

Les Deux

BRASSERIE & BAR
KITZBÜHEL



DAS LES DEUX KITZBÜHEL

Mit der Eröffnung des Les Deux Kitzbühel im Februar 2024 durch Katrin und Fabrice Kieffer, hat die Gamsstadt ein neues gastronomisches Ziel bekommen. Das Restaurant steht für authentische französische Küche – modern interpretiert, präzise zubereitet und in einem Ambiente, das Wert auf Stil und Klarheit legt.

Im Falstaff Restaurantguide 2026 wurde die Brasserie Les Deux Kitzbühel mit 4 Gabeln und 95 Punkten ausgezeichnet. Zudem ehrte der Guide Michelin Österreich 2026 das Restaurant mit einem Michelin-Stern.



DAS HAUS

Das Les Deux ist mehr als ein klassisches Restaurant. Es vereint französische Brasserie-Elemente mit alpinem Understatement. Im Innenraum dominiert reduziertes Design mit warmen Materialien, die offene Bar bildet das kommunikative Zentrum. Im Sommer erweitert eine großzügige Außenterrasse das Raumangebot – mit Blick auf die Kitzbüheler Berge und direktem Zugang zur Fußgängerzone.



EVENTS

Ob private Feier, Firmenevent oder besonderer Anlass – das Restaurant kann exklusiv oder teilexklusiv für Veranstaltungen mit bis zu 45 Personen gebucht werden.

In Kombination aus Michelin-prämierter Küche, erstklassigem Service und elegantem Alpen-Flair entsteht ein außergewöhnliches Erlebnis, das jedes Event auf ein besonderes Niveau hebt.

Kapazität gesetzt: 45 Personen

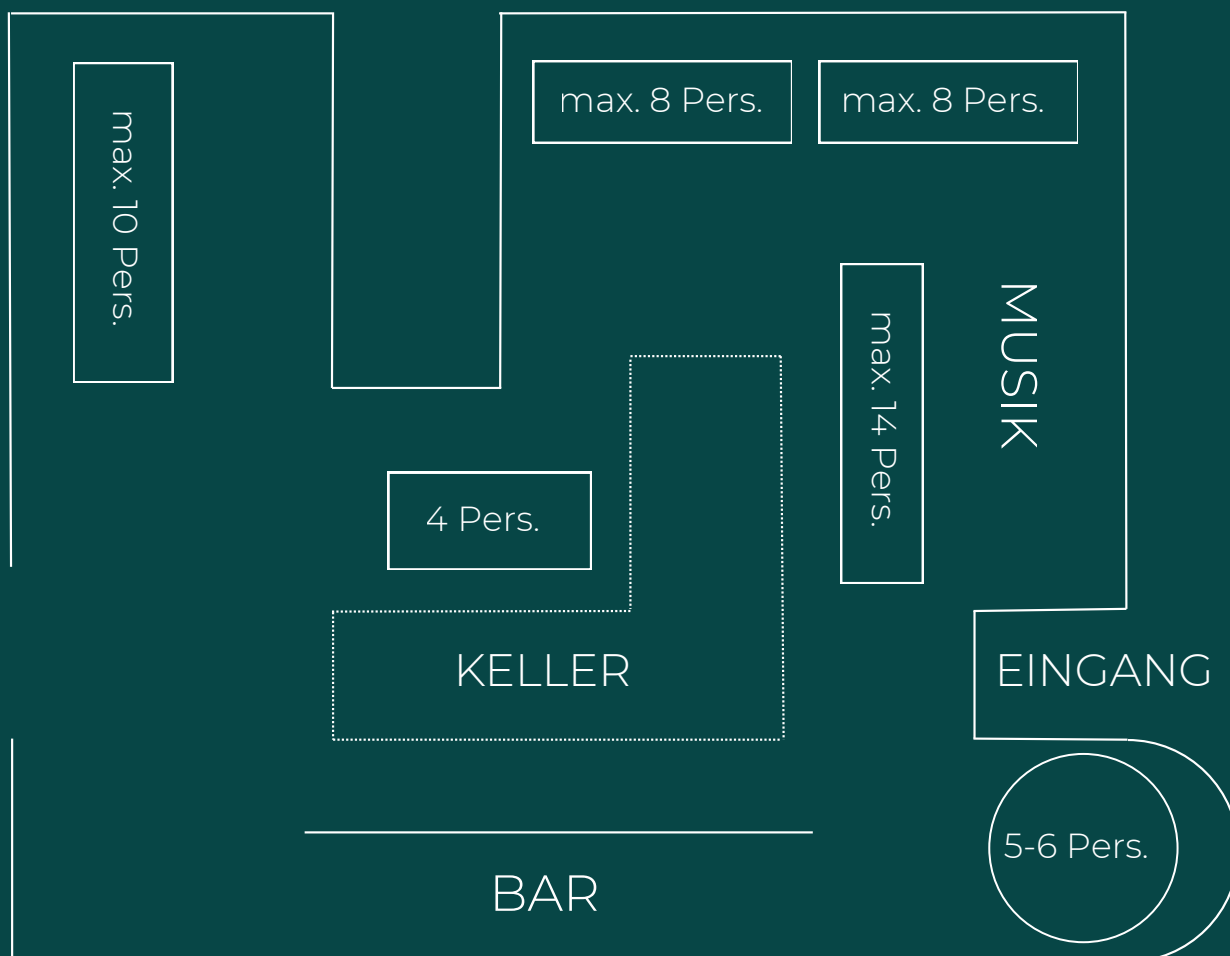


RESTAURANT TISCHPLAN

Kapazität gesetzt: 45 Personen

Mindestverzehr für

Exklusivbuchungen: ab € 6000,-



DIE TERRASSE

Die Terrasse des Les Deux Kitzbühel ergänzt das stilvolle Innenkonzept um einen besonders atmosphärischen Außenbereich. Inmitten der Kitzbüheler Bergwelt gelegen, bietet sie die perfekte Kulisse für einen Stehempfang inklusive Aperitif während Ihrer Veranstaltung



DIE KÖPFE

Fabrice und Katrin Kieffer sind die Gastgeber und prägenden Köpfe hinter dem Haus Les Deux. Fabrice Kieffer stammt aus dem Elsass und wuchs in einer Winzerfamilie auf – eine Herkunft, die seine Verbundenheit zu Genuss, Handwerk und Gastlichkeit von Beginn an geprägt hat. Nach jungen Jahren in der Spitzengastronomie verwirklichte er 2012 gemeinsam mit Katrin Kieffer seine kulinarische Vision in München. Diese gibt es nun auch in Kitzbühel.



DIE KÖPFE: MARC FRÖHLICH

Marc Fröhlich ist Küchenchef im Les Deux Kitzbühel, das bereits kurz nach seiner Eröffnung 2024 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Seine Küche steht für eine moderne Interpretation der französischen Brasserie-Klassik. Dabei verbindet er traditionelle Gerichte wie einen Krabbencocktail oder Steak au Poivre mit zeitgemäßen, kreativen Einflüssen und hochwertigen Produkten.



DIE KÖPFE: WOLFGANG HIRN

Wolfgang Hirn ist Gastgeber im Les Deux in Kitzbühel – und das mit echter Leidenschaft für die Gastronomie. Gebürtig aus der Steiermark bringt er nicht nur Bodenständigkeit, sondern auch viel Herzlichkeit mit. Seit der ersten Stunde in Kitzbühel dabei, kennt er das Haus und seine Gäste wie kaum ein anderer. Seine langjährige Zeit in München hat ihn geprägt und ihm ein feines Gespür für Service und Qualität mitgegeben.



DIE WEINE

Unsere Weinkarte umfasst rund 330 Positionen mit einem Schwerpunkt auf Österreich, Frankreich, Italien, Deutschland sowie ausgewählten Weinen aus Übersee. Gerne empfiehlt Ihnen unser Sommelier Patrick Fuchs die passende Weinbegleitung zu Ihrem Menü.



APERITIF

Crémant d`Alsace Blanc de Blancs
Domaine Henri Kieffer Fils
0,75 l € 69,-

Crémant d`Alsace Rosé
Domaine Henri Kieffer Fils
0,75 l € 75,-

Laurent Perrier „La Cuvée“ Brut
0,75 L € 135,-
1,5 L € 280,-

Delamotte „Blanc de Blancs“ Brut
0,75 L € 115,-
1,5 L € 230,-

Ruinart „Blanc de Blancs“ Brut
0,75 L € 189,-
1,5 L € 410,-

Laurent Perrier „Cuvée Rosé“ Brut
0,75 L € 165,-
1,5 L € 360,-

Ruinart Rosé Brut
0,75 L € 195,-
1,5 L € 430,-

COCKTAILS

Americano

Campari | Wermut | Soda

Kitz Negroni

Alpine Gin | Wermut | Campari

Old Fashioned

Bourbon | Angostura | Simple Sirup

Paloma

Tequila | Grapefruit | Limette

Espresso Martini

Vodka | Espresso | Kaffeelikör

Les Deux Martini

Vodka | Vanille | Passionsfrucht | Crémant

Cosmopolitan

Vodka | Cointreau | Cranberry

Moskau Mule

Vodka | Ginger Beer | Limette | Gurke

French 75

Gin | Champagner | Zitrone | Simple Sirup

je 16,00 Euro

FINGERFOOD

Cornetto Beeffatar
mit Trüffel Mayo

Cornetto Lachstatar
mit Wasabi Creme

Saisonales Süppchen / Kaltschale

Mini Quiche Lorraine

3 Stück € 15,00 pro Person

Austern
(Preis pro Stück a € 7,50)

Elsässer Flammkuchen
€ 18,00

MENÜVORSCHLÄGE

Menüvorschlag I

Brot | Aufstrich

Beef Tatar vom heimischen Rind

Trüffel Creme | Sylter Weißbrot

Label Rouge Lachs im Blätterteig

Beurre Blanc | Estragon

Filet vom Black Angus

Kohlrabi à La Crème | Pommes Frites

Himbeer Krustade

Sorbet | Crumble

4 Gänge

Preis pro Person € 125,-

MENÜVORSCHLÄGE

Menüvorschlag II

Brot | Aufstrich

Beef Tatar vom heimischen Rind
Stracciatella | Baby Basilikum

Gebratener Bretonischer Loup De Mer
Pfifferlingsrisotto | Petersilienschaum

Maracuja

Joghurt | Weiße Schokolade

3 Gänge

Preis Pro Person € 98,-

MENÜVORSCHLÄGE

Menüvorschlag III

Brot | Aufstrich

Carpaccio von der Jakobsmuschel
Grapefruit | Sauerrahm | Schnittlauch

Hausgemachte Gnocchi
Sot-L'y-Laisse | Ratatouille | Piment D' Espelette

„Les Deux“ Steak Au Poivre vom US Rinderfilet
Pfeffersauce | Pommes Frites

Felchlin Zartbitter Schokolade
Himbeere | Vanille Biskuit

4 Gänge

Preis Pro Person € 125,-

AGBS

Personal

Unsere regulären Öffnungszeiten sind bis 01:00 Uhr. Sollten Sie länger feiern möchten, ist dies selbstverständlich möglich. Bitte beachten Sie, dass pro weitere angefangene Stunde pro Mitarbeiter € 90,- zusätzlich berechnet werden (Minimum 2 Mitarbeiter). Dies hängt von der entsprechenden Personenanzahl ab.

Mindestumsatz

Für eine exklusive Anmietung des gesamten Lokals setzen wir einen Mindestumsatz ab € 6000,- inkl. MwSt. auf Getränke und Speisen voraus. Falls dieser Umsatz nicht erreicht wird, werden wir die Differenz als Raummiete berechnen.

Stornogebühren

Bis 10 Werktage vor Reservierungsantritt

Keine Stornierungskosten

Bis 9-6 Werktage vor Reservierungsantritt

30% Stornierungskosten

Bis 3- 5 Werktage vor Reservierungsantritt

50 % Stornierungskosten

Bis 2 Werktage vor Reservierungsantritt

75 % Stornierungskosten

Bis 1 Werktag vor Reservierungsantritt

bzw. am Reservierungstag 100 % Stornierungskosten

Bei einer exklusiven Reservierung berechnen wir die Stornierungskosten des Mindestumsatzes, bei einer regulären Reservierung des Menüpreises.

IHRE ANSPRECHPARTNERIN MIRIAM WALTER



Seit den Anfängen vom Les Deux in München begleitet Miriam Walter das Haus mit großer Leidenschaft und Expertise. Heute ist sie Ansprechpartnerin und verantwortet die gesamte Veranstaltungsplanung in Kitzbühel.

Bei weiteren Fragen und Wünschen stehen wir Ihnen unter der Tel. Nr. +43 5356 72887 oder per E-Mail unter info@lesdeux-kitzbuehel.at jederzeit zur Verfügung.

KONTAKT

LES DEUX Kitzbühel
Franz-Reisch-Str. 7 A-6370 Kitzbühel
Tel. +43 5356 72887
info@lesdeux-kitzbuehel.at

Fotocredits: Stefan Ringler, Stefanie Steffenacker

BESUCHEN SIE UNS AUCH IN MÜNCHEN

LES DEUX München
Maffeistraße 3 A
Schäfflerhof
80333 München
Tel. +49 89 710 407 373
info@lesdeux-muc.de



Weinhaus Neuner
Herzogspitalstraße 8
80331 München

Tel. +49 89 260 39 54
office@weinhaus-neuner.de