

KITZSTEINHORN LOUNGE

Exclusive Dining by Gletschermühle

Über den Wolken, auf 2.450 Metern, wo klare Bergluft und Panoramablicke den Geist weiten, lädt die Kitzsteinhorn Lounge zum Genießen ein. Hier vereinen sich alpine Ursprünglichkeit und kulinarische Raffinesse zu einem besonderen Erlebnis – exklusiv, entspannt und mit Liebe zum Detail.

Unsere Küche schöpft aus dem reichen Schatz alpiner Genusskulturen – von den würzigen Aromen Südtirols über die herzhaften Klassiker Österreichs bis hin zu den feinen Einflüssen der französischen und schweizerischen Alpenregionen. Lehnen Sie sich zurück, lassen Sie den Blick über den Gipfel des Kitzsteinhorn schweifen und genießen Sie den Geschmack des Besonderen.

Willkommen auf Augenhöhe mit dem Genuss.



High above the clouds, at 2,450 meters, where crisp mountain air and sweeping views lift the spirit, the Kitzsteinhorn Lounge invites you to indulge. Here, alpine authenticity meets culinary sophistication to create an experience that is exclusive, relaxed, and crafted with care.

Our cuisine draws inspiration from the rich tapestry of Alpine flavors – from the bold aromas of South Tyrol and the hearty classics of Austria to the refined influences of the French and Swiss mountain regions. Sit back, take in the view of the Kitzsteinhorn summit, and savor the taste of something truly special.

Welcome to a place where fine dining reaches new heights.

Kennzeichnungspflichtige Allergene *Allergene information*

¹ Milch und Laktose *Milk and lactose* ² Schalenfrüchte *Nuts* ³ Sellerie *Celery* ⁴ Senf *Mustard* ⁵ Sesamsamen *Sesame* ⁶ Lupine *Lupin* ⁷ Weichtiere *Mollusks*

⁸ Schwefeldioxid und Sulfite *Sulfur dioxide and sulfite* ⁹ Gluten *Gluten* ¹⁰ Krebstiere *Crustaceans* ¹¹ Ei *Egg* ¹² Fisch *Fish* ¹³ Erdnüsse *Peanuts* ¹⁴ Soja *Soy*

Alle Preise verstehen sich in Euro (€), inkl. aller Steuern und Abgaben. *All prices are in euros (€) and include all taxes and fees.*

Apero

Grüner Veltliner Sekt Grosse Reserve Edition Gold Bio ⁸ Weingut Zuschmann & Schöffmann, Niederösterreich Helles Goldgelb · strahlend · feine Perlage · Apfel · dezente Würze · elegant · trocken <i>Pale golden yellow, brilliant, fine perlage, apple notes, subtle spice, elegant, dry</i>	0,1 l	13,00
Wildshut Bio Perlage ⁹ Stiegl-Gut Wildshut, Salzburg Feinwürzig · zarte Süße · feine Perlage · charmante Säure · komplex · elegant · trocken <i>Delicately spicy, subtle sweetness, fine perlage, charming acidity, complex, elegant, dry</i>	0,1 l	9,00
Wermut Bianco Destillerie Gaumengut, Steiermark Frisch · leichte Süße · bitter · fruchtig · vollmundig · weich <i>Fresh, lightly sweet, bitter, fruity, full-bodied, smooth</i>	5 cl	8,00
Sonnenbrand Spritz ⁸ Bitterlikör, Sekt, Soda <i>Bitter liqueur, sparkling wine, soda</i> Bitterlikör Sonnenbrand Edition, Herzog Destillate, Saalfelden Enzian · Hibiskusblüte · Chinarinde · Kalmuswurzel · Zitruszeste · bitter · ausgewogene Süße <i>Gentian, hibiscus blossom, cinchona bark, calamus root, citrus zest, bitter, balanced sweetness</i>		12,00
Blanc Zero ⁸ Weingut Müller, Niederösterreich Alkoholfrei · Duftig · feine Perlage · prickelnd <i>Non-alcoholic – fragrant, fine perlage, sparkling</i>	0,1 l	8,00

Amuse Bouche

Ofenfrischer Brotlaib · Olivenöl · Schaumige Nussbutter ^{2,5,9}

p.P. 7,50

Oven-fresh bread loaf, olive oil, whipped nut butter

Essence

Trio Bouillon ^{1,3,9,11}

9,00

Rinderbrühe · Dreierlei Einlage *Beef broth, trio of garnishes*

Velouté Saison ^{3,9}



9,00

Crème vom saisonalen Gemüse *Cream of seasonal vegetables*

Starter

Alpine Catch ^{1,3,9,10,12}

25,00

Räucherforelle · Lachskaviar · gebeizte Lachsforelle · Alpengarnele · Krenespuma · Bulgursalat

Smoked trout, salmon roe, cured salmon trout, alpine shrimp, horseradish espuma, bulgur salad

Carpaccio Classico ^{3,9}

26,00

Handgeklopftes Rinderfilet · Olivenöl · Parmesan · Zitronensaft · Rucola

Hand-pounded beef filet, olive oil, parmesan, lemon juice, arugula

Carpaccio Rosso ^{2,13,14}



19,00

Rote Beete · Karamellisierte Walnüsse · Melanzanitar

Beetroot, caramelized walnuts, eggplant tartare

Main

Today's Catch	1,3,6,11,12,14		35,00
Tagesfisch · Erbsenpüree · Fondantkartoffeln · Choronsauce <i>Fish, pea purée, fondant potatoes, Charon sauce</i>			
Surf & Turf	1,7,10		49,00
Filetsteak · Alpengarnelen · Geschmortes Minigemüse · Trüffelgratin <i>Filet steak, alpine shrimps, braised baby vegetables, truffle gratin</i>			
Alpine Bleu	1,5,9,11		33,00
Kalbsschnitzel gefüllt · Bauernschinken · Bergkäse · Petersilienkartoffeln · Preiselbeeren <i>Stuffed veal schnitzel, farmer's ham, alpine cheese, parsley potatoes, lingonberries</i>			
Glacier One Pot	3,5,6,13,14		25,00
Gemüsebrühe · Saisonales Gemüse · Gerstl · Kartoffeln · Morcheln <i>Vegetable broth, seasonal vegetables, barley, potatoes, morel mushrooms</i>			
Pasta Perfection	1,9		29,00
Linguine · Trüffelcreme · Sommertrüffel · Parmesan <i>Linguine, truffle cream, summer truffle, parmesan</i>			

Finale

Glacier Clouds 1,9,11	p.P. 9,50
ab zwei Personen <i>for two or more guests</i>	
Sauerrahmschmarrn ·· Luftig ·· Beerenragout <i>Shredded sour cream pancake, fluffy, berry ragout</i>	
White Velvet 1,11	9,50
Weißes Schokomousse ·· Cremig ·· Zart ·· Heidelbeersauce <i>White chocolate mousse, silky, delicate, blueberry sauce</i>	
Alpine Tart 1,2,9,11,13	14,00
Apfel-Vanille-Tarte ·· Snickers Eis ·· Nusskrokant <i>Apple-vanilla tart, snickers ice cream, nut brittle</i>	
Cheese Selection 1,2,4,8	14,00
Trauben ·· Nüsse <i>Grapes, nuts</i>	
Today's Treat 1,2,5,6,8,9,11,13,14	
Hausgemacht ·· Täglich frisch aus unserer Gletscher Konditorei ·· Unser Team weiß Bescheid. <i>House-made, freshly prepared daily in our Glacier Bakery ·· Ask our staff.</i>	

Kitzsteinhorn Lounge Frühstück

Ein Hauch Luxus am Morgen

A Touch of Luxury in the Morning

Ein neuer Tag auf 2.450 Metern beginnt – die Luft klar, der Blick grenzenlos. In der Kitzsteinhorn Lounge wird Frühstück zum Erlebnis für alle Sinne: ausgewählte Spezialitäten, erlesene regionalen Zutaten, mit Liebe zum Detail angerichtet. Das Ambiente – unvergleichlich. Ein Frühstück, das alpine Ursprünglichkeit und luxuriösen Genuss vereint und den Morgen zu einem unvergesslichen Moment macht.

A new day dawns at 2,450 meters – the air crisp, the view endless. At the Kitzsteinhorn Lounge, breakfast becomes an experience for all the senses: select specialties, the finest regional ingredients, crafted with care and attention to detail. The ambiance – simply unmatched. A breakfast that unites alpine authenticity with luxurious indulgence, turning the morning into an unforgettable moment.

Kitzsteinhorn Lounge Frühstück ab zwei Personen 1,5,9,11,12

p.P. 40,00

Breakfast for two or more guests

Glas Sekt · Kaffee, Tee oder Kakao

Gebäck · Beef Tatar · Pinzgauer Speck · Regionaler Käse · Egg Benedict · Frischkäse · Marmelade ·

Leberstreichwurst · Butter · Bircher Müsli

Glass of sparkling wine, and coffee, tea, or hot chocolate

Rolls, beef tartare, Pinzgau bacon, regional cheese, egg benedict, cream cheese, jam, liver pâté, butter, bircher muesli

Frühstück von 09:00–10:45 Uhr. Reservierung bis zum Vortag um 15:00 Uhr erforderlich.

Breakfast from 9 to 10:45 AM. Reservation required by 3 p.m. the day before.

Alkoholfreie Getränke

Soft Drinks

Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder still <i>Mineral water sparkling or still</i>	0,33 l	4,70	0,75 l	8,90
Sodawasser <i>Soda water</i>	0,3 l	3,60	0,5 l	4,60
mit frischem Zitronensaft <i>with fresh lemon juice</i>	0,3 l	4,30	0,5 l	5,30
Skiwasser <i>Raspberry syrup with soda water</i>	0,3 l	4,50	0,5 l	6,20
Quellwasser <i>Spring water</i>	0,3 l	2,00	0,5 l	2,60
Apfel- oder Johannisbeersaft <i>Apple or black current juice</i>				
pur <i>plain</i>	0,3 l	5,20	0,5 l	6,60
gespritzt mit Wasser oder Soda <i>with water or soda water</i>	0,3 l	5,00	0,5 l	6,30
Pepsi Cola	0,3 l	5,20	0,5 l	6,60
Pepsi Max sugar-free	0,33 l	5,40		
Orangen- oder Zitronenlimonade <i>Orange or Lemon Soda</i>	0,3 l	5,20	0,5 l	6,60
Spezi <i>Cola mixed with lemonade</i>	0,3 l	5,20	0,5 l	6,60
Eistee Pfirsich <i>Peach iced tea</i>	0,3 l	5,20	0,5 l	6,60
Almdudler <i>Alpine herbal lemonade</i>	0,35 l	5,40		
Red Bull Energy Drink	0,25 l	6,20		

Warme Getränke, Tee & Kaffee

Hot Drinks, Tea, and Coffee

Heiße Schokolade	<i>Hot chocolate</i>	5,00
mit Sahne	<i>with whipped cream</i> ¹	5,50
mit 2 cl Rum und Sahne	<i>with 2cl rum and whipped cream</i> ^{1,8}	7,90
Heiße Zitrone mit frischem Zitronensaft	<i>Hot lemon with fresh lemon juice</i>	4,30
Glühwein	<i>Mulled wine</i> ⁸	7,40
Jagatee	<i>Spiced black tea with schnapps</i> ⁸	7,70
Teekanne Bio-Tee · Früchte, Pfefferminz, English Breakfast, Grüntee, Alpenkräuter		4,80
<i>Organic Tea · fruit, peppermint, English Breakfast, green tea, alpine herbs</i>		
mit 2cl Rum	<i>with 2cl rum</i> ⁸	7,20
Kleiner Brauner	<i>Espresso</i>	4,40
Großer Brauner	<i>Double espresso</i>	6,00
Verlängerter	<i>Cup of coffee</i>	5,20
Haferlkaffee	<i>Large cup of coffee</i>	6,00
Cappuccino	¹	5,60
Latte Macchiato	¹	6,30
Milchkaffee	<i>Café au lait</i> ¹	6,00

Alle Kaffees sind von Lavazza und auf Wunsch auch koffeinfrei erhältlich. *All coffees are Lavazza and available decaffeinated upon request.*

Bier vom Fass ⁹

Draught Beer

Stiegl Goldbräu	0,3 l	4,90	0,5 l	6,50
Stiegl Zitronenradler naturtrüb <i>Unfiltered lemon shandy</i>	0,3 l	4,90	0,5 l	6,50
Erdinger Weißbier hell <i>Pale wheat beer</i>	0,3 l	5,40	0,5 l	6,90

Alkoholfreie Flaschenbiere ⁹

Non-Alcoholic Bottled Beers

Erdinger Weißbier alkoholfrei <i>Non-alcoholic wheat beer</i>	0,5 l	6,70
Stiegl Freibier alkoholfrei <i>Non-alcoholic beer</i>	0,5 l	6,40

Spritz ⁹

Weiß- oder Rotwein gespritzt <i>White or red wine with soda</i>	1/4 l	5,00
Aperol Spritz <i>Frizzante, Soda, Aperol</i>	1/4 l	8,70