tradition und Freiheit. Von den höchsten Gipfeln und den schönsten Tälern Österreichs inspiriert bringen wir die besten Zutaten für eine authentische alpine Küche zusammen. Ob Kiachl oder Krapfen in Österreich, Langos in Ungarn oder Donuts in den USA – eine kulinarische Reise.

Beef Tatar | eingelegte Zwiebel | Schnittlauch | Eigelb

22,5

Burrata | Rotkraut | Eierschwammerl | Hirschschenken | Trüffel

19,5

Saibling | Honig-Senf | Kräuter | Kaviar | Rote Bete Tatar

19,5

Bergbauer „Deluxe“-KaiserJause

Wurst- und Käsespezialitäten aus der Region | ab 2 Personen

pro Person

24,5

jezz Alm SteakEdition (Tagliata – ab 2 Personen)

Burrata | Basilikumpesto | Rucola | Kirschtomaten | Parmesan | Bergkräuterkartoffeln

200g Rumpsteak

pro Person

48,0

200g Rinderfilet

pro Person

60,0

Add-on:

4 Stk Garnelen

16,00

Pfefferrahmsauce

4,00

STARTERS

Vorspeisen

Burrata	VEGETARISCH	19,5
Tomaten-Chutney Pesto Rucola Hausbrot		
Beef Tatar		27,5
Wachtelei Schnittlauchemulsion eingelegte Zwiebel gebeiztes Eigelb Hausbrot		
Saibling		21,5
gebeizt Rote Bete Tatar Wiesenkräuter Buttermilch Kaviar Hausbrot		
Schüttelbrot-Tagliolini		23,5
Zirben-Öl Heidelbeeren Bergkräuter Eierschwammerl Hirschschenken		
Kaiserschnecken		19,5
6 Stück Kräuterbutter Hausbrot		
Gambas		29,5
Black Tiger Garnelen Knoblauch-Aioli Hausbrot 8 Stück		

SUPPEN

Suppe

kräftige Rindssuppe	mit Fritatten	8,0
	mit 1 Stk. Kaspressknödel od. Speckknödel	9,5
	mit 2 Stk Kaspressknödel od. Speckknödel	13,5
Bergkräutersuppe		15,5
Rote Bete Saiblingsfilet		
Steinpilzcremesuppe		18,5
Ravioli Kräuteröl geflämmt Hirschrücken		

jezz Alm Salat

Hausdressing | Rohkost | Wiesenkräuter | Heidelbeeren | Nüsse

kleiner Beilagensalat

7,5

großer Salat

Basic

17,5

mit Ziegenkäse & Trüffelhonig

23,5

mit Maishendlbrust

25,5

mit 4 Stk Garnelen

35,5

mit Beiried 200g

37,5

Buchweizenbowl

Rotkraut | Mango | Radieschen | Gurke | Karotte | Wiesenkräuter | Granatapfel

Basic

19,5

mit Ziegenkäse & Trüffelhonig

25,5

mit Maishendlbrust

27,5

mit 4 Stk Garnelen

37,5

mit Beiried 200g

39,5

Eierschwammerlbowl

Reis | Rotkraut | Mango | Radieschen | Gurke | Karotte | Wiesenkräuter | Granatapfel

Basic

19,5

mit Ziegenkäse & Trüffelhonig

25,5

mit Maishendlbrust

27,5

mit 4 Stk Garnelen

37,5

mit Beiried 200g

39,5

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel	33,5
Kalb Preiselbeeren Petersilienkartoffeln	
jezz Alm Cordon Bleu	36,5
Kalb Bergkäse Speck Zwiebeln Preiselbeeren Petersilienkartoffeln	
Zwiebelrostbraten	38,5
200g Rumpsteak zweierlei Zwiebeln Speckbohnen Rosmarinkartoffeln	
Hirschrücken in der Kräuterkruste	39,5
Rehragout Sellerie Pilze Rotkraut Bergkäseschmarrn	
Kalbsrücken im Salbei-Speckmantel	38,5
Eierschwammerlrisotto Rosmarinfirsich Portweinjus	
Kaiserkrapfen Wilder Kaiser	29,5
Rotkraut Pulled Pork Speckchips Zirben-Bergkräuterkartoffeln	
zerlei vom Lamm	42,5
Marillen-Bergkräuter Senf Rotkraut Bergkäseschmarrn Pilze	

Steaks

Rinderfilet	54,5
200g Grillgemüse Kräuterbutter Pfefferrahmsoße Rosmarinkartoffeln	
Rumpsteak	38,5
200g Grillgemüse Kräuterbutter Pfefferrahmsoße Rosmarinkartoffeln	
Add-on Steaks:	
Surf & Turf	3 Stück Garnelen 12,0

Fisch | Vegetarisch

Saibling		35,5
Rote Bete Risotto Wilder Brokkoli Safranschaum		
Spinatknödel	VEGETARISCH	21,5
Tomaten-Salbei-Butter Vogerlsalat Parmesan		
Tagliolini	VEGETARISCH	25,5
Schnittlauch Parmesan Trüffelrahm		
	mit Saibling	37,5
	mit 4 Stk. Garnelen	38,5
	mit Beiried 200g	40,5

Dessert

Geeister Kaisersprizz		11,5
Zirbe & Rosé Himbeersorbet Tonicschaum		
Kaiserschmarrn		18,5
Apfelmus mit oder ohne Rumrosinen		
lauwarmer Schokoladenkuchen		15,5
Heidelbeerragout Vanilleeis		
Creme Brûlée		12,5
Erdbeeren Salz-Karamelleis		
Apfelstrudel	mit Sahne	7,0
	mit Vanillesauce	8,5
	mit Eis	8,5
	mit Vanillesauce, Sahne und Eis	10,5
tagesaktuelle Kuchen		6,0
Käsevariation		19,5
verschiedene Käsesorten Feigensenf auf der Platte serviert		