



Herzlich Willkommen in „Gründler´s Gourmetstüberl“

Armin und Alexander Gründler mit Team freuen sich,
sie heute kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Aperitif-Empfehlungen

Sunny „Royal“ Orangensaft, Apfelsaft, Zitronen- & Ananassaft mit Grenadine	€ 4,90
Frisch gepresster Apfel-Karottensaft	€ 4,90
1 Glas Schlumberger Dom	€ 5,90
1 Glas Champagner „Laurent Desmazières Brut“	€ 7,90
Reserve Veltliner Aperitif 22,5% vol	1/16l € 4,20
Martini-Cocktail dry medium sweet	€ 5,90

Wasser

Prickelndes „Alpin-Wasser (1l)	€ 3,90
Vöslauer prickelnd, mild oder still (0,7l)	€ 4,40
Römerquelle prickelnd (0,7l)	€ 4,40
San Pellegrino mit Kohlensäure (0,7l)	€ 4,80



Vorspeisen

Vogelssalat mit Sherrytomaten	€ 8,90
Erdäpfelblattln Wachtelei Trüffelvinaigrette	
Alpensaibling & grüner Apfel	€ 15,90
in feiner Geschmacksharmonie	
Beef Tatar vom Bio-Angus	€ 15,90
Essiggurkengelee Sardellencrostini Gewürzcharlotten Trüffel-Rührei	
Emincé von der Jakobsmuschel	€ 15,90
Karotten-Sternanispüree Orangenemulsion Forellenkaviar	
Gänseleber-Variationen	€ 25,90
Edel & fein	

Suppen ...

Rindssuppe mit 3 Einlagen	€ 5,60
Grießnockerl Speckknödel Kaspreßknödel	
Sauerkrautschaumsuppe	€ 7,90
Knusperbauch Blutwurst Flußkrebserl	
Rote Rübe & Räucheraal	€ 7,90
Schaumsuppe Joghurt Aalgelee Relish	

Gedeck verrechnen wir mit €3,50 pro Person!



Alpin-Kulinarium „Winteraromen“

Alpensaibling & grüner Apfel

in feiner Geschmacksharmonie



Sauerkrautschaumsuppe

Knusperbauch | Blutwurst | Flußkrebserl



Skrei „Winterkabeljau“

Kräuter-Ozeanfond | Krebserlravioli | Gemüsejulienne



Zartes Taubenbrüstl

getrüffelte Topinamburcreme



Filet vom Angusrind mit Amaronejus

Gemüsegarten | Zitronen-Chilipolenta



Roquetfort-Nußknödel

Mangochutney | schwarze Nüsse



Passionsfrucht & Kokos

Sorbet | Eis Pannacotta | Mousse

7 Gänge € 80,00

6 Gänge € 72,00

5 Gänge € 60,00

4 Gänge € 48,00

3 Gänge € 38,00



Fisch & Fleisch ...

Seeforelle & Thunfisch	€ 28,00
Ingwer-Sojagemüse Kressepüree Holunderkapern Algengrün	
Alpenaibling – leicht in Gewürzrauch geräuchert	€ 26,00
Blumenkohl Haselnüsse Saiblingskaviar	
Skrei “Winterkabeljau”	€ 22,00
Kräuter-Ozeanfond Krebserlravioli Gemüsejulienne	
Wiener Schnitzel vom Kalb	€ 18,90
lauwarmer Kartoffel-Vogelersalat Preiselbeeren	
„ Achenseer Merinoschaf 1“ (Kojer Bauer)	€ 30,00
Tafelspitz vom Lamm Lammrücken Bohnen Paprika Kapernpolenta	
“Tiroler Kalb 1”	€ 32,00
Filet mit Nußkruste überbacken Geschmortes Backerl mit Röstzwiebelpüree Wintergemüse Apfelf Couscous	
Feldhase „Royal“ aus dem Burgenland	€ 26,00
Kürbis Rosenkohl Kumquat Enokipilze Topinamburcreme	
Weibliches Entenbrüst 1	€ 22,00
Geflämmte Gänseleber Rotkraut x 3 Orangen Kastanienmousseline	



Desserts von unserem Patissier Martin Hauser ...

Feines von der Valrhona-Edelschokolade € 12,50

Weißes Schokoladeneis | Paprika-Himbeersorbet | Schokobrownie
Schokokuchen | Gewürzcappuccino | Schokoladenerde
Himbeergelee | Guanajamousse

Passionsfrucht & Kokosnuß € 12,50

Passionsfruchtsorbet | Kokosnußeis | Kokosnuß-Pannacotta
Passionsfruchtespuma | Pina-Coladasphäre | Passionsfruchtschnitte
Passionsfruchtmakarons | Mousse

Tiroler Käseteller € 12,90

Feine Käseauswahl aus unserem Land

Roquefort-Nußknödel € 9,90

Mangochutney | schwarze Nüsse

Prädikatsweine ...

2003 Eiswein Cuvée, Jagdhof 1/16l € 4,50

2005 Trockenbeerenauslese Sauvignon blanc, Heiss 1/16l € 5,90

Digestif-Ecke ...

Wählen Sie aus einer großen Auswahl an Edelbränden, Likören, Grappas, Cognacs, Whiskeys uvm.