

KITZ Kulinarik x Piemont

Eine vielversprechende Liaison

Mitte Oktober 2025 trifft KITZ Kulinarik auf Spezialitäten aus der Region Piemont und kreiert neue Geschmackserlebnisse: Kitzbüheler Köstlichkeiten treffen auf wohl-schmeckende Erzeugnisse aus dem Piemont wie Trüffel, Pasta, Käse, Wein und Haselnüsse sowie Tajarin aus Alba. Der qualitativ hochwertige Genussmarkt lädt zum Schlendern, Verkosten und Mitnehmen ein.

Donnerstag, 09. Oktober 2025	14:00 bis 19:30 Uhr
Freitag, 10. Oktober 2025	11:00 bis 19:30 Uhr
Samstag, 11. Oktober 2025	11:00 bis 19:30 Uhr
Sonntag, 12. Oktober 2025	11:00 bis 17:00 Uhr

ALLE GERICHTE & DETAILS UNTER
[kulinarik.kitzbuehel.com](https://www.kulinarik.kitzbuehel.com)

KITZBÜHEL TOURISMUS

Hinterstadt 18 · 6370 Kitzbühel, Austria
T +43 5356 66660 · info@kitzbuehel.com
www.kitzbuehel.com

Änderungen vorbehalten. Bitte lächeln! Wichtiger Hinweis: Von dieser Veranstaltung werden Foto- und Filmaufnahmen (inklusive Ton) angefertigt.



**09. BIS 12.
OKTOBER 2025**

**x PIEMONTE
KITZ KULINARIK**

Trüffelsuche mit Hunden

DONNERSTAG, 09. OKTOBER: 14:30 UHR
FREITAG, 10. OKTOBER: 11:30 UHR & 14:00 UHR
SAMSTAG, 11. OKTOBER: 11:30 UHR

Auf eine spannende Entdeckungsreise in die Welt der Trüffel nehmen Judith Ladstätter und Markus Steiner mit ihren Lagotto Romagnolo-Hündinnen Mara und Sesia mit. BesucherInnen erfahren Wissenswertes über diese Hunderasse, ihre spezielle Ausbildung und die Vielfalt der Trüffelarten.

Ein besonderes Highlight: Live-Vorführung der Trüffelsuche.

Live-Musik

FREITAG AB 15:00 UHR

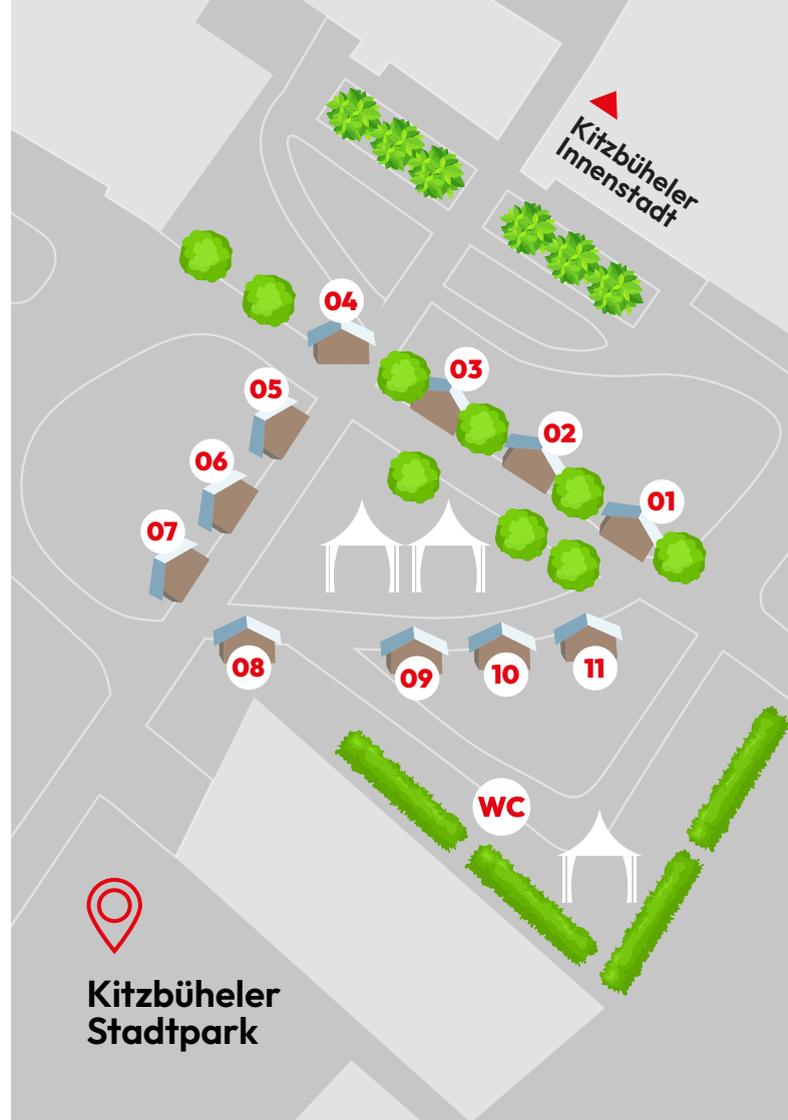
Trio Sapori

Die Band rund um Saxophonist Nicolò Loro Ravenni - bekannt aus Willkommen Österreich, Sänger und Pianist Hamlet Fiorilli sowie Schlagzeuger Toti Denaro präsentiert explosive italienische Popmusik-Hits.

SAMSTAG AB 16:00 UHR

Jazz & Truffle | Elisa Paladin & The Sugar Notes

Das Quartett um Sängerin Elisa Paladin interpretiert große italienische Hits von KünstlerInnen wie Domenico Modugno und Mina neu - mit eleganten Jazz- und Swingeeinflüssen.



Highlights der Speisekarte

01 | Alba Export

Wein & Grappa aus dem Piemont

02 | Alba Export

Tagliolini mit frischem Trüffel | Ravioli del Plin mit Trüffelkäse
Trüffelprodukte

03 | Restaurant Neuwirt Kitzbühel

Trüffel-Kalbsbratwurst | Trüffel-Pommes mit Parmesan

04 | Consorzio Oltre le Alpi

Gnocchi mit Gorgonzola al Tartufo
Gnocchi mit Wildragout | Wein

05 | Weinherz

Wein | Gin & Grappa | Trüffelpralinen
Pikante Knabbereien mit Trüffel

06 | Consorzio Oltre le Alpi

Antipasto Piemontese

07 | Élite Mediterranea

Haselnussprodukte | Spirits

08 | La Monte

Vitello Tonnato | Flammkuchen | Wein

09 | Élite Mediterranea

Trüffelrisotto aus dem Kinarä-Käseläib | Wein

10 | Das Steghaus

Karfiolschaumsuppe | Wildschweinpralinen - Pflücksalat

11 | Kempinski Hotel Das Tirol

Piemontesischer Rindsspieß mit Trüffelmayo und Ruccola
Zitronenkuchen