



## 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 Gestfreundschaft 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 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 Katharina, Tina,  
Lina und Henry

**Juan**  
mit Lucy, Marek  
und Stefan

## ANKOMMEN | STARTEN

### Couple' s Delight | ab 2 Personen

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

### Austern

Maison Poget Austern | 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



**Täglich ab 17:30 Uhr Gedeck | 4,50 Euro p. Person**

## SHARING IS CARING | CULINARY DELIGHT

alle Gerichte ab 2 Personen

### Schnitzel Deluxe

159,0

das perfekte Pairing

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

### Kaiserschmarrn Deluxe

das perfekte Pairing

469,0

Kaiserschmarrn für 6 | Apfelmus und Rumrosinen | 1 Fl. Château d'Yquem 2022, 0375

### Tomahawk-Steak

pro Person 69,0

### T-Bone-Steak

pro Person 69,0

auf Vorbestellung | jeweils mit Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse | Kräuterbutter | Jus  
serviert auf der warmen Steinplatte

### jezz Alm SteakEdition (Tagliata, serviert auf der warmen Steinplatte)

Rosmarinkartoffeln | Jus | Burrata | Basilikumpesto | Rucola | Kirschtomaten | Parmesan

200g Rinderfilet

pro Person 62,0

200g Rumpsteak

pro Person 47,0

200g Flanksteak

pro Person 52,0

200g Bürgermeisterstück (Tri-Tip)

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** vegetarisch **20,5**

Karamellisierte Marille | Rucola | Pecorino | Olivenöl | 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**

**Hamachi** **31,0**

geflämmt | geschmorte Melanzani | Portobello | Sanddorn

vegane Variante möglich

**Kaiserschnecken**

vom Mühlberg in Ellmau | Kräuterbutter | Hausbrot

6 Stück **18,5**

12 Stück **35,0**

**Gambas** **29,5**

8 Stück Black Tiger Garnelen | Aioli | Hausbrot

**Zweierlei von der Artischocke** vegetarisch **26,5**

geschmort | Süppchen | Sauce Choron | Bergkräuter-Salsa

vegane Variante möglich

## SUPPEN

**kräftige Rindssuppe** **8,0**

Frittaten | Schnittlauch

**Wildkräutersuppe** vegetarisch **17,5**

Bulgur | Spargel | fermentierter Knoblauch

**Krustentiersuppe** **21,5**

Kokosmilch | Mango | Chilli

## SALATE | BOWLS

|                                                                      |                               |                  |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------|
| <b>kleiner Beilagensalat</b>                                         | vegetarisch                   | 8,5              |
| <b>großer Salat</b>                                                  | vegetarisch                   | 17,5             |
| Holunder-Joghurt-Dressing   Rohkost   Wiesenkräuter   Beeren   Nüsse |                               |                  |
|                                                                      | mit Ziegenkäse & Trüffelhonig | vegetarisch 23,5 |
|                                                                      | mit Maishendlbrust            | 25,5             |
|                                                                      | mit Garnelen (4 Stk.)         | 33,5             |
|                                                                      | mit Beiried 200g              | 37,5             |
| <b>Buchweizenbowl oder Eierschwammerlbowl</b>                        | vegetarisch                   | 21,5             |
| Reis   Mango   Rohkost   Wiesenkräuter   Beeren   Nüsse              |                               |                  |
|                                                                      | mit Ziegenkäse & Trüffelhonig | vegetarisch 27,5 |
|                                                                      | mit Maishendlbrust            | 29,5             |
|                                                                      | mit Garnelen (4 Stk.)         | 37,5             |
|                                                                      | mit Beiried 200g              | 41,5             |

## FISCH | VEGETARISCH

|                                                                    |                       |      |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------|------|
| <b>Wolfsbarsch</b>                                                 |                       | 39,0 |
| Krustentier-Schnitte   Fingermöhren   Rhabarber   Nussbitterschaum |                       |      |
| <b>Weinempfehlung: Riesling German Eagle 0,2   0,75</b>            |                       |      |
| <b>Spinatknödel</b>                                                | vegetarisch           | 21,5 |
| Tomaten-Salbei-Butter   Vogerlsalat   Parmesan                     |                       |      |
| <b>Trüffel-Tagliolini</b>                                          | vegetarisch           | 26,5 |
| Trüffelrahm   Parmesan   Schnittlauch                              |                       |      |
|                                                                    | mit Garnelen (4 Stk.) | 42,5 |
|                                                                    | mit Beiried 200g      | 46,5 |
| <b>Eierschwammerl-Tagliolini</b>                                   | vegetarisch           | 24,5 |
| Eierschwammerlrahm   junge Erbsen   Kräuter                        |                       |      |
|                                                                    | mit Garnelen (4 Stk.) | 40,5 |
|                                                                    | mit Beiried 200g      | 44,5 |

## HAUPTSPEISEN

**Wiener Schnitzel** 33,5  
Kalb | Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

**Cordon Bleu** 37,5  
Kalb | Bergkäse | Speck | Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren  
**Weinempfehlung: Grauburgunder Klassik Gsellmann 0,75**

**Zwiebelrostbraten** 39,5  
200g Rumpsteak | Rosmarinkartoffeln | Speckbohnen | zweierlei Zwiebel

**Hirschrücken in der Kräuterkruste** 39,5  
Erdäpfelpaunzen | Eierschwammerl | Plunzen | Sellerie | Macadamianüsse  
**Weinempfehlung: Pinot Noir Koenigsegg 0,2 | 0,75**

## STEAKS

**Rinderfilet** 56,5  
**Rumpsteak** 41,5  
Je 200g | Rosmarinkartoffeln | wilder Brokkoli | Ofenschalotten | Jus

**Flanksteak** 52,0  
**Bürgermeisterstück** 56,5  
je 200g | Erdäpfelcreme | Artischocke | fermentierter Koblach | Madeira-Jus  
**Weinempfehlung: Cabernet Sauvignon UNPLUGGED 0,2 | 0,75**

**Add-on:**  
Garnelen (4 Stk.) 16,0

## DESSERT

**Kaiserschmarrn** 19,5

Apfelmus | mit oder ohne Rumrosinen

**Weinempfehlung: Beerenauslese Kracher 2020 0,05 | 0,375**

**lauwarmer Schokoladenkuchen (ab 17:30 Uhr)** 15,5

Beerenragout | Vanilleeis

Frisch aus dem Ofen – 20 Minuten Vorbereitungszeit

**Cocktailempfehlung: Espresso Martini**

**Creme Brûlée** 13,5

Beeren | Salz-Karamelleis

**Cocktailempfehlung: Amaretto Sour**

**Armer Ritter** 15,5

Rhabarber | Erdbeere | Vanilleeis | Sauerrahm

**Affogato** 6,5

Vanilleeis | Espresso

**Steirischer Affogato** 6,5

Vanilleeis | steirisches Kürbiskernöl

**Mango** 11,5

auf Eis serviert | Sauerrahm | Wildblüten

**Apfelstrudel** mit Sahne 7,0

mit Vanillesauce 8,5

mit Vanilleeis 8,5

mit Sahne, Vanillesauce und Vanilleeis 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 – spricht hierfür gerne unser Serviceteam an.