

Willkommen im Kitz und Gloria

Genießen Sie unsere Klassiker hier im Restaurant,
frisch für Sie zubereitet, täglich von 12 bis 22 Uhr.
Zusätzlich bieten wir von Freitag bis einschließlich Dienstag hausgemachte Pizzen an,
lassen Sie sich von unseren Kreationen überraschen!
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und genussreichen Aufenthalt
im Restaurant Kitz & Gloria.

Guten Appetit...

Ein besonderer Aperitif

Rosé Sekt Brut, Jahrgang 2021

Schloß VAUX, Rheingau

0,1L 9,50

Erdbeer – Negroni

serviert mit Eis und Soda

5cl 8,00

Unsere alkoholfreien Empfehlungen

Tschinn Tonic

(Gordon 's 0.0%, Wacholder, Tonic Water)

0,2L 9,00

Shirley Temple

(Grenadine, Zitronensaft, Ginger Ale)

0,2L 9,50

BIO Direktsäfte und Nektare von der Privatkelterei van Nahmen

Serviert in der 0,2 Liter Flasche:

*Quittennektar, Weißer Pfirsich-Nektar, Riesling Traubensaft, Dornfelder Traubensaft Rot,
Schwarzer Johannisbeernektar, Williams Christ Birnensaft*

je 7,00

Aprikosennektar Orangé de Provence, Elstar Apfelsaft, Apfel-Holundersaft

Apfel von Streuobstriesen

je 6,50

Unsere Klassiker

Kartoffelsüppchen

mit Röstzwiebeln und Cassis Note

6

Rinderkraftbrühe

Gekocht aus Ochsenbrust und Tafelspitz mit Flädle,
Wurzelgemüse und Schnittlauch

8

Baekhendl

mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remoulade,
als Vorspeise 10
als Hauptgang 19

Caesar Salad

Romanasalat / Kirschtomate / Croutons / Parmesan
Vegetarisch

14

mit Maishähnchen

21

mit 3 Stück Black Tiger Blue Label Garnelen

24

dazu empfehlen wir:

2023 Standpunkt Silvaner vom Keuper aus Iphofen trocken

Weingut Juliusspital, Franken; 0,2l 12,00

☞ saftig und dicht am Gaumen, langer Abgang, geprägt vom Boden und Klima. Ein Charmeur mit Schmelz.

Club-Sandwich

Maispouardenbrust / Ei / Romanasalat
mit Cocktailsoße und Pommes Frites

23

Brotzeitplatte

Rohschinken, gekochter Schinken, Wurstspezialitäten
Käsespezialitäten von der BIO-Hofkäserei Anderlbauer in Frasdorf

25

Beilagensalat

6,50

Portion Pommes

7

Portion Süßkartoffelpommes

7

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Inhaltsstoffe und Allergene!

Wiener Schnitzel

Der Klassiker in knuspriger Brezenpanade
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

29

Ein Kilogramm Black Tiger Garnelen (ROHGEWICHT!)

Mit 2 Portionen Spaghetti aglio e olio

59

dazu empfehlen wir:

2022 Mirzi Gelber Muskateller trocken,

Weingut Gross & Gross, Steiermark; 0,2l. 12,00

☞ ein leichter duftiger und frischer Weißwein!

Chiemsee Filet

Fischfilet aus dem Tagesfang der Fischerei Lackerschmid,
serviert mit Senfschaum, Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

28

Der krönende Abschluss

Bayrisch-Creme

Himbeermark / Karamellsoße

9

Apfelstrudel

Vanillesoße

8

Apfelkücherl

Vanille-Eis, warmem Apfelkompott und Zimtucker

8

dazu empfehlen wir:

2017 BA. T Beerenauslese, Weingut Tement, Südsteiermark, Österreich

☞ eine süße Rarität aus der Sauvignon Blanc Traube!

ausgeschenkt mit Coravin: 5cl. 9,50 / 0,1l. 19,00

Auswahl von Chiemgauer Käse

von der BIO-Hofkäserei Anderlbauer in Frasdorf

Feigensenf / Brot

18

YACHTHOTEL Chiemsee GmbH | Harrasser Straße 19 | 83209 Prien am Chiemsee

Telefon: (08305) - 89440 | info@yachthotel.de | www.yachthotel.de

GmbH Sitz: Prien a. Chiemsee | Amtsgericht Traunstein HRB 16019

Vertreten durch die Geschäftsführerin: Katharina Kolb-Fassinger | Ust-Id: DE 131 203 027

Aufsichtsbefürderte: Regierung von Oberbayern | <https://www.regierung-oberbayern.de/governor.de/>

STREITSCHLICHTUNG: Die Europäische Kommission stellt eine Plattform zur Online-Streitbeilegung (OS) bereit: <https://ec.europa.eu/consumers/odr/>