



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 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
& Team**
Stefan, Christian, Lina und Henry

**Juan
& Team**
Lucy, Marek und Stefan

ANKOMMEN | STARTEN

Couple' s Delight | ab 2 Personen

je 1 Auster & 1 Glas 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. Ruinart, Blanc de Blancs

219,0

10 Austern | 1 Fl. 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 | Mandel | zartschmelzend | cremig

N25 Oscietra Kaviar

30 g

125,0

maritim | floral | frische Walnuss | feiner biss

N25 Kaluga Kaviar

30 g

159,0

würzig | geröstete Haselnuss | fester biss

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

Our menu on your phone: Scan the QR code



Täglich ab 17:30 Uhr Gedeck | Euro 4,5 p. Person

SHARING IS CARING | CULINARY DELIGHT

alle Gerichte ab 2 Personen

Schnitzel Deluxe

das perfekte Pairing | Wiener Schnitzel für 2 | Trüffelpommes

1 Fl. Ruinart, Blanc de Blancs **209,0**

1 Fl. Laurent Perrier, La Cuvée **159,0**

Kaiserschmarrn Deluxe

das perfekte Pairing

469,0

Kaiserschmarrn für 6 | Apfelmus und Rumrosinen | 1 Fl. Château d'Yquem 2022, 0,375

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 **57,5**

200g Bürgermeisterstück (Tri-Tip) pro Person **62,0**

Add-on:

Garnelen (4 Stk.) **16,0**

Bergfeuer-Menü

pro Person **129,0**

Drei Gänge für die Mitte des Tisches | von unserer Küche ausgewählt
und zum gemeinsamen Genießen serviert | ab 4 Personen

1. Gang

Chef's Choice

2. Gang

Cut of the day | Rinderfilet | Beiried | geschmorte Kalbshaxe | Markknochen
Rucola | Rosmarinkartoffeln | gegrilltes Gemüse | Kräuterbutter | Jus

3. Gang

Chef's Choice

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

VORSPEISEN

Burrata vegetarisch		20,5
karamellierte 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 Chili	
Rollgerstlsuppe	17,5
Tiroler Speck karamellierte Zwiebel Pommery	
Empfehlung: Burger, österreichischer Sturm (Federweißer) 0,1 rot oder weiß	

SALATE | BOWLS

kleiner Beilagensalat	vegetarisch	8,5
großer Salat	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
Buchweizenbowl oder Eierschwammerlbowl	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

Wolfsbarsch		39,0
Krustentier-Schnitte Fingermöhren Rhabarber Nussbutterschaum		
Weinempfehlung: Riesling German Eagle 0,2 0,75		
Spinatknödel	vegetarisch	21,5
Tomaten-Salbei-Butter Vogerlsalat Parmesan		
Trüffel-Tagliolini	vegetarisch	26,5
Trüffelrahm Parmesan Schnittlauch		
	mit Garnelen (4 Stk.)	42,5
	mit Beiried 200g	46,5
Eierschwammerl-Tagliolini	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 Koblauch | 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

mit Vanillesauce 22,5

mit Vanilleeis 22,5

mit Vanillesauce und Vanilleeis 25,0

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

Brioche | Rhabarber | Erdbeere | Vanilleeis | Sauerrahm | Salzkaramell

Affogato

Klassisch | Vanilleeis | Espresso 6,5

Steirisch | Vanilleeis | steirisches Kürbiskernöl 6,5

Irish | Vanilleeis | Baileys 7,0

Mango 11,5

auf zerstoßenem Eis serviert | Sauerrahm | Wildblüten

Apfelstrudel 7,0

mit Sahne 8,0

mit Vanillesauce 10,0

mit Vanilleeis 10,0

mit Sahne, Vanillesauce und Vanilleeis 13,0

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.