



Liebe Gäste, liebe Freunde des guten Essens...

Unser vorrangiges Ziel ist es, Ihnen unsere Karwendelküche, unter Einbeziehung von Tradition und Brauchtum näher zu bringen und Ihnen unkomplizierte Stunden der Entspannung mit Gaumenfreuden zu bieten.

Ein entscheidender Punkt dabei ist das Verwenden von heimischen Produkten.

Almschwein, Achenseer Merinoschaf, Milchkalb & Co, aus gut geführten Bauernhöfen des Achantales und den umliegenden Regionen bilden die Eckpfeiler unserer Küche!

Die heimischen **Berg- und Gartenkräuter** spielen zudem eine entscheidende Rolle.

Aber auch **Fische** kommen nicht zu kurz...

Langsam gewachsene Forellen und Saiblinge aus der „Herzoglichen Fischzucht Kreuth“ mit ihrer feinen Aromatik und Struktur:

„Da schmeckt man die Herkunft!“



Slow Food®

Mit vielen unserer Produzenten verbindet uns eine jahrelange Zusammenarbeit und Freundschaft!

Wir bedanken uns besonders bei:

- Moser Peter mit Sohn Johannes aus Achenwald – Kohler Bauer: Achenseer Merinoschaf
- Familie Ursula und Gottfried Danler aus Achenkirch – Milch und Joghurt
- Familie Gabi und Markus Thumer aus Steinberg – Freilandeier
- Familie Adele und Thomas Fleischhacker aus Illmitz – Jagdhof-Weine
- Unser Nachbar Manfred Stubenböck: Heublumen und Kräuter
- Reiter Hansjörg – Marterer Bauer: Kartoffeln, Enger Almschwein, Enger Almkäse
- Naturkäserei Lechtal, Familie Sojer und Christian Kranebitter
- Herzogliche Fischzucht Kreuth – Forelle, Saibling, Alpenlachs
- Schrambacherhof Achenkirch – Familie Rieser Martin – Salat, Gemüse, Kräuter
- Familie König, Achenkirch – Ziege
- Achenkircher Metzger: Familie Maier
- Zillertal Bier aus Zell am Ziller
- Edelbrennerei Kostenzer Maurach am Achensee – Spirituosen, Liköre
- Danler Andreas „Hinterwinkl Bauer“ aus Achenkirch - Almochsen

Ihre Küchenchefs Armin und Alexander Gründer
mit dem Alpin-Team



Gault&Millau

JRE



falstaff



Aperitif:

| | |
|---|---------|
| Bergapfelsaft mit Apfelminze von Kohl Bergapfelsäfte aus Südtirol | € 3,90 |
| San Bitter, alkoholfrei – im Geschmack ähnlich des Campari | € 4,20 |
| 1 Glas hausgemachten Heublumensekt | € 5,90 |
| 1 Glas „Alpin-Tonic“ mit hausgemachten Wermut | € 8,50 |
| 1 Glas Champagne „Apanage brut“, Pommery | € 14,90 |

Unsere Wirtshaus-Überraschungsmenüs:

Alpin-Genuss in 3 Gängen € 55,00

Alpin-Genuss in 4 Gängen € 70,00

Alpin-Genuss in 5 Gängen € 85,00

Gerne servieren wir Ihnen die passende Weinbegleitung
zusammen gestellt von Diplom-Sommelière Caroline

zum Preis von:

3 Gläser € 21,00

4 Gläser € 28,00

5 Gläser € 30,00

2 Stück Marillenknödel € 14,90
Krokantbrösel | Haselnusseis

Kochzeit ca. 20 Minuten



Vorspeisen und Suppen:

Gedeckbrötchen & Aufstriche € 4,90

Ochsensülze € 14,90

Wurzelgemüse | Kren | Kürbiskerne

Bunte Tomatenvielfalt € 15,90

Hausgemachter Frischkäse | Basilikum

Forellen-Carpaccio € 18,90

Radieschen | Misomajonaise | Rettich |
Krabbenknusper

Geräucherte Kopfsalatsuppe & Tiroler Speck € 8,90

Tiroler Bergkäsesuppe € 8,90

Gartenschnittlauch | Erdäpfelblattln

Wirtshaus-Suppentopf € 8,90

Almochs | Gemüse | Nudeln | Tiroler Pilze



Innereien- Raritäten

Rieslingsbeuscherl € 19,90

Semmelknödel | Gartenkräuter

Gebackene Lammhoden € 19,90

Avocado | Tomaten | Gurken | Wildkräuter

Bauernei & Hirn € 22,-

Erdäpfelschaum | Pfifferlinge | Karfiol

Geschnetzelte Kalbsnieren € 24,-

Marsalasaucce | Erdäpfelknödel | Speckbohnen

Leber vom Merinoschaf'l € 24,-

Tiroler Speck | Apfel | Erbsen | Erdäpfelcreme

Zunge & Scampi € 26,-

Senfsauce | Topinamburcreme | Wurzelgemüse

„ Tapas-Menü „

Merinoschaf'l Innereien in 5 Gängen € 55,-



Vegetarisches:

„Die 3 Tiroler“ € 16,90

Bergkasnocken | Bärlauchknödel | Schlutzkrapfen

Frühlingskarotte € 18,90

Quinoa | Wildkräuter | Ziegenfrischkäse

Geräucherte flaumige Erdäpfel € 19,90

Erbsen | Tiroler Pilze | Ofentomaten

Fische:

Aus der Herzoglichen Fischzucht der Nachbargemeinde Kreuth

Gebirgswasser-Forelle € 25,00

Bärlauch | Gerste | Karfiol | Nüsse

Alpensaibling € 29,00

Kohlrabi | Erbsen | Saiblingskaviar | flaumige Erdäpfel

**Hervorragende Auszeichnung für
Armin und Alexander**

„Schlemmer Atlas Top 50 Köche Österreichs“



Wirtshausgerichte:

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

..... vom Schwein € 17,90

..... vom Tiroler Kalbl € 28,00

gemischter Beilagensalat € 5,50

Knuspriges Backendl vom Freilandhuhn € 19,90

lauwarmer Erdäpfel-Vogersalat

Erdäpfel-Rehfleischknödel vom Maibock € 22,00

geschmortes Frühkraut | Röstzwiebelsud

„Feinschmeckernudeln“ € 24,00

gebratene Landhuhnbrust | hausgemachte Pasta | Tiroler Pilze

Geschmorter Hals vom Almochs € 25,00

Erdäpfelcreme | wilder Broccoli | Essigzwiebel

Backerln vom Milchkalb € 32,00

Wurzelgemüse | cremige Bärlauchpolenta | Essigkraut

Filetsteak vom Almochs € 38,00

Pfifferlinge | Gemüse | Topinamburcreme



Käse...

... zusammengestellt von unserem Diplom-Käsesommelier Alexander

Feine Kasrunde € 17,90
Käseauswahl aus unserem Land!

Desserts...

Vanille-Cremeschnitte mit Sorbet
Gewürzhimbeeren | Sorbet
klein € 7,90 groß € 10,90

Holunderblütenparfait € 12,90
weiße Schokolade-Vanillesoße | Salzmandeln

Süßer Zauber € 14,90
Feines von der Edelschokolade | Erdbeeren

Flaumiger Kaiserschmarrn € 14,90
mit Apfelmus

Digestif-Empfehlung:

Verschiedenste Edelbrände in unserer Digestifecke!

Kennen Sie bereits „Gründler’s Gourmetstüberl“?
Ausgezeichnet mit 4 Hauben und 17 Punkte bei Gault Millau Österreich!

Gault&Millau