

REGIONALES AUS UNSERER UMGEBUNG

Wir lieben unsere Region und die Natur rund um Achenkirch und den Achensee.
Regionalität liegt uns am Herzen und deshalb setzen wir uns, wo immer es uns möglich ist,
für die Erhaltung der natürlichen Ressourcen ein.

Zu wissen, aus welchem gut geführten Bauernhof z.B. unsere Almschweine, die
Merinoschafn oder die Milchkalbln kommen, ist uns sehr wichtig.

Genauso wie die Herkunft der langsam gewachsenen Forellen und Saiblinge
aus der „Herzoglichen Fischzucht Kreuth“.

Verfeinert mit heimischen Berg- und Gartenkräutern – das schmeckt man!

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

- › Achenseer Merinoschafn: Moser Peter mit Sohn Johannes; Achenwald (Kohler Bauer)
- › Milch und Joghurt: Familie Ursula und Gottfried Danler aus Achenkirch
- › Freiland Eier: Familie Gabi und Markus Thumer aus Steinberg
- › Jagdhof-Weine: Familie Adele und Thomas Fleischhacker aus Illmitz
- › Heublumen und Kräuter: Unser Nachbar Manfred Stubenböck
- › Kartoffeln, Enger Almkäse: Reiter Hansjörg; Marterer Bauer
- › Kranebitters Käsekulinarium: Käsespezialitäten von Stefan Kranebitter
- › Forelle, Saibling, Alpenlachs: Herzogliche Fischzucht Kreuth
- › Salat, Gemüse, Kräuter: Schrambacherhof Achenkirch; Familie Rieser Martin
- › Achenkircher Metzger: Familie Maier
- › Zillertal Bier aus Zell am Ziller
- › Spirituosen, Liköre: Edelbrennerei Kostenzer Maurach am Achensee
- › Almochsen: Danler Andreas; „Hinterwinkl Bauer“ aus Achenkirch
- › Gams vom Seekar: Florian Nothdurfter
- › Hirsch vom Bächental: Walter Wimmer
- › Reh & Wildhase aus Mailberg NÖ: Christoph Schüller
- › Tiroler Pilze: Christoph Reiter – Schwammerlhof Vomp

***Ihre Küchenchefs Armin und Alexander Gründer
mit dem Alpin-Team***

Gründlers Events 2026

Weinkulinarium

am 11. Dezember 2026

Alle Jahre wieder eröffnen wir die Wintersaison mit einem ganz besonderen Abend... unser Weinkulinarium!

Reservieren Sie doch gleich Ihren Platz zu unserem diesjährigen Weinkulinarium mit jeder Menge Unterhaltung, kulinarischen Köstlichkeiten von den Haubenköchen Alexander und Armin Gründler und den passenden Weinen der Familie Thomas und Adele Fleischhacker vom **Weingut Jagdhof aus Illmitz.**

Übernachtungsmöglichkeiten gibt's ebenso
im Genießerhotel Alpin

Anmeldungen gerne unter
hotel@kulinarikhof-alpin.at oder unter +43 5246 6800

Gründlers Kochbuch

Mit unserem ersten Kochbuch bringen wir die Kreativität und Raffinesse unserer 2-Hauben-Wirtshaus- und 1 Michelin-Stern und 4-Hauben-Gourmetküche direkt in IHRE Küche.
Freuen Sie sich auf außergewöhnliche Rezepte, spannende Geschichten über uns und unsere Produzenten und persönliche Einblicke hinter die Kulissen.

Ein Muss für alle Feinschmecker und Liebhaber der gehobenen Küche – und das perfekte Geschenk für jeden Anlass.

Erhältlich im Restaurant zum Preis vom EUR 45,00



APERITIF

<i>Bergapfelsaft mit Apfelminze</i>	4,90
Von Kohl Bergapfelsäfte aus Südtirol	
<i>San Bitter alkoholfrei</i>	4,90
Im Geschmack ähnlich dem Campari	
<i>1 Glas hausgemachter Heublumensekt</i>	7,90
<i>1 Glas »Alpin Tonic« mit hausgemachtem Wermut</i>	9,90
<i>1 Glas Champagner « Blanc de blanc » Pommery</i>	15,90

Wenn Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, informieren Sie bitte unsere geschulten MitarbeiterInnen, bevor Sie Speisen oder Getränke bestellen. Wir erklären Ihnen gerne die Zutaten in unseren Speisen, die Allergien auslösen können.

Alle Preise in Euro, inklusive aller gesetzlichen Steuern und Abgaben.
Änderungen vorbehalten.

ALPIN ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Von unseren Küchenchefs Armin und Alexander Gründler liebevoll
ausgesucht und zusammengestellt.

3 Gänge	65,00
4 Gänge	79,00
5 Gänge	95,00

Gerne servieren wir Ihnen die passende Weinbegleitung,
zusammengestellt von Diplom-Sommelière Caroline Gründler.

3 Gläser	25,50
4 Gläser	34,00
5 Gläser	42,50

Tipp

Versuchen Sie auch einmal unser gründler's gourmet stüberl.
Ausgezeichnet mit 4 Hauben von Gault&Millau Österreich
und 1-Stern bei Michelin 2026!

VORSPEISEN & SUPPEN

Gedeckbrötchen & Aufstriche 5,50

Ochsensülze 16,90
Wurzelgemüse | Kren | Kürbiskerne | Vogerlsalat

Forellen-Carpaccio 19,90
Forellenkaviar | Radieschen | Zitrone | Krabbenkhusper | Gurke

Bunte Tomatenvielfalt 18,90
hausgemachter Frischkäse von der Heumilch | Basilikum

„Achenseer Merinoschaf“ 21,90
Zupffleisch | Avocado | Champignons | Focaccia

Geräucherte Kopfsalatsuppe 9,90
Tiroler Speckquiche

Rindssuppe 7,50
Frittaten | Schnittlauch

Rindssuppe 9,90
Speckknödel | Schnittlauch

VEGETARISCHES

Hausgemachte Pasta 26,00

Erbsen | Ofentomate | Mangold | Nüsse

Kürbis-Erdäpfelgulasch 22,00

Wiesenchampignons | Gartenkräuter

Rote Rübenknödel 24,00

rote Rübenragout | Rucola | Granny-Smith-Apple

FISCH

Wir filetieren und entgräten alle Fische für Sie!

Wurzelfleisch von der Gebirgswasserforelle 32,00

Krenschaum | Gemüsestreifen | Erdäpfelragout

Alpensaiibling 36,00

Rote Rübenragout | flaumige Erdäpfel | Saiblingskaviar

Auch der Schlemmer Atlas hat Armin und Alexander Gründler ausgezeichnet:
Top 50 Köche Österreichs 2026!



AUS DEM WIRTSHAUS

Empfohlen vom
Dipl. Fleischsommelier Armin

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

Vom Schwein

19,90

Vom Tiroler Kalbl

32,00

Gemischter Beilagensalat

7,90

Knuspriges Backhendl vom Freilandhuhn

25,00

Lauwarmer Erdäpfel-Vogersalat

Erdäpfel-Rehfleischknödel

24,00

Rotkraut | Essigpflaumen

Lammrücken rosa gebraten

46,00

Cremepolenta | Speckbohnen | schwarzer Knoblauch

Sous-vide gegarter Schweinebauch

28,00

Blutwurst-Gerste | Erdäpfelblatt'l | Sauerkraut

„Der Gemüsegarten“

29,00

gebratene Landhuhnbrust | Herbstgemüse | Wiesenkräuter

Weibliche Entenbrust rosa gebraten

38,00

wilder Brokkoli | flaumige Erdäpfel | Orangen

Filetsteak vom Weideochs & gegrillte Scampi

56,00

Gemüse | gefüllter Erdäpfel

KÄSE

Zusammengestellt von unserem Diplom-Käsesommelier Alexander.

Feine Kasrunde 18,90
Käseauswahl aus unserem Land!

DESSERTS

3erlei hausgemachte Sorbets 9,00

Vanille-Cremeschnitte 9,90
Gewürz-Himbeeren | Himbeersorbet

Holunderparfait 13,90
weiße Schokoladen-Vanillesoße | karamellisierte Salzmandeln

Süßer Zauber 17,90
Feines von der Valrhona-Edelschokolade |
cremig & geeist | Heidelbeeren

Flaumiger Kaiserschmarrn 16,90
mit Apfelmus

DIGESTIFS

Wir beraten Sie gerne über eine große Auswahl an Edelbränden aus unserer Digestifecke!

Spezialität des Tages

Gekochtes Schultermittelstück vom Almochs 28,00

Wurzelgemüse | Erdäpfelcreme | Krenschäum

Mit Steinpilzen gefülltes Rinderfiletschnitzel 42,00

Walnuss-Spätzle | wilder Broccoli

Steinpilzrisotto 28,00

Pinienkerne | Schmortomate | Ruccola

„Innerei des Tages“

Leber vom Achenseer Merinoschaf 32,00

Steinpilze | Erdäpfelcreme | Speckbohnen

Zunge & Scampi 38,00

Senfsoße | Wurzelgemüse | Topinambur

„Mehlspeisenküche“

Moosbeernocken (Gebirgsheidelbeeren) 16,90

hausgemachtes Topfen-Rumeis

2 Stk. Wachauer Marillenknödel (Fam. Altenriederer) 16,90

Krokantbrösel | Haselnusseis

Kochzeit: 20 Minuten

FÜR ZWISCHENDURCH VON 14:00 – 17:30 UHR

Bunte Tomatenvielfalt Hausgemachter Frischkäse von der Heumilch Basilikum	18,90
Forellen-Carpaccio Kaviar Radieschen Zitrone Krabbenknusper Gurke	19,90
Geräucherte Kopfsalatsuppe Tiroler Speckquiche	9,90
Alpensailing rote Rübenragout flaumige Erdäpfel Saiblingskaviar	36,00
Bunter Salatteller gegrillte Scampi	32,00
Hausgemachte Pasta Erbsen Magold Ofentomate Nüsse	28,00
„Der Gemüsegarten“ gebratene Landhuhnbrust Herbstgemüse Wiesenkräuter	29,00
Knuspriges Backhendl vom Freilandhuhn lauwarmer Erdäpfel-Vogerlsalat	25,00
Wiener Schnitzel vom Schwein Petersilienerdäpfel Preiselbeeren	19,90
Flaumiger Kaiserschmarrn mit Apfelmus	16,90

Alle Preise in Euro, inklusive aller gesetzlichen Steuern und Abgaben.
Änderungen vorbehalten

