



Ein Ort mit Seele. Für Menschen mit Herzz.

Es gibt Orte, die mehr sind als nur ein Platz zum Ankommen. Orte, die Ruhe schenken, Wärme ausstrahlen und Menschen miteinander verbinden. Unsere jezz Alm ist genau so ein Ort. Hier darf man ankommen, durchatmen und den Moment bewusst erleben.

Bei einem guten Gespräch.

Bei einem besonderen Glas Wein.

Bei Gerichten, die nicht nur schmecken, sondern berühren.

Wir glauben daran, dass echte Gastfreundschaft im Gefühl beginnt. In Aufmerksamkeit. In Herzlichkeit. Und in den kleinen Details, die einen Aufenthalt besonders machen.

Zwischen Bergen, Natur und einer Atmosphäre voller Geborgenheit entsteht Raum für Begegnungen, Genuss und echtes Miteinander.

Unter der Leitung von Juan Kaiser verbindet unsere Küche alpine Leichtigkeit mit internationalen Einflüssen. Mit hochwertigen Produkten, frischen Kräutern vom Berg und viel Hingabe entstehen Gerichte voller Charakter, Harmonie und Seele.

Dazu laden wir zu einer Weinbegleitung ein, die Genuss und Emotion miteinander verbindet. Sorgfältig ausgewählt und mit viel Leidenschaft zusammengestellt.

Qualität, die man spürt.

Für uns zeigt sich Qualität in jedem Detail:

- In Produkten, die wir mit Sorgfalt auswählen
- In einer Küche, die Handwerk und Kreativität verbindet
- In einem Service, der aufmerksam und persönlich bleibt
- In einem Ambiente, das Wärme, Ruhe und Wertigkeit ausstrahlt

Unsere jezz Alm steht für bewusstes Erleben.

Für ehrliche Gastfreundschaft.

Für Momente, die bleiben.

Daniela & Christian
mit Michi, Jule,
Lina und Henry

Juan Kaiser
mit Lucy, Marek
und Stefan

ANKOMMEN. STARTEN. ZWISCHENDURCH.

Couple‘ s Delight | ab 2 Personen

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

Austern

Felsenaustern | Zitrone | 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 de Bourgogne **119,0**

N25 Caviar

Brioche | Crème fraîche | nach Verfügbarkeit



N25 Kaviar UMAI Modern 30g **85,0**

frisch | elegant | Mandel | zart | cremig

N25 Oscietra Kaviar 30 g **125,0**

maritim | floral | frische Walnuss | cremig

N25 Kaluga Kaviar 30 g **159,0**

würzig | elegant | geröstete Haselnuss | cremig

Trüffelpommes

Trüffeldip | Quitten-Chutney | Trüffelhonig | grober Senf **18,0**

Käsevariation

Feigensenf-Chutney | Hausbrot **19,0**

Empfehlung: Tawny Royal Oporto 5cl

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

139,0

das perfekte Pairing

Schnitzel für 2 | 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

jezz Alm SteakEdition (Tagliata)

Burrata | Basilikumpesto | Rucola | Kirschtomaten | Parmesan
Bergkräuterkartoffeln | Jus

serviert auf der warmen Steinplatte

200g Rumpsteak

pro Person

47,0

200g Rinderfilet

pro Person

62,0

Add-on:

Garnelen (4 Stk.)

16,0

Bergfeuer-Menü

für euch zusammengestellt | ab 4 Personen

pro Person

129,0

1. Gang

Chef's Choice

2. Gang

T-Bone-Steak | Rinderfilet | Beiried | geschmorte Kalbshaxe | Markknochen
Rucola | Rosmarinkartoffeln | gegrilltes Gemüse | Kräuterbutter | Jus

3. Gang

Crème Brûlée | Kaiserschmarrn

Für eine passende **Weinbegleitung** spricht uns gerne an.

VORSPEISEN.

Burrata <small>vegetarisch</small>	19,5
Tomaten-Chutney Rucola Parmesan Hausbrot	
Weinempfehlung: AIX Rosé 0,2 0,75	
Beef Tatar	27,5
Wachtelei eingelegte Zwiebel & Buchenpilze gebeiztes Eigelb Buttermilch Hausbrot	
Weinempfehlung: Zweigelt Classique 0,2 0,75	
Wildfang Bonito	26,5
Papaya Ponzu Nori	
<small>vegane Variante möglich</small>	
Kaiserschnecken	18,5
6 Stück Kräuterbutter Hausbrot	
Gambas	29,5
8 Stück Black Tiger Garnelen Knoblauch-Aioli Hausbrot	
Zweierlei von der Artischocke <small>vegetarisch</small>	26,5
geschmort Süsschen Sauce Choron Bergkräuter	
<small>vegane Variante möglich</small>	

SUPPEN.

kräftige Rindssuppe	8,0
Frittaten Schnittlauch	
Wildkräutersuppe <small>vegetarisch</small>	17,5
Spargel Bulgur fermentierter Knoblauch	
Krustentiersuppe	21,5
Kokosmilch Mango Chili	

SALATE. BOWLS.

Holunder-Joghurt-Dressing | 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 oder Eierschwammerlbowl vegetarisch 21,5

Reis | Mango | Radieschen | Gurke | Karotte | Wiesenkräuter

mit Ziegenkäse & Trüffelhonig vegetarisch 27,5

mit Maishendlbrust 29,5

mit Garnelen (4 Stk.) 37,5

mit Beiried 200g 41,5

HAUPTSPEISEN.

Wiener Schnitzel 33,5

Kalb | Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

jazz Alm Cordon Bleu 37,5

Kalb | Bergkäse | Speck | Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

Weinempfehlung: Grauburgunder Klassik Gsellmann 0,75

Zwiebelrostbraten 39,5

200g Rumpsteak | Rosmarinkartoffeln | Speckbohnen | Zwiebeln zweierlei

Hirschrücken in der Kräuterkruste 39,5

Erdäpfelpaunzen | Eierschwammerl | Plunzen | Sellerie | Macadamianüsse

Weinempfehlung: Pinot Noir Koenigsegg 0,2 | 0,75

Entenbrust 37,5

Chipotle | Artischocke | Haselnuss | Jus

STEAKS.

Rinderfilet	54,5
Rumpsteak	39,5
jeweils 200g Rosmarinkartoffeln Grillgemüse Kräuterbutter Jus	
Add-on Steaks:	
Surf & Turf Garnelen (4 Stk.)	16,0

FISCH. VEGETARISCH.

Wolfsbarsch	39,0
Krustentier-Schnitte Fingermöhren Rhabarber Nussbutterschaum	
Weinempfehlung: Riesling German Eagle 0,2 0,75	
Spinatknödel <small>vegetarisch</small>	21,5
Tomaten-Salbei-Butter Vogerlsalat Parmesan	
Tagliolini <small>Vegetarisch</small>	26,5
Trüffelrahm Parmesan Schnittlauch	
	mit Garnelen (4 Stk.) 42,5
	mit Beiried 200g 46,5
Eierschwammerl-Tagliolini <small>vegetarisch</small>	24,5
junge Erbsen Kräuter	
	mit Garnelen (4 Stk.) 40,5
	mit Beiried 200g 44,5
Nockerln von der roten Rübe <small>vegetarisch</small>	26,5
getruffelt Brombeere Kernöl	

DESSERT.

Kaiserschmarrn		19,5
Apfelmus mit oder ohne Rumrosinen		
Weinempfehlung: Riesling Nik Weis 0,75		
lauwarmer Schokoladenkuchen	(ab 18.00 Uhr)	15,5
Beerenragout Vanilleeis		
Cocktailempfehlung: Espresso Martini		
Creme Brûlée		13,5
Beeren Salz-Karamelleis		
Weinempfehlung: Beerenauslese Kracher 2020 0,05 0,375		
Armer Ritter		15,5
Rhabarber Erdbeere Vanilleeis Sauerrahm		
Affogato		6,5
Vanilleeis Espresso		
Mango		11,5
auf Eis serviert Sauerrahm Wildblüten		
Apfelstrudel	mit Sahne	7,0
	mit Vanillesauce	8,5
	mit Eis	8,5
	mit Vanillesauce, Sahne und Eis	10,5
Hausgemachte Kuchen	je Stück	6,5
	Schokoladen Brownie mit Himbeersorbet	
	Blechkuchen mit Sahne	

Unsere Pâtissière Lucy zaubert häufig auch noch weitere köstliche Kuchenkreationen für euch –
sprecht hierfür gerne unser Serviceteam an.