



WILLKOMMEN IM KRAZY KANGURUH

Mario Matt ist nicht nur Olympiasieger und Doppelweltmeister im Slalom. Seit 2009 ist er zudem Besitzer des Krazy Kanguruhs – und nach einem Skitag am Arlberg weiß auch er, wo man diesen am besten feiert. Das **Krazy Kanguruh** ist nicht nur für seine Après-Ski-Partys bekannt. Auch unsere **österreichischen und internationalen Schmankerln** sind bei unseren Gästen in aller Munde. **Frisch zubereitet** aus **ausschließlich regionalen Produkten** von unserem Chefkoch **Peter Prehn**, sorgen unsere Gerichte für die perfekte Stärkung vor und zwischen dem Après-Ski-Feiern.

Alle Speisen servieren wir euch **von 11 bis 18 Uhr**.

WELCOME TO THE KRAZY KANGURUH

Mario Matt is not only an Olympic gold medallist and a double world champion in the slalom, but since 2009 he is also the owner of the world famous Krazy Kanguruh. After a good day of skiing in the Arlberg, Mario knows where to celebrate properly. The **Krazy Kanguruh** is not only known for its après ski parties. Our Head Chef, **Peter Prehn** serves up **freshly made Austrian and International specialties** using only the **finest local produce**. A lovely lunch menu helps you fuel up for an afternoon on the slopes and the après ski menu helps to give you all the energy to really enjoy your après ski party. A long lunch on the sun terrace is the perfect way to enjoy a sunny afternoon!

Food is served from **11 am to 6 pm**.



SUPPEN




Rindssuppe oder Gemüsesuppe mit:

Gemüseeinlage * L			€ 7,50
Frittaten * A,C,G,L			€ 7,50
Kaspressknödel * A,C,G,L			€ 8,50
Libanesische Linsensuppe mit Süßkartoffeln * C,G,L			€ 8,50
Hausgemachte Gulaschsuppe * F,L,P			€ 9,50

SOUPS




Beef broth or vegetable soup with:

vegetables * L			€ 7,50
strips of pancake * A,C,G,L			€ 7,50
pressed cheese dumplings * A,C,G,L			€ 8,50
Lebanese lentil soup with sweet potatoes * C,G,L			€ 8,50
Home-cooked goulash soup * F,L,P			€ 9,50





SALATE

Bunter winterlicher Falafelsalat
mit Hummus und Joghurt-Minz-Dip *L,F,M



€ 18,50

Burrata
Pesto, Knoblauch, Frühlingszwiebeln
und Balsamicodressing *C,E,G,H,M



€ 19,50

Glasnudelsalat Asia-Style
mit marinierten Saté-Spießen vom Rinderfilet,
Karotte, Paprika, Rotkohl, Erdnüssen, Koriander,
Knoblauch, Ingwer und Sesamöl *C,M,N,E



€ 21,50

Gemischter Salat



€ 8,50

SALADS

Mixed wintry falafel salad
with hummus and yoghurt-mint-dip *L,F,M



€ 18,50

Burrata
Pesto, garlic, spring onions and
balsamic dressing *C,E,G,H,M



€ 19,50

Glass-noodle salad Asia-Style
with marinated satay-sticks from fillet of beef,
carrots, capsicum, red cabbage, peanuts,
coriander, garlic, ginger and sesame oil *C,M,N,E



€ 21,50

Mixed salad



€ 8,50



MARIOS KRAZY HIGHLIGHTS



Heißes Carpaccio vom Rinderfilet

mit Waldkräuter-Salat, Parmesan, Pinienkernen,
Balsamico und Olivenöl *F,N,M



€ 22,50

Tomahawk-Steak für 2 Personen

mit hausgemachter Kräuterbutter und Chimichurri *M,G



1.000 g € 89,00

Rumpsteak

mit hausgemachter Kräuterbutter und Chimichurri *C,M,F,G



250 g € 29,90

Rib-Eye-Steak

mit hausgemachter Kräuterbutter und Chimichurri *C,M,F,G



350 g € 32,00

Rinderfiletsteak

mit hausgemachter Kräuterbutter und Chimichurri *C,M,F,G



200 g € 36,00

Zwiebelrostbraten

vom Rinderrücken mit Jus *F,L,M,P



€ 26,50

Thunfischsteak

„Rare“ gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter
und Chimichurri *C,M,F,G



€ 28,90

Steak vom Fjordlachs

mit hausgemachter Kräuterbutter und Chimichurri *C,M,F,G



€ 27,90



BEILAGEN & SAUCEN

Jalapeños



€ 4,50

Pommes frites



€ 5,50

Frühlingskartoffeln



€ 5,50

Süßkartoffel-Wedges



€ 5,50

Grillgemüse



€ 5,50

Maiskolben



€ 7,50

Speckbohnen



€ 5,50

Warmer Krautsalat mit Speck *M



€ 5,50

Kartoffelsalat *M



€ 5,50

Knoblauchbrot *A,C,G



€ 7,50

Rotwein-Jus *F,L



€ 4,50

Zwiebel-Jus *F,L



€ 4,50

Pfefferrahmsauce *F,L



€ 4,50

MARIO'S KRAZY HIGHLIGHTS



Hot beef carpaccio <i>with forest herbs salad, Parmesan, pine nuts and olive oil *F,N,M</i>		€ 22,50
Tomahawk-Steak for 2 persons <i>with home-made herb butter and chimichurri *M,G</i>	 1.000 gr.	€ 89,00
Rump steak <i>with home-made herb butter and chimichurri *C,M,F,G</i>	 250 gr.	€ 29,90
Rib-Eye-Steak <i>with home-made herb butter and chimichurri *C,M,F,G</i>	 350 gr.	€ 32,00
Beef fillet steak <i>with home-made herb butter and chimichurri *C,M,F,G</i>	 200 gr.	€ 36,00
Fried beef and onions in gravy <i>from sirloin with jus *F,L,M,P</i>		€ 26,50
Tuna steak <i>fried rare with home-made herb butter and chimichurri *C,M,F,G</i>		€ 28,90
Steak of Fjord salmon <i>with home-made herb butter and chimichurri *C,M,F,G</i>		€ 27,90



SIDE DISHES & SAUCES



Jalapeños	 	€ 4,50
French fries	 	€ 5,50
Spring potatoes	 	€ 5,50
Sweetpotato-wedges	 	€ 5,50
Grilled vegetables	 	€ 5,50
Corn cob	 	€ 7,50
Beans with bacon		€ 5,50
Warm coleslaw with bacon *M		€ 5,50
Potato salad *M	 	€ 5,50
Garlic bread *A,C,G		€ 7,50
Red wine-jus *F,L		€ 4,50
Onion-jus *F,L		€ 4,50
Pepper cream sauce *F,L		€ 4,50

HAUPTGÄNGE

Marios pikante XXL-Currywurst 300 g

mit hausgemachter Tomaten-Currysauce und Pommes frites *C,F,G,M,P



€ 17,90

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatbeilage *A,C,G,L



€ 16,50

Tiroler Gröstl

Selchschopf, Rindfleisch, Speck, Bratkartoffeln und Spiegelei mit Krautsalat *C,M,L



€ 17,50

Schnitzel „Wiener Art“

mit Preiselbeeren, Zitrone und Pommes frites *A,C,G

€ 19,90

Krazy Spareribs

saftig und weich gegart mit Dips und Knoblauchbrot *L,G,N,F



€ 22,90

Gebratene Riesengambas

in Tomaten-Knoblauchsauce mit Bandnudeln *A,B,C,G,D,N,H

€ 26,90

MAIN COURSES

Mario's spicy XXL-Currywurst 300 gr.

with home-made tomato-curry sauce and French fries *C,F,G,M,P



€ 17,90

Cheese spaetzle with fried onions and side salad *A,C,G,L



€ 16,50

Tyrolean Gröstl (pan-cooked potatoes with meat and onions)

Pork neck, beef, bacon, fried potatoes and fried egg with coleslaw *C,M,L



€ 17,50

Viennese Schnitzel

with cranberries, lemon and French fries *A,C,G

€ 19,90

Krazy Spareribs

cooked soft and tender with dips and garlic bread *L,G,N,F



€ 22,90

Fried giant king prawns

in tomato-garlic sauce with tagliatelle *A,B,C,G,D,N,H

€ 26,90



THAI KKURRY

Red Curry KK – Thai-Style

*frisches knackiges Gemüse in roter pikanter
Thai-Currysauce mit Basmatireis* *E,F,H,L,N



€ 19,90

Red Chicken-Curry KK – Thai-Style

*frisches knackiges Gemüse und Hähnchenbrust-Streifen in roter pikanter
Thai-Currysauce mit Basmatireis* *E,F,H,L,N



€ 23,90

THAI KKURRY

Red Curry KK – Thai-Style

*fresh, crunchy vegetables in a spicy red
Thai curry sauce with basmati rice* *E,F,H,L,N



€ 19,90

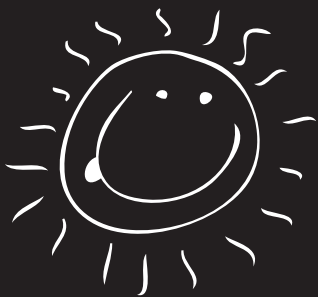
Red Chicken-Curry KK – Thai-Style

*fresh, crunchy vegetables and strips of chicken breast in a spicy red
Thai curry sauce with basmati rice* *E,F,H,L,N



€ 23,90





KK BURGER



The famous Mario Matt Burger

€ 23,90

gebratenes Rindfleisch, Tomaten, Salat, Zwiebel, Käse, Spiegelei, Speck und KK-Spezialsauce mit Pommes frites *M,L,A,C,G,F

Beef Brisket Burger

€ 24,90

18 Stunden gegarte Rinderbrust-Scheiben, Krautsalat und BBQ-Sauce mit Pommes frites *A,C,F,G,M

Pulled Pork Burger

€ 23,90

saftig gebratenes, gerupftes Schweinefleisch, Rotkrautsalat, Zwiebeln und BBQ-Sauce mit Pommes frites *A,C,F,G,M

Falafel-Burger



€ 21,90

gebackenes Falafel-Patty, Hummus, Tomate und pikante Spezialsauce mit Pommes frites *A,C,G,M,N,F

Chicken-Burger

€ 21,90

saftig gebratenes Hähnchenbrustfilet, Salat, Tomate, Gurke und KK-Spezialsauce mit Pommes frites *A,C,G,M,N

Auf Anfrage bereiten wir gerne Ihren Lieblings-Burger auch glutenfrei zu.

KK BURGER



The famous Mario Matt Burger

€ 23,90

fried beef, tomatoes, salad, onion, cheese, fried egg, bacon and KK-Special sauce with French fries *M,L,A,C,G,F

Beef Brisket Burger

€ 24,90

slices of beef brisket cooked for 18 hours, coleslaw and BBQ-sauce with French fries *A,C,F,G,M

Pulled Pork Burger

€ 23,90

juicy fried, pulled pork, red cabbage salad, onions and BBQ-Sauce with French fries *A,C,F,G,M

Falafel-Burger



€ 21,90

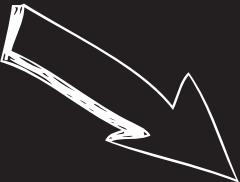
baked falafel-patty, hummus, tomato and spicy special sauce with French fries *A,C,G,M,N,F

Chicken-Burger

€ 21,90

juicy fried chicken breast fillet, salad, tomato, cucumber and KK-special sauce with French fries *A,C,G,M,N

On request we'll also be happy to cook your favourite burger gluten-free.



POMMES FRITES, WEDGES & NACHOS

Pommes frites

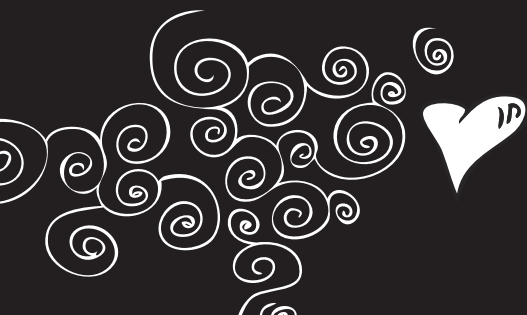
	 	€ 9,50
mit Käse überbacken *C,G,M	 	€ 11,50
mit Käse und Jalapeños überbacken *C,G,M	 	€ 13,50

Süßkartoffel-Wedges

mit Sauerrahm-Dip *G,M	 	€ 10,50
mit Käse überbacken und Sauerrahm-Dip *C,G,M	 	€ 13,50
mit Käse und Jalapeños überbacken und Sauerrahm-Dip *C,G,M	 	€ 14,50

Nachos

mit Dips *A,C,F,L,M,N		€ 9,50
mit Käse überbacken und Dips *A,C,F,L,M,N		€ 13,50
mit Käse und Jalapeños überbacken und Dips *A,C,F,L,M,N		€ 14,50





FRENCH FRIES, WEDGES & NACHOS

French fries

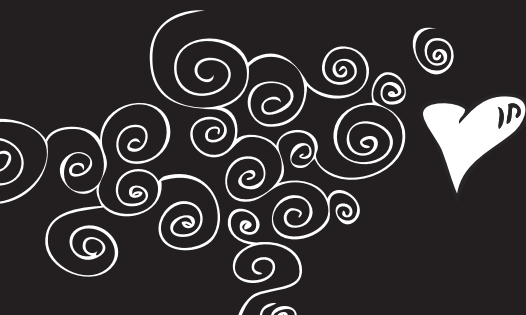
	 	€ 9,50
<i>au gratin with cheese *C,G,M</i>	 	€ 11,50
<i>au gratin with cheese and jalapeños *C,G,M</i>	 	€ 13,50

Sweetpotato-wedges

<i>with sour-cream dip *G,M</i>	 	€ 10,50
<i>au gratin with cheese and sour-cream dip *C,G,M</i>	 	€ 13,50
<i>au gratin with cheese and jalapeños, and sour-cream dip *C,G,M</i>	 	€ 14,50

Nachos

<i>with dips *A,C,F,L,M,N</i>		€ 9,50
<i>au gratin with cheese and dips *A,C,F,L,M,N</i>		€ 13,50
<i>au gratin with cheese and jalapeños and dips *A,C,F,L,M,N</i>		€ 14,50





DESSERT



Apfelstrudel <i>mit Vanillesauce *A,C,G</i>	€ 9,80
Kaiserschmarren <i>mit Apfelmus und Zwetschenröster *A,C,G</i>	€ 16,90
Crème brûlée *C,G	€ 8,50
Affogato <i>Vanilleeis, Espresso *G</i>	€ 6,90

DESSERT



Apple strudel <i>with vanilla sauce *A,C,G</i>	€ 9,80
Kaiserschmarren <i>with applesauce and stewed plums *A,C,G</i>	€ 16,90
Crème brûlée *C,G	€ 8,50
Affogato <i>vanilla ice cream, espresso *G</i>	€ 6,90

