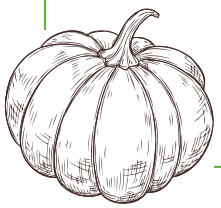
Willkommen im Kitz



Kürbis - Pfifferlinge - Wild

Besondere Zutaten verdienen besondere Aufmerksamkeit.
Deshalb stehen auf dieser Karte ausgewählte Spezialitäten im Mittelpunkt: aromatische Pfifferlinge, feines Wild von Hirsch und Reh sowie vielseitige Kürbissorten wie Hokkaido und Butternut. Jede einzelne Zutat bringt ihren ganz eigenen Charakter mit und inspiriert zu genussvollen Kreationen voller Geschmack und Raffinesse.

Freuen Sie sich auf Gerichte, die hochwertige Produkte, handwerkliche Sorgfalt und die Freude an ehrlicher Küche vereinen. Mit Liebe zubereitet und bewusst komponiert, laden sie dazu ein, die Vielfalt dieser besonderen Delikatessen zu entdecken.





ERFRISCHEND FRUCHTIG

Erfrischende Limonaden auf Fruchtpüree Basis in verschiedenen Varianten:

„Wintertraum" Granatapfel & Mandarine
mit Orange, Beeren & Minze 1, 3

„Lemon Tree" Erdbeer-Zitrone & Pfirsich
mit Zitrone, Beeren & Minze 1, 3

für je 6,90

UNSERE ALKOHOLFREIE EMPFEHLUNG

TSCHINN TONIC

Gordon´s 0.0%, Wacholder,
Zitrone, Tonic Water

0,2L 9,00

BIO NEKTAR VON VAN NAHMEN

Apfel-Holunder

0,2L 7,00

UNSERE WEIßWEINEMPFEHLUNG

2025 DER SALM WEISS trocken
Cuvée aus Riesling, Scheurebe und Weissburgunder
Weingut Prinz Salm, Wallhausen, Nahe, Deutschland

0,2L 11,00 / 0,75L 38,00

Hinweise zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.
1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 9) koffeinhaltig,
10) chininhaltig, 13) enthält eine Phenylalaninquelle E 960 G) enthält Gluten

VORSPEISEN

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE VOM ANDERLBAUER — 13

mit Cranberrydressing, roter Bete, Orange, gerösteten Nüssen und Baby-Leafs

CHIEMSEE DUETT — 18

aus Räuchersaibling & hausgemachtem Matjes mit Preiselbeer-Meerrettich und Zwiebel-Balsamico-Marmelade

LACHSFORELLENTATAR — 17

mit Zitrus-Balsamico, Avocado & Schalotten

WARMES BIO-LEBERKÄSECARPACCIO — 9

mit Süßer-Senf-Schaum, Kren, Radieserl, Brezncroûtons und Landei (sunny-side-down)

TATAR VOM RIND

mit Kapern, Sardellen, roten Zwiebeln, Eigelb und getoastetem Bauernbrot

- als Vorspeisenportion 19
- als Hauptspeisenportion 29

GERÄUCHERTE BIO BARBARIEENTENBRUST

mit Butternuss-Kürbis-Antipasti und hausgemachter Pesto-Mayo

17

SUPPEN

KÜRBIS-KOKOS-SUPPE

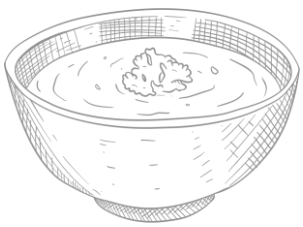
mit Kürbiskernöl, Kresse und sweet-spicy Kürbiskernen

9

CHIEMSEE FISCHSUPPE

mit Gemüsestreifen

- als Vorspeisenportion 11
- als Hauptspeisenportion 19



RINDERKRAFTBRÜHE

mit Gemüsestreifen & Frühlingslauch

wahlweise mit:

- Leberspätzle
- Grießnockerl
- Flädle

8

Für Umbestellungen behalten wir uns vor einen angemessenen Aufpreis zu berechnen, mindestens jedoch 2€.
Hinweise zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.

HAUPTSPEISEN

BACKHENDL
aus der Oberkeule in Kürbiskernpanade
Mit Remoulade, Kartoffelgurkensalat,
Vogerlsalat & French Dressing

- als Vorspeisenportion 16
- als Hauptspeisenportion 23

KRUSTENBRATEN VOM STROHSCHWEIN 18
mit Dunkelbiersoße, Rahmwirsing & Semmelknödel

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN 35
im Kräutermantel, Burgunderjus, gebratener
Rosenkohl & Kartoffelgratin-Törtchen,

CHIEMGAUER ZWIEBELROSTBRATEN 29
vom Jungbullen-Rinderrücken mit Portwein Jus,
Schmelzzwiebeln, Röstzwiebeln,
Speckbohnen & Bratkartoffeln

Dazu empfehlen wir:

2023 LUCENTE trocken
Tenuta Luce, IGT, Toscana
Cuvée aus Merlot & Sangiovese, reifte 12
Monate in Barriques aus französischer Eiche,
80% gebrauchtes & 20% neues Holz!

0,2L 22

„DER BERGSTEIGER“ PULLED PORK AUF BREZENBUN
mit Süßer-Senf-Soße,
bayrischem Krautsalat,
Röstzwiebeln & Pommes

17

SCHNITZEL

WIENER SCHNITZEL
vom Kalb, paniert und in
Butterschmalz goldbraun gebacken,
mit Preiselbeeren & Zitrone

31

dazu wahlweise:
- Petersilienkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Pommes

HIRSCHSCHNITZEL
aus der Oberschale, mit Kürbiskern-Panko-
Panade, Cassis-Apfel-Rotkrautsalat,
Rosmarinkartoffeln & Apfel-Preiselbeeren

31

JÄGER SCHNITZEL
vom Strohschwein, paniert und in
Butterschmalz goldbraun gebacken,
mit einer herzhaften Sauce aus frischen
Pilzen & Speck und mit Bratkartoffeln

23

MÜNCHNER SCHNITZEL
vom Strohschwein, mariniert mit süßem
Senf & Meerrettich, mit Preiselbeeren &
Zitrone und Pommes

19

Für Umbestellungen behalten wir uns vor einen angemessenen Aufpreis zu berechnen, mindestens jedoch 2€.
Hinweise zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.

FISCH

CHIEMSEE FISCHFILET

Fischfilet aus dem Tagesfang der Fischerei
Lackerschmid mit Vanille-Beure-Blanc, Gemüse
der Saison & geröstete Babykartoffeln

29

Dazu empfehlen wir:

2023 Leone Blend
Tenuta Regaleali
IGT Terre Siciliane

0,75L 47

GANZE FORELLE

nach Müllerin Art
mit gerösteter Mandelbutter,
Gemüse der Saison
und Petersilienkartoffeln

29



VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE RAVIOLI GEFÜLLT MIT PFIFFERLINGEN

mit Salbeibutter, gebratenen Pfifferlingen & Hokkaidokürbis
frittiertem Salbei und Pecorinokäse

28

VEGANE GEBRATENE KOHLROULADEN

mit Kürbis-Gemüsejus-Reduktion, gefüllt mit
Butternusskürbis-Risotto, dazu geröstete Pecannüsse

22

SPINATKÄSESPÄTZLE

mit mildem Bergkäse, Röstzwiebeln
Schmand, Schalotten, & Baby-Spinat

17

TIROLER KNÖDELTRIS (BERGKÄSE, TOMATE UND SPINAT)

mit zerlassener Butter, Rucola & Parmesan

19



Für Umbestellungen behalten wir uns vor einen angemessenen Aufpreis zu berechnen, mindestens jedoch 2€.
Hinweise zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.

SALAT

KITZ SALAT

verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Karottenstreifen,
Radieserl & Frühlingslauch mit French Dressing

14

wahlweise

- mit griechischem Feta +6
- mit Chiemsee Fischfilet +8
- mit Backhendl +6
- mit Rinderlendenstreifen +9

BEILAGEN

BEILAGENSALAT

7

PORTION POMMES (mit Ketchup & Mayo)
ODER SÜSSKARTOFFELPOMMES (mit Sweet Chilli Mayo)

7

PORTION BRATKARTOFFELN
ODER
PETERSILIENKARTOFFELN

8

PORTION GEMÜSE DER SAISON
ODER KARTOFFELGURKENSALAT

7

Für Umbestellungen behalten wir uns vor einen angemessenen Aufpreis zu berechnen, mindestens jedoch 2€.
Hinweise zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.

DESSERTS

BAYRISCH CREME 7
mit roter Grüze und Tonkabohne

KAISERSCHMARRN 13
karamellisiert & mit gerösteten Mandeln, wahlweise mit Zwetschgenröster oder Apfelmus

APFELKÜCHERL 9
mit Zimt-Zucker & Bourbon Vanilleeis

SORBETVARIATION 12
Mango-, Cassis- & Zitronensorbet mit Beeren

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTIRAMISU 8
mit Kirschwasser & Sauerkirschen

BIRNE HELENE "Mal anders" 12
warmes Schoko-Nougat-Törtchen, Vanille, Birnensorbet und Schokosoße

KÜRBIS-VANILLE CRÈME BRÛLÉE 9
mit gebranntem Mandeleis

BAYRISCHE BROTZEIT SCHMANKERL

BROTZEITBRETTL FÜR 2 PERSONEN
Rauchschinken, Pfefferbeisser, Saftschinken, original Obazda, Presssack, Essiggurken, Käse von der BIO-Hofkäserei Anderlbauer in Frasdorf, Birnensenf , Trauben & Brotkorb

29

KALTER BRATEN VOM STROHSCHWEIN
mit Kren, Essiggurken & Salatbouquet

11

KÄSEVARIATION
von der BIO-Hofkäserei Anderlbauer in Frasdorf mit Früchtebrot, Birnensenf & Trauben

18

ORIGINAL OBAZDA
mit süß-sauer marinierten roten Zwiebeln, Jausebrezn & Salatbouquet

11

FÜR UMBESTELLUNGEN BEHALTEN WIR UNS VOR EINEN ANGEMESSENEN AUFPREIS ZUBERECHNEN, MINDESTENS JEDOCH 2€.

HINWEIS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN
UNSERE SPEISEN UND GETRÄNKE KÖNNEN DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE ENTHALTEN. EINE SCHRIFTLICHE ÜBERSICHT ALLER ALLERGENE UND INHALTSSTOFFE LIEGT IN EINEM ORDNER BEIM SERVICEPERSONAL FÜR SIE BEREIT – BITTE SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO (€) UND INKLUSIVE GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER.
ÄNDERUNGEN UND IRRTÜMER VORBEHALTEN.

Yachthotel Chiemsee Gmbh | Harrasser Strasse 49 | 83209 Prien am Chiemsee
T: +49 (0) 8051 696 0 | info@yachthotel.de | www.yachthotel.de
GmbH sitz: Prien am Chiemsee | Amtsgericht Traunstein HRB 16019 | Vertreten durch die Geschäftsführerin: Katharina Reh-Essiger
Ust-ID: DE131203027 | Aufsichtsbehörde: Regierung von Oberbayern | https://www.regierung.oberbayern.bayern.de/
Verbraucherschlichtung: Die YachtHotel Chiemsee GmbH ist bereit, an Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle teilzunehmen. Zuständig ist die Universalschlichtungsstelle des Bundes. - Zentrum für Schlichtung e.V.