



Ein Ort mit Seele. Für Menschen mit Herz.

Der Moment ist es, der für uns im Leben zählt. Denn nur im Augenblick liegt das ganze Potenzial: **für Begegnung, für Freude, für echtes Erleben.**

Unser Haus ist ein Ort, der genau dafür geschaffen wurde – für das **Jetzt.**

Für Menschen, die sich berühren lassen wollen.

Von echtem Miteinander. Von intensiven, immersiven Erfahrungen.

Von einer Atmosphäre, die verbindet.

Ob bei einem Gespräch, einem Glas Wein, einem ruhigen Blick in die Berge oder einer wohltuenden Auszeit – wir laden Dich ein, gegenwärtig zu sein.

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.

Qualität ist unser Versprechen.

In jedem Detail:

- In den Produkten, die wir mit Sorgfalt auswählen.
- In der Zubereitung, die Handwerk und Kreativität vereint.
- Im Service, der aufmerksam und persönlich bleibt.
- Im Ambiente, das Wärme und Wertigkeit ausstrahlt.

Für uns zählt nicht nur das Was – sondern vor allem das Wie. Denn was von Herzen kommt, berührt Herzen. Wir glauben an ein echtes Miteinander – mit unseren Gästen, aber auch im Team. **Weil Freude wächst, wenn man sie teilt.**

Und weil wahre Gastfreundschaft immer im Inneren beginnt.

Eure Gastgeber Daniela & Christian
mit unserem einzigartigen jezz Alm Team

ANKOMMEN.STARTEN.ZWISCHENDURCH.

Couple Starter

2 Austern | 2 Gläser Champagner Laurent-Perrier, La Cuvée

24,0 / p. Person

Austern

Felsenaustern | Zitrone | Tabasco | nach Verfügbarkeit

3 Stück 24,0

6 Stück 45,0

Freundschaft +

10 Austern | 1 Fl. Champagner Laurent-Perrier, La Cuvée

175,0

10 Austern | 1 Fl. Cremant der Bourgogne

125,0

N25 Caviar

salzig | Crème fraîche | nach Verfügbarkeit

N25 Caviar UMAI Modern | 30 g

85,0

N25 Oscietra Kaviar | 30 g

125,0

würzig, Meeresnote, cremig, Walnuss und Mandel, floral

N25 Kaluga Kaviar | 30 g

159,0

geröstete Haselnuss, fein elegant, würzig, cremig



Armer Bauer

3 Stück Mini Kartoffeln

Saiblingskaviar | Sauerrahm

14,5

Speck | Bergkäse

14,5

Unsere Speisekarte auf Deinem Smartphone:
QR-Code scannen

Englisch menu? Scan QR-Code



SHARING IS CARING.CULINARY DELIGHT.

ab 2 Personen | ab 18.00 Uhr oder auf Nachfrage / Vorbestellung

Schnitzel Deluxe

149,0

das perfekte Pairing

Schnitzel für 2 Personen | Trüffelpommes | 1 Fl. Champagner Laurent-Perrier, La Cuvée

Tomahawk-Steak

68,0 / Person

Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse | Kräuterbutter | Jus

T-Bone-Steak

68,0 / Person

Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse | Kräuterbutter | Jus

Wolfsbarsch im Ganzen

54,0 / Person

Risotto | Wintergemüse | Zitrone

jezz Alm SteakEdition (Tagliata)

Burrata | Basilikumpesto | Rucola | Kirschtomaten | Parmesan | Bergkräuterkartoffeln

200g Rumpsteak

44,0 / Person

200g Rinderfilet

60,0 / Person

Add-on:

4 Stk Garnelen

16,0

Pfefferrahmsauce

4,0

Alpine Fondue

kleiner Salat | gegrilltes Gemüse | Rosmarinkartoffeln | Suppe

MEAT

48,0 / Person

Rindfleisch | Kalbsrücken | Maishendlbrust | Dips | eingelegtes Gemüse | Hausbrot

SURF & TURF

54,0 / Person

Rinderfilet | Garnelen | Dips | eingelegtes Gemüse | Hausbrot

STARTERS

VORSPEISEN.

Burrata VEGETARISCH	19,5
Feige Walnuss Rucola Hausbrot	
Beef Tatar	27,5
Wachtelei eingelegte Zwiebel & Buchenpilze gebeiztes Eigelb Buttermilch Hausbrot	
Lachsforelle	21,5
Quitte Blutorange Ponzo Hausbrot	
Kaiserschnecken	17,5
6 Stück Kräuterbutter Hausbrot	
Gambas	29,5
Black Tiger Garnelen Knoblauch-Aioli Hausbrot 8 Stück	

SNACKS

ZWISCHENDURCH.SNACKEN.GENUSS.

Entenkeule	31,0
Perigord-Trüffel Sellerie Apfel	
Golden Eye - Trüffel	21,5
Perigord-Trüffel Sellerie Brioche	
Golden Eye Kaviar	38,0
N25 Kaluga Kaviar ca. 7 g confierter Dotter brauner Butter Karfiol Mandarine Brioche	
Armer Bauer Deluxe	19,5
3 Mini Kartoffeln Kaviar Sauerrahm	
Couple Delight	24,0 / Person
2 Austern 2 Gläser Champagner Laurent-Perrier, La Cuvée	
Trüffelpommes	18,0

SUPPEN

SUPPEN.

kräftige Rindssuppe	mit Fritatten	8,0
	mit 1 Stk. Kaspressknödel od. Speckknödel	9,5
	mit 2 Stk Kaspressknödel od. Speckknödel	13,5
Kaisergranat-Bisque		21,0
Wildfanggarnele Mandarine fermentierter Knoblauch		
Rote-Rüben-Cremesuppe	VEGETARISCH	15,5
Rote-Rübe Ziegenkäse Kren Apfel		

SALATE

jezz Alm SALAT.

Hausdressing | Rohkost | Wiesenkräuter | Heidelbeeren | Nüsse

kleiner Beilagensalat	VEGETARISCH	7,5
großer Salat	VEGETARISCH	17,5
	mit Ziegenkäse & Trüffelhonig	VEGETARISCH 23,5
	mit Maishendlbrust	25,5
	mit 4 Stk Garnelen	35,5
	mit Beiried 200g	37,5

KIDS.ONLY.

Pasta Bolognese	klein	12,5
	groß	19,5
Kinder Schnitzel		22,5
Kalb Pommes Ketchup Mayonnaise		
Pommes	klein	8,5
Ketchup Mayonnaise	groß	10,5

HAUPTSPEISEN.

Wiener Schnitzel	33,5
Kalb Preiselbeeren Petersilienkartoffeln	
jezz Alm Cordon Bleu	36,5
Kalb Bergkäse Speck Preiselbeeren Petersilienkartoffeln	
Zwiebelrostbraten	38,5
200g Rumpsteak zweierlei Zwiebeln Speckbohnen Rosmarinkartoffeln	
Hirschrücken in der Kräuterkruste	39,5
Wirsing Brombeeren Sellerie Haselnüsse	
jezz Kaiser-Gans	38,5
Rotkraut Maroni Kartoffelknödel	

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

jezz Alm STEAK.EDITION. (Tagliata – ab 2 Personen)

Burrata | Basilikumpesto | Rucola | Kirschtomaten | Parmesan | Bergkräuterkartoffeln

200g Rumpsteak	pro Person	44,0
200g Rinderfilet	pro Person	60,0
Add-on:		
4 Stk Garnelen		16,0
Pfefferrahmsauce		4,0

FISCH.VEGETARISCH.

Zander		37,5
Birne Belugalinsen Topinambur		
Spinatknödel	VEGETARISCH	21,5
Tomaten-Salbei-Butter Vogerlsalat Parmesan		
Tagliolini	VEGETARISCH	25,5
Schnittlauch Parmesan Trüffelrahm		
	mit 4 Stk. Garnelen	38,5
	mit Beiried 200g	40,5
Garnelenpasta		38,5
Tiger-Prawns Krustentier-Bisque		
Alpine Potato	VEGETARISCH	18,5
Bergkäse Rotkraut Pilze eingelegte Zwiebeln		
	mit Maishendlbrust	26,5

DESSERT.

Kaiserschmarrn		18,5
Apfelmus mit oder ohne Rumrosinen		
lauwarmer Schokoladenkuchen	(ab 18.00 Uhr)	17,0
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

verschiedene Käsesorten Feigensenf auf der Platte serviert	19,5
--	-------------