

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 Merinoschafeln 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 Merinoschafeln: Moser Peter mit Sohn Johannes; Achenwald (Kohler Bauer)
- > Milch und Joghurt: Familie Ursula und Gottfried Danler aus Achenkirch
- > Freilandeiern: 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
- > Naturkäserei Lechtal: Familie Sojer und Christian 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 und Fasan aus Mailberg NÖ: Christoph Schüller

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

APERITIF

<i>Bergapfelsaft mit Apfelminze</i>	4,20
Von Kohl Bergapfelsäfte aus Südtirol	
<i>San Bitter alkoholfrei</i>	4,20
Im Geschmack ähnlich dem Campari	
<i>1 Glas hausgemachter Heublumensekt</i>	5,90
<i>1 Glas »Alpin Tonic« mit hausgemachtem Wermut</i>	8,50
<i>1 Glas Champagner »Apanage Brut« Pommery</i>	14,90

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	58,00
4 Gänge	75,00
5 Gänge	90,00

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

3 Gläser	21,00
4 Gläser	28,00
5 Gläser	30,00

Tipp

Versuchen Sie auch einmal unser gründler's gourmet stüberl.
Ausgezeichnet mit 4 Hauben bzw. 17,5 Punkten von Gault&Millau Österreich!

VORSPEISEN & SUPPEN

<i>Gedeckbrötchen & Aufstriche</i>	4,90
<i>Ochsensülze</i> Wurzelgemüse Kren Kürbiskerne	15,90
<i>Frühlingsalat</i> Spargel Radieschen Cherrytomaten gebackenes Bärlauchkrapferl	15,90
<i>Forellen-Carpaccio</i> Rettich Kaviar Gurke Zitrone Krabbenknusper	18,90
<i>Geräucherte Kopfsalatsuppe & Tiroler Speck</i>	8,90
<i>Spargelschaumsuppe</i> Räucherlachschröstini rosa Pfeffer	8,90
<i>Wirtshaus-Suppentopf</i> Almochs Gemüse Bärlauchfrittaten Tiroler Pilze	8,90
<i>Lammconsommé mit 3 Einlagen</i> Milzschnitten Leberknödel Lungenstrudel	8,90

VEGETARISCHES

<i>Brennessel-Schlutzkrapfen</i>	19,90
Braune Butter Schaf-Frischkäse	
<i>Hausgemachte Pasta</i>	19,90
Tiroler Pilze Blattspinat Pinienkerne	
<i>Bärlauchknödel</i>	22,00
Spargelragout Bergkäse Bärlauchkapern	
<i>Stangenspargel</i>	22,00
Soße Hollandaise heurige Erdäpfel Kresse	

FISCH

Wir filetieren und entgräten alle Fische für Sie!

<i>Flaumige Erdäpfel</i>	26,00
Spargel Erbsen Tomate Oktopus Räucheraal	
<i>Wurzelfleisch von der Gebirgswasserforelle</i>	29,00
Krenschaum Gemüsestreifen Erdäpfelragout	
<i>Alpen-Lachsforelle</i>	32,00
Kohlrabiragout Safranschaum flaumige Bärlaucherdäpfel	
<i>Alpensaibling</i>	34,00
Stangenspargel heurige Erdäpfel Soße Hollandaise	

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



WIRTSCHAUSGERICHTE

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

Vom Schwein

18,50

Vom Tiroler Kalbl

29,90

Gemischter Beilagensalat

6,90

Knuspriges Backendl vom Freilandhuhn

21,00

Lauwarmer Erdäpfel-Vogerlsalat

Feinschmeckernudeln

24,00

Gebratene Landhuhnbrust | Hausgemachte Pasta |

Tiroler Pilze

Lammragout

28,00

Speckbohnen | Erdäpfelpaunzen | Paprika

Gebackene Ziegenkitzschnitzerl

38,00

Stangenspargel | heurige Erdäpfel | Soße Hollandaise

Filetsteak vom Almochs & Scampi

45,00

Erdäpfelgratin | Wilder Broccoli | Mandeln

Mai-Rehbock

46,00

Tiroler Pilze | grüner Spargel | flaumige Vinschgerl-Erdäpfel

FÜR INNERE-LIEBHABER

Lammconsommé mit 3 Einlagen	8,90
Milzschnitten Leberknödel Lungenstrudel	
Rieslingsbeuscherl	19,90
Semmelknödel Wurzelgemüse	
Lammleber	26,00
Äpfel Erdäpfelcreme Erbsen Speck	
Rindszunge & Scampi	32,00
Senfsoße Topinambur Wurzelgemüse	
Tapasmenü in 5 Gängen	75,00

KÄSE

Zusammengestellt von unserem Diplom-Käsesommelier Alexander.

Feine Kasrunde 17,90
Käseauswahl aus unserem Land!

DESSERTS

Vanille-Cremeschnitte
Erdbeeren | Sorbet
Klein 7,90
Groß 10,90

Apfelstrudelparfait 12,90
Weiße Schokoladen-Vanillesoße |
Karamellisierte Salzmandeln

Süßer Zauber 15,90
Feines von der Edelschokolade

Flaumiger Kaiserschmarrn 15,90
Mit Apfelmus

DIGESTIFS

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

FÜR ZWISCHENDURCH VON 14:00 – 17:30 UHR

Frühlingsalat Spargel Radieschen Cherrytomaten gebackenes Bärlauchkrapferl	15,90
Geräucherte Kopfsalatsuppe & Tiroler Speck	8,90
Bärlauchknödel Spargelragout Bergkäse Bärlauchkapern	22,00
Alpensabling Stangenspargel heurige Erdäpfel Soße Hollandaise	34,00
Feinschmeckernudeln Gebratene Landhuhnbrust Hausgemachte Pasta Tiroler Pilze	24,00
Knuspriges Backendl vom Freilandhuhn Lauwarmer Erdäpfel-Vogersalat	21,00
Wiener Schnitzel vom Tiroler Kalb Stangenspargel heurige Erdäpfel Soße Hollandaise	38,00
Flaumiger Kaiserschmarrn Mit Apfelmus	15,90

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