



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.

Unter der Leitung von Juan Kaiser kreiert unser Küchenteam mit großer Freude und viel Herzblut raffinierte Gerichte. Unsere **leichte alpine Küche** mit vielen heimischen Kräutern verbindet **regionale mit internationalen Speisen – echte Soulfood-Küche.** Auf Wunsch gerne mit passender Weinbegleitung.

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' s Delight | ab 2 Personen

je 1 Auster & 1 Glas Champagner Laurent-Perrier, La Cuvée pro Person **22,0**

Austern

Felsenaustern | Zitrone | Tabasco | Schalotten-Vinaigrette 3 Stück **24,0**
6 Stück **45,0**

Freundschaft +

10 Austern | 1 Fl. Champagner Laurent-Perrier, La Cuvée **169,0**

10 Austern | 1 Fl. Cremant der Bourgogne **119,0**

N25 Caviar

Brioche | Crème fraîche | nach Verfügbarkeit



N25 Kaviar 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

Unsere Speisekarte auf Deinem Smartphone:

QR-Code scannen

Englisch menu? Scan QR-Code



SHARING IS CARING. CULINARY DELIGHT.

alle Gerichte ab 2 Personen

Schnitzel Deluxe

das perfekte Pairing

139,0

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

Tomahawk-Steak

pro Person

69,0

T-Bone-Steak

pro Person

69,0

jeweils mit Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse | Kräuterbutter | Jus

serviert auf der warmen Steinplatte und am Tisch für euch aufgeschnitten

jezz Alm SteakEdition (Tagliata)

Burrata | Basilikumpesto | Rucola | Kirschtomaten | Parmesan | Bergkräuterkartoffeln

serviert auf der warmen Steinplatte

200g Rumpsteak

pro Person

47,0

200g Rinderfilet

pro Person

62,0

Add-on:

Garnelen (4 Stk.)

16,0

Pfefferrahmsauce

4,0

Bergfeuer-Menü

Chef's Table aus der Küche und vom Grill | ab 6 Personen

pro Person

129,0

1. Gang

Burrata | Gambas | Kaiserschnecken

2. Gang

Tomahawk Steak | Rinderfilet | Lammkronen | Ripperl | Maishendlkeule

Rucola | Rosmarinkartoffeln | gegrilltes Gemüse | Kräuterbutter | verschiedene Dips | Hausbrot

3. Gang

Crème Brûlée | Armer Ritter

Unser Bergfeuer kann wahlweise auch zum Selbergrillen gewählt werden.

Wir heizen euch den **OFYR-Grill** ein.

VORSPEISEN.

Burrata VEGETARISCH	19,5
Tomaten-Chutney Rucola Parmesan Hausbrot	
Beef Tatar	27,5
Wachtelei eingelegte Zwiebel & Buchenpilze gebeiztes Eigelb Buttermilch Hausbrot	
Thunfisch	26,0
Wassermelone Lardo Stracciatella Darjeeling	
Kaiserschnecken	18,5
6 Stück Kräuterbutter Hausbrot	
Gambas	29,5
8 Stück Black Tiger Garnelen Knoblauch-Aioli Hausbrot	

ZWISCHENDURCH. SNACKEN. GENUSS.

Couple' s Delight	pro Person	22,0
je 1 Auster & 1 Glas Champagner Laurent-Perrier, La Cuvée		
Spargel		25,5
geschmort Kernöl junge Erbsen Miso Rhabarber		
Trüffelpommes		18,0
Sourcream Marillen-Chutney Trüffelhonig grober Senf		

SUPPEN.

kräftige Rindssuppe	8,0
mit Fritatten	
Wildkräutersuppe VEGETARISCH	17,5
Spargel Bulgur fermentierter Knoblauch	
Krustentiersuppe	21,5
Kokosmilch Mango Chili	

SALAT & BOWLS.

Hausdressing | Rohkost | Wiesenkräuter | Heidelbeeren | Nüsse

kleiner Beilagensalat	VEGETARISCH	8,5
großer Salat	VEGETARISCH	17,5
	mit Ziegenkäse & Trüffelhonig	VEGETARISCH 23,5
	mit Maishendlbrust	25,5
	mit Garnelen (4 Stk)	33,5
	mit Beiried 200g	37,5
Buchweizenbowl		21,5
Mango Radieschen Gurke Karotte Wiesenkräuter Granatapfel		
	mit Ziegenkäse & Trüffelhonig	VEGETARISCH 27,5
	mit Maishendlbrust	29,5
	mit Garnelen (4 Stk)	37,5
	mit Beiried 200g	41,5
Eierschwammerlbowl		21,5
Reis Mango Radieschen Gurke Karotte Wiesenkräuter Granatapfel		
	mit Ziegenkäse & Trüffelhonig	VEGETARISCH 27,5
	mit Maishendlbrust	29,5
	mit Garnelen (4 Stk)	37,5
	mit Beiried 200g	41,5

HAUPTSPESIEN.

Wiener Schnitzel	33,5
Kalb Preiselbeeren Petersilienkartoffeln	
jezz Alm Cordon Bleu	37,5
Kalb Bergkäse Speck Preiselbeeren Petersilienkartoffeln	
Zwiebelrostbraten	39,5
200g Rumpsteak zweierlei Zwiebeln Speckbohnen Rosmarinkartoffeln	
Hirschrücken in der Kräuterkruste	39,5
Eierschwammerl Blaubeeren Sellerie Plunzen Macadamianüsse Paunzen	
junges Maishendl	39,5
getruffelt Fingermöhren Brennessel Jus	

STEAKS.

Rinderfilet		54,5
Rumpsteak		39,5
jeweils 200g Grillgemüse Kräuterbutter Pfefferrahmsauce Rosmarinkartoffeln		
Add-on Steaks:		
	Surf & Turf Garnelen (4 Stk)	16,0
jezz Alm - Tagliata – ab 2 Personen		
Burrata Basilikumpesto Rucola Kirschtomaten Parmesan Bergkräuterkartoffeln serviert auf der warmen Steinplatte		
200g Rumpsteak	pro Person	47,0
200g Rinderfilet	pro Person	62,0
Add-on Tagliata:		
	Garnelen (4 Stk.)	16,0
	Pfefferrahmsauce	4,0

FISCH & VEGETARISCH.

Wolfsbarsch		39,0
Rhabarber Fingermöhren Krustentier-Schnitte Nussbitterschaum		
Spinatknödel	VEGETARISCH	21,5
Tomaten-Salbei-Butter Vogerlsalat Parmesan		
Tagliolini	VEGETARISCH	26,5
Schnittlauch Parmesan Trüffelrahm		
	mit Garnelen (4 Stk.)	42,5
	mit Beiried 200g	46,5
Eierschwammerl-Tagliolini	VEGETARISCH	24,5
junge Erbsen Kräuter		
	mit Garnelen (4 Stk.)	40,5
	mit Beiried 200g	44,5
Alpine Potato	VEGAN MÖGLICH	21,5
Geschmorte Süßkartoffel Bärlauch Ziegenkäse		
	mit Maishendlbrust	31,5

DESSERT.

Kaiserschmarrn		19,5
Apfelmus mit oder ohne Rumrosinen		
lauwarmer Schokoladenkuchen (ab 18.00 Uhr)		15,5
Beerenragout Vanilleeis		
Creme Brûlée		13,5
Beeren Salz-Karamelleis		
Armer Ritter		15,5
Rhabarber Erdbeere Vanilleeis Sauerrahm		
Affogato		6,5
Espresso Vanilleeis		
Apfelstrudel	mit Sahne	7,0
	mit Vanillesauce	8,5
	mit Eis	8,5
	mit Vanillesauce, Sahne und Eis	10,5
hausgemachte Kuchen		6,5
	Käsekuchen mit Erdbeere & Rhabarber	
	Blechkuchen mit Sahne	
	Poppykuchen mit Sahne	
Käsevariation zum Teilen		19,5
verschiedene Käsesorten Feigensenf-Chutney Hausbrot		