

...den besonderen Genuss er.Leben!



Herzlich Willkommen in Gründler´s Gourmetstüberl

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

Aperitif-Empfehlungen:

San Bitter alkoholfrei alkoholfrei, im Geschmack ähnlich des Campari		€ 3,50
Sunny „Royal“ Orangensaft, Apfelsaft, Zitronen- & Ananassaft mit Grenadine		€ 4,90
Frisch gepresster Apfel-Karottensaft 0,2l		€ 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

...den besonderen Genuss er.Leben!



Vorspeisen:

Vogelssalat mit Sherrytomaten	€ 8,90
Erdäpfelblattln I Wachtelei I Trüffelvinaigrette	
Emincé von der Jakobsmuschel	€ 15,90
Karotten-Sternanispüree I Orangenemulsion I Forellenkaviar	
Frühlingswiese	€ 16,90
Morcheln I grüner Spargel I Schnecken I Kräuter I schwarzer Knoblauch I Kitz	
Beef Tatare vom Bio-Angus	€ 17,90
Essiggurkengelee I Sardellencrostini I Gewürzcharlotten I Trüffel-Rührei	

Suppen:

Rindssuppe mit 3 Einlagen	€ 5,60
Grießnockerl I Speckknödel I Kaspreßknödel	
Kohlrabischaumsuppe	€ 7,50
Kaninchen I roter Curry	
Bärlauchconsommé	€ 7,90
Flußkrebserl I Räucheraal I Chilitomaten	

Gedeck verrechnen wir mit € 3,50 pro Person...



...den besonderen Genuss er.Leben!

Alpin-Kulinarium „Frühlingserwachen“

„Frühlingswiese“

Morcheln I grüner Spargel I Schnecken I Kräuter I
schwarzer Knoblauch I Kitz

Kohlrabischaumsuppe

Kaninchen I roter Curry

Alpensaibling in Vanilleöl confiert

Spargel I grüner Apfel

Wachtel

Champagnerrisotto I Granatapfel

„Tiroler Kalb´l“

Sellerie I eingelegter Trüffel I knusprige Polentaknödel

Roquetfort-Nußknödel

Mangochutney I schwarze Nüsse

Erdbeeren & Bauernjoghurt

Weinbegleitung:

7 Gänge	€ 40,00
6 Gänge	€ 35,00
5 Gänge	€ 30,00
4 Gänge	€ 26,00
3 Gänge	€ 21,00

Menü:

7 Gänge	€ 80,00
6 Gänge	€ 72,00
5 Gänge	€ 60,00
4 Gänge	€ 48,00
3 Gänge	€ 38,00

Fisch & Fleisch:

Zander „Wildfang“	€ 24,00
Haselnußspinat Kartoffelcreme Trüffelcappuccino	
Seeforelle & Thunfisch	€ 26,00
Ingwer-Sojagemüse Kressepüree Holunderkapern Algengrün	
Alpensaiibling in Vanilleöl confiert	€ 28,00
Spargel grüner Apfel	
Wiener Schnitzel vom Kalb	€ 18,90
lauwarmer Kartoffel-Vogelssalat Preiselbeeren	
Weibliches Entenbrüst´l	€ 22,00
Geflämmte Gänseleber Rotkraut x 3 Gewürz-Couscous Holundergelee	
Feldhase „Royal“ aus dem Burgenland	€ 26,00
Steckrübe Rosenkohl Kumquat Enokipilze Topinamburcreme	
Filet vom Angus-Rind	€ 33,00
Scampi Spargel Trüffelmousseline	
„Tiroler Kalb´l“	€ 32,00
Sellerie eingelegter Trüffel knuspriger Polentaknödel	

...den besonderen Genuss er.Leben!



Desserts von unserem Patissier Martin Hauser:

Feines von der Valrhona-Edelschokolade € 12,50

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

Erdbeere & Bauernjoghurt € 12,50

Mousse | Sorbet | Gelee | Schnitte | Marshmallows |
Getrockneter Joghurtbiskuit | Erdbeersphäre

Roquetfort-Nußknödel € 9,90

Mangochutney | schwarze Nüsse

Tiroler Käseteller € 12,90

Feine Käseauswahl aus unserem Land

Prädikatsweine:

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

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

Digestif-Ecke:

Wählen Sie aus einer großen Auswahl an Edelbränden, Likören, Grappas,

Cognacs, Whiskeys uvm.

...den besonderen Genuss er.Leben!



Produzenten & Genussregionen

unseres Vertrauens

- * Kojer Bauer, Achenkirch
- * Thumer Markus, Steinberg
- * Gruber Christian, Stumm
- * Danler Bauer, Achenkirch
- * Herzogliche Fischzucht Kreuth
- * Zillertal Bier, Zell a. Ziller

- Achenseer Merinoschaf
- Freilandeier
- Zillertaler Wachteln, -eier
- Joghurt & Milchprodukte
- Forelle & Saibling
- Regionale Bierspezialitäten

Milchprodukte & Käse:

- 🌿 Lechtaler Käse
- 🌿 Tirol Milch
- 🌿 Schärddinger Käse Affineur
- 🌿 Bergbauer



Aus den verschiedenen Genußregionen:

- ☞ Nordtiroler Salat & Gemüse
- ☞ Oberländer Äpfel
- ☞ Oberinntaler Erdäpfel

GAULTMILLAU

A LA CARTE

Weingut Jagdhof, Illmitz, Neusiedersee, Burgenland
Freude am Wein verbindet!

Gemeinschaftsproduktion des Rotwein-Cuvée Alpin!