KITZO
ALPENSTÜBERL'
DAS ALPENRESTAURANT
IN
DRESDEN
GENUSS-DRESDEN.DE
GESCHMACK VERBINDET
bei Kosiol

KITZO
ALPENSTÜBERL'

KITZBÜHEL IN ALTER SICHT

1272 war die Zahl, wo hier ein Ritter hauste mal.
Im „Chizzo ob dem Bühel“ lustig, fein, mit schönen Frau'n, Tyroler Wein
als Chizzo war er gut bekannt.

Nach ihm die Bergstadt war genannt: Aus Chizzo wurde Kitz gekürzt
Und dann mit Bühel gut gewürzt. So haben wir Kitzbühel jetzt,
wo man sich stets die Kehle netzt, nach Ritter Chizzos Art mit Wein?

IM CHIZZO (KITZO)
KEHRT MAN GERNE EIN.

WIR BEGRÜSSEN SIE RECHT HERZLICH IM KITZO ALPENSTÜBERL`

eingerichtet mit meisterlich verarbeitetem, 300-jährigem, original Scheunenholz.
Mit unserer Einrichtung und unserem Namen möchten wir,
dass Sie sich wie in den Kitzbüheler Alpen fühlen.

SIE HABEN ETWAS ZU FEIERN?

Unsere Jagdstube ist der perfekte Ort für Ihr Event! Ob Hochzeiten, Weihnachtsfeiern, Feste aller Art - wir organisieren, und alles wird nach Ihrem Geschmack und Ihren Vorstellungen ausgerichtet. Vertrauen Sie uns, wir machen Ihre Feier unvergesslich!

LASSEN SIE SICH KULINARISCH VERWÖHNEN.

Unser Küchenteam präsentiert Ihnen rustikale Schmankerl
und beliebte deftige Speisen in einem einmaligen gemütlichen Ambiente.

HERZLICHST, IHR KITZO - TEAM

GENUSS-DRESDEN.DE
bei Kosiol

Aperitifs

LILLET BERRY

Lillet Blanc, Himbeeren,
ORGANICS Purple Berry

EUR 7,90

CAMPARI AMALFI

Campari, Spritzer
frische Grapefruit,
ORGANICS Bitter Lemon

EUR 7,90

LILLET BUCK

Lillet Blanc,
Limettensaft, Limette,
ORGANICS Ginger Ale

EUR 7,90

CAMPARI ORANGE

Campari,
Orangenscheibe,
ORGANICS Black Orange

EUR 7,90

SARTI
Spritz

SARTI
Lemon
Spritz

Erfrischend
Fruchtig
lieblich

EUR 7,90

APEROL SPRIZZ

Aperol, Prosecco,
Soda, Orange

EUR 7,90

SUPPEN & VORSPEISN

SÄCHSISCHE KARTOFFELSUPPE [I] mit Bacon [2,3]

SAXON POTATO SOUP with bacon

6,70 €

TOMATENSUPPE MIT PESTO [J]

TOMATOSOUP

6,70 €

WÜRZFLEISCH [A,I,J,L]

vom Hähnchen und Pilzen
mit Käse[1,G] überbacken, dazu Toast [A.1,F,C]

RAGOUT FIN topped with cheese and toast

8,90 €

BRUSCHETTA

hausgemachtes Tomatenragout [A.1,F,L]
auf geröstetem Knoblauchbaguette

BRUSCHETTA on fresh garlic bread

6,90 €

ALLGÄUER WURSTSALAT [2,J,C,4,L]

mit roten Zwiebeln und Gewürzgurke[9], Brot [A.1,C]

ALLGÄUER SALAD with red onions and picklest, bread

9,40 € mit Bergkäse [1,G] WITH CHEESE **11,70 €**

SALATE SALADS

KLEINER GARTENSALAT L,A.1,F

gemischter Salat der Saison mit Kräuter - Vinaigrette

SMALL MIXED SALAD with homemade dressing

6,70 €

GROSSE SALATVARIATION L,A.1,F,G,J

LARGE MIXED SALAD

.... mit Rindfleisch A.1,F

with beef

16,70 €

.... mit Garnelen[B] in Knoblauch gebraten, Baguette A.1,F

Shrimp with garlic fried

18,60 €

auf Wunsch mehr Garnelen

pro Stück **2,50 €**

VEGETARISCH VEGETARIAN

SPAGHETTI AGLIO OLIO A.1,C,G
in der Pfanne geschwenkt mit Knoblauch und Olivenöl, abgeschmeckt mit frischen Kräutern & Parmesan, scharf
in the pan tilted with garlic and olive oil seasoned with fresh herbs
13,30 €

RAHMSCHWAMMERL G,L
mit Semmelknödel C,A.1,G,F
RAHMSCHWAMMERL with bread dumplings
13,70 €

HAUSGEMACHTE KASSPATZL A.1,C,G,L
mit geschmorten Zwiebeln
CHEESE SPÄTZLE with braised onions
13,10 €

FISCH FISH

FILET VOM ZANDER D,A.1,G
in Kräutern gebraten auf Gemüse - Spaghetti A.1,C
FILLET OF THE CHAR In herbs fried on vegetables - spaghetti
21,40 €

PASTA MIT GEBRATENEN GARNELEN B,A.1,L
leicht gerahmt G mit Knoblauch & gehobeltem Parmesan G
PASTA WITH FRIED SHRIMP easily framed with garlic and shaved parmesan
21,60 €
auf Wunsch mehr Garnelen
pro Stück **2,50 €**

PFANNE PAN

BRAUMEISTERSCHNITZEL [A.1,C]
vom Schwein, gefüllt mit Schinken[2,10] und Käse [1,G]
dazu Buttererbsen[G] und Pommes

BREWMASTER SCHNITZEL Pork filled with ham &cheese buttered peas chips

21,40 €

ARGENTINISCHE RINDERHÜFTE
mit hausgemachter Kräuterbutter[G], Bratkartoffeln[2,3]
& einem kleinen Salat [L,J]

ARGENTINE RUMP STEAK with homemade herb butter[G],

fried potatoes and a small salad

28,10 €

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB [C,A.1]
in Butterschmalz[G] gebraten mit Bratkatoffeln [2,3]
dazu ein kleiner Salat [L]

ESCALOPE VIENNA Fried in butter with a small salad with roast potatoes

22,10 €

ZÜRCHER GESCHNETZELTES [A,G,L]
vom Kalb mit Champignons
und Kräuterspätzle [A.1,C,G]

ZURICH STYLE VEAL STEW with mushrooms and herb spaetzle

20,90 €

OFEN OVEN

HAUSGEMACHTE RINDERROULADE [J,I,A.1,L]
gefüllt mit Speck[2,3], Zwiebeln und saurer Gurke [9]
serviert mit Rotkohl und Klößen [G,A.1]

HOMEMADE BEEF ROULADE filled with bacon[2,3], onions and pickles
served with red cabbage and dumplings

20,10 €

OFENFRISCHE SCHWEINEHAXN [I,J,A.1,L]
mit kräftiger Bratensoße, Sauerkraut[2,3] und Klößen [G,A.1]

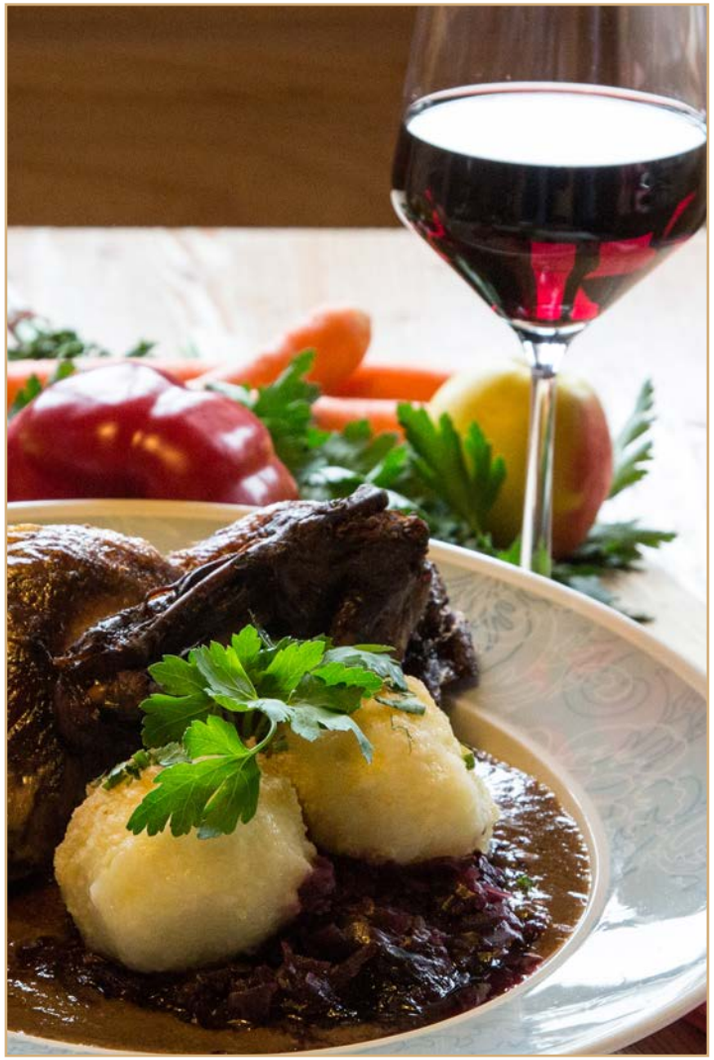
OVEN-FRESH LEG OF PORK with gravy, sauerkraut & potatodumplings

HALBE HALF **15,40 €**
GROSS BIG **20,90 €**

HALBE KNUSPRIGE BAUERNENTE [A.1,I,L]
mit Orangensoße, Apfelrotkohl und Klößen[G,A.1]

CRUNCHY HALF A FARM DUCK with red cabbage and potato dumpling

24,90 €



Winterlich

OFENFRISCHE GÄNSEKEULE
an einer Orangen Beifußsosse mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen [A G J L]
Oven-fresh goose leg
with an orange mugwort sauce with apple red cabbage and potato dumplings
31.50 €

DEFTIGER WILDGULASCH
an Speckrosenkohl dazu Kräuterspätzle [A C G 2, 3]
Hearty game goulash
with bacon Brussels sprouts and herb spaetzle
21,60 €

KAISERSCHMARRN (20 MIN ZUBEREITUNGSZEIT)

mit Rosinen[6], gerösteten [A.1,,C,G] Mandeln
und Apfelmus [2] in der Pfanne serviert

Raisin Omelet cut into Pieces and Caramelized Almonds[H]

served with Stewed Apple in the pan

9,70 €

14,80 € FÜR 2 PERSONEN FOR 2 PERSON

EISVARIATIONEN ICE VARIATIONS

SÜSSE BLAUE BEERE [A,G]
Heidelbeereis und Vanilleeis auf Blaubeerragout mit Sahne

SWEET BLUE BERRY

Blueberry and vanilla ice cream on blueberry with cream

7,80 €

EIS TRIFFT APFEL [A,G,2,C]
Vanilleeis und Schokoeis mit Eierlikör und Apfelmus dazu Sahne

IT IS AN APPLE [A,G,2,C]

Vanilla ice cream and chocolate ice cream and apple sauce with cream

7,80 €

EISSCHOKOLADE[A,G]
flüssiger Schokoladentraum mit Vanilleeis und Sahne

ICE CHOCOLATE Liquid chocolate vanilla ice cream topped with cream

5,60 €

KARAMELLTRAUM[A,G,H]
Schokoeis, Vanilleeis und Stracciatellaeis im Karamellbad garniert mit Sahne und Krokant

CARAMEL DREAM [A,G,H]

Chocolate ice cream, vanilla ice cream and stracciatella ice cream in caramel bath Garnished with cream and croquet

7,80 €

DESSERT

APFELSTRUDEL [A.1,C,G,6]
mit Vanillesoße [2,G] oder Vanilleeis [A.1,G,1]
WARM APPLE PIE FROM THE OVEN with custard or ice
6,60 EUR

HAUSGEMACHTES SCHOKOLADENPARFAIT
mit Zwetschgenröster [C G L]
7,70 €

HAUSGEMACHTE
SÄCHSISCHE QUARKKEULCHEN [A.1,C,G]
an Apfelmus[2]
SAXON QUARKKÄULCHEN to applesauce
7,30 EUR

Bier vom Fass

RADEBERGER PILSNER[A]	0,30l	**3,80 €**
	0,50l	**5,30 €**
KRUŠOVICE -SCHWARZBIER[A]	0,30l	**3,80 €**
	0,50l	**5,30 €**
BÜBLE URDUNKEL[A]	0,30l	**3,80 €**
	0,50l	**5,30 €**
BÜBLE EDELWEISS[A]	0,30l	**3,80 €**
	0,50l	**5,30 €**
BÜBLE EDELBRÄU[A]	0,30l	**3,80 €**
	0,50l	**5,30 €**
PROBIERBRETT[A] **3 SORTEN je**	0,10l	**4,90 €**

BÜBLE BIER

Flaschenbier

SCHÖFFERHOFER [A] kristall & dunkel	0,50l	**5,30 €**
BERLINER WEISSE[A,9.1,9,1] Waldmeister & Himbeere	0,33l	**4,10 €**
ALLGÄUER BÜBLEWEISSBIER[A] alkoholfrei	0,50l	**5,30 €**
RADEBERGER[A] alkoholfrei	0,33l	**4,30 €**

Heissgetränke

TASSE KAFFEE	**2,90 €**
GLAS TEE	**2,80 €**
POTT KAFFEE	**4,20 €**
CAPPUCCINO [G]	**3,30 €**
ESPRESSO	**2,50 €**
ESPRESSO DOPPELT	**3,60 €**
HEISSE SCHOKOLADE[G]	**4,40 €**
GROG VOM RUM	**4,50 €**
LATTE MACCHIATO[G]	**3,60 €**
MILCHKAFFEE[G]	**4,40 €**

Mineralwasser

ORIGINAL SELTERS SPRITZIG
erfrischend prickelnd mit Kohlensäure versetzt
ORIGINAL SELTERS MEDIUM
filigran feinperlend mit reduzierter Kohlensäure
ORIGINAL SELTERS NATURELL
natürliches Mineralwasser kohlensäurefrei

0,25 l	**3,10 €**
0,75l	**6,70 €**

Säfte & Nektar von Bauer aus Sachsen

APFELSAFT NATURTRÜB	BANANENNEKTAR
SAUERKIRSCHNEKTAR	ANANASSAFT
ORANGENSAFT	MANGONEKTAR
0,20 l	**3,20 €**
0,40 l	**4,90 €**
SCHORLE	
0,20 l	**3,20 €**
0,40 l	**4,90 €**

Erfrischungsgetränke

ORGANICS Bitter lemon	**ORGANICS** Tonic Water
ORGANICS Ginger Ale	**ORGANICS** Purple Berry
0,25 l	**3,90 €**
PEPSI COLA [1,12]	PEPSI MAX [1,2,9,9.1,12]
MIRINDA [1,4]	SEVEN UP
0,20 l Flasche	**3,10 €**
0,40 l	**5,10 €**

Erfrischender Wintergenuss

SKIWASSER Zitronensaft, Himbeersirup [9] Soda, 1 Scheibe Lime	0,40 l	**4,90 €**
ALMDUDLER	0,35 l	**3,90 €**

RED BULL	Energy Drink	Dose	**4,20 €**
RED BULL	Sugarfree		

Red Bull®

Weissweine

RIESLING EXCLUSIVE QBA [6]
Weingut Fritz Allendorf
Rheingau
trocken

0,20l **6,80 €**
0,75l **23,50 €**

KANZLER SPÄTLESE [6]
Nieder - Flörsheimer Frauenberg
Hatzfelder Hof, Rheinhessen
lieblich

0,20l **6,60 €**
0,75l **23,50 €**

CLEMENS GUTSWEIN CUVEÈ [6]
Schöpss Proschwitz, Sachsen
trocken

0,20l **7,40 €**
0,75l **25,80 €**

PINOT GRIGIO DEL VENETO IGT [6]
La Trigi, Italien
trocken

0,20l **6,10 €**
0,75l **21,50 €**

Roséweine

SANTA DIGNA [6]
Miguel Torres Chile
trocken

0,20l **6,40 €**
0,75l **22,50 €**

ZWEIGELT ROSÉ [6]
Domäne Wachau
trocken

0,20l **6,40 €**
0,75l **22,50 €**

Weine frisch aus dem Fass

CHARDONNAY [6]
Serena, Italien
Frische Säure, angenehm weich, Birne und Banane
trocken

0,10l **3,40 €**
0,20l **5,50 €**
0,50l **12,60 €**

CABERNET SAUVIGNON [6]
Serena, Italien
Feine Struktur, zarte Kirscharomen,
sehr harmonisch
trocken

0,10l **3,40 €**
0,20l **5,50 €**
0,50l **12,60 €**

Exklusives aus Sachsen

GOLDRIESLING JAN ULRICH [6]
Seuslitzer Heinrichsburg
frisch, spritzig, leicht fruchtig
trocken

0,20l	**7,80 €**
0,75l	**27,50 €**

Rotweine

CUVÉE H QBA [6]
Weingut Hoflößnitz,
Sachsen
trocken

0,20l	**7,10 €**
0,75l	**25,10 €**

MERLOT DEL VENETO IGT [6]
La Trigi,
Italien
trocken

0,20l	**6,10 €**
0,75l	**21,50 €**

DORNFELDER [6]
Weingut Borell Diehl
Pfalz
halbtrocken

0,20l	**7,10 €**
0,75l	**25,10 €**

DOPPIO PASSO PRIMITIVO [6]
Casa Vinicola Sartori
Venetien
halbtrocken

0,20l	**6,90 €**
0,75l	**23,50 €**

Unsere Östereicher

GRÜNER VELTLINER [6]
Ried Halterberg
feinwürziger Duft & mild elegante Säure

0,20l	**6,10 €**
0,75l	**21,50 €**

ZWEIGELT CLASSIC [6]
Ried Thal
kräftig dicht, mild & samtig

0,20l	**6,30 €**
0,75l	**22,20 €**

Aperitifs

SHERRY [6]			MARTINI [9]		
medium	0,05l	**4,80 €**	bianco	0,05l	**4,80 €**
dry secco	0,05l	**4,80 €**	d`oro	0,05l	**4,80 €**
			rosso	0,05l	**4,80 €**

Prickelndes

CUVÉE ALTKÖTZSCHENBRODA		PROSECCO	
0,10l	**3,90 €**	0,10l	**4,00 €**
0,75l	**24,50 €**	0,75l	**24,50 €**

MOET CHANDON
BRUT IMPÈRIAL
0,75L **85,00 €**

Cocktails

CAIPIRINHA
Cachaca, Rohrzucker
& crushed ice
7,90 €

MAI THAI [9]
Apricot Brandy, weißer Rum,
Orangensaft, Limette,
Rum spezial 73%
9,50 €

PINA COLADA
Kokosnusscreme, Sahne[G],
Ananassaft & Rum
7,50 €

SWIMMINGPOOL
Wodka, Rum, Sahne[G]
Ananassaft, Kokossirup
& Curacao [1]
7,90 €

Longdrinks

CUBA-LIBRE [1,2]
7,80 €

WHISKY-COLA [1,2]
7,80 €

GIN-TONIC [11]
7,80 €

WODKA-LEMON [4,11]
7,80 €

Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff
3 mit Nitrat 4 mit Antioxidationsmittel 5 mit Geschmacksverstärker 6 geschwefelt
7 geschwärzt 8 gewachst mit Phosphat 9 mit Süßungsmittel 9.1 enthält eine Phenylaninquelle
10 mit Phosphat 11 chininhaltig 12 coffeinhaltig 13 erhöhter Coffeingehalt 14 genetisch verändert
Allergene:
A Glutenhaltiges Getreide A.1 Weizen, B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja
G Milch (einschließlich Lactose) H Schalenfrüchte, Nüsse/Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Kaschu-/Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamiannüsse,
Queenslandnüsse sowie die daraus hergestellten ErzeugnissenI Selerie J Senf K Sesamsamen
L Schwefeldioxid und Sulfite M Lupinen N Weichtiere

SPIRITUOSEN 2CL

ALLGÄUER BRÄNDE & LIKÖRE

Pfirsichlikör	2,60 €
Enzian	2,60 €
Obstler	2,60 €
Grappa	2,60 €
Haselnuss	2,80 €
Bier - Schnaps	2,60 €
Quittenbrand	2,60 €
Honig Williams	2,60 €
Marille	2,60 €

RUM

Havanna Club 3 Jahre	2,50 €
Havanna Club 7 Jahre	3,10 €

WHISKY

Slyrs (Bayrischer Whisky)	3,40 €
Glenmorangie 10 years	3,40 €
Tullamore Dew	2,20 €
Jack Daniels	2,20 €

KORN & AQUAVIT

Nordhäuser Doppelkorn	2,40 €
Malteser Kreuz	2,40 €
Linie Aquavit	3,10 €

KRÄUTER & BITTER

Jägermeister	2,50 €
Odl - mit Biokräuter	2,90 €
Underberg	2,00 €
Ramazotti	2,50 €
Becherovka	2,40 €
Radeberger Bitter	2,40 €

WODKA & GIN

Wodka Absolut	2,50 €
Gordon´s Dry Gin	2,30 €

DIVERSES

Baileys Irish Cream	2,30 €
Sambuca Molinari	2,30 €
Remy Martin VSOP	3,20 €
Ouzo Nr°12	2,40 €

KITZO Alpenstüberl`

Gompitzer Höhe 2
01156 Dresden

Telefon: 0351 / 410 21 70
www.kitzo.de - restaurant@kitzo.de

Genuss für zwei

Die exklusive 2 für 1 Vorteilskarte

Bestellen Sie noch heute Ihre personalisierte Karte
und genießen Sie

2 HAUPTGÄNGE ZUM PREIS VON 1

NUR 25,00 EUR BEARBEITUNGSGEBÜHR
BIS 31.12.2023 DANACH 30,00 €

EIN JAHR GÜLTIG - TÄGLICH EINSETZBAR *

**IN ALLEN RESTAURANTS DER
DER KOSIOL GASTRONOMIE GRUPPE
GÜLTIG**

DER SCHNELLSTE WEG ZUR GENUSSKARTE

1. QR-Code scannen
2. Daten eingeben
3. 25 Euro überweisen
   ab 01.01.24 30 Euro
4. Karte erhalten
5. Ein Jahr Genuss & Sparen