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 Merinoschafln 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 Merinoschafl: Moser Peter mit Sohn Johannes; Achenwald (Kohler Bauer)
- Milch und Joghurt: Familie Ursula und Gottfried Danler aus Achenkirch
- Freilandeier: 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

Bergapfelsaft mit Apfelminze Von Kohl Bergapfelsäfte aus Südtirol	*4,20*
San Bitter alkoholfrei Im Geschmack ähnlich dem Campari	*4,20*
1 Glas hausgemachter Heublumensekt	*6,90*
1 Glas »Alpin Tonic« mit hausgemachtem Wermut	*8,90*
1 Glas Champagner »Brut Royal« Pommery	*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
genießer wirtshaus

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!

GENIESSER HOTELS & RESTAURANTS Gault&Millau JRE falstaff Slow Food

VORSPEISEN & SUPPEN

Gedeckbrötchen & Aufstriche	***4,90***
Ochsensülze Wurzelgemüse | Kren | Kürbiskerne	***15,90***
Bunte Tomatenvielfalt Hausgemachter Frischkäse | Basilikum	***17,90***
Forellen-Carpaccio Rettich | Kaviar I Gurke | Zitrone | Krabbenknusper	***18,90***
Geräucherte Kopfsalatsuppe & Tiroler Speck	***8,90***
Karotten-Curryschaumsuppe Räucherlachscrôstini	***8,90***
Kräftige Rindssuppe Kaspressknödel | Schnittlauch	***8,90***
Lammconsommé mit 3 Einlagen Milzschnitten | Leberknödel | Lungenstrudel	***8,90***

ALPIN
genießer wirtshaus

VEGETARISCHES

Pfifferlinggulasch ***24,00***
Semmelknödel | Majoran

Hausgemachte Pasta ***19,90***
Tiroler Pilze | Blattspinat | Pinienkerne

Bärlauchknödel ***18,90***
braune Butter | Bergkäse | Bärlauchkapern

FISCH

Wir filetieren und entgräten alle Fische für Sie!

Flaumige Erdäpfel ***26,00***
Erbsen | Tomate | Oktopus | Räucheraal

Wurzelfleisch von der Gebirgswasserforelle ***29,00***
Krenschaum | Gemüsestreifen | Erdäpfelragout

Alpen-Lachsforelle ***32,00***
Haselnuss-Blattspinat | Erdäpfelschaum

Alpensaibling ***34,00***
Kohlrabiragout | Safranschaum | flaumige Erdäpfel

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

ALPIN
genießer wirtshaus

WIRTSHAUSGERICHTE

Wiener Schnitzel	
Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren	
Vom Schwein	*18,50*
Vom Tiroler Kalbl	*29,90*
Gemischter Beilagensalat	*6,90*
Knuspriges Backhendl vom Freilandhuhn	*21,00*
Lauwarmer Erdäpfel-Vogerlsalat	
Feinschmeckernudeln	*24,00*
Gebratene Landhuhnbrust | hausgemachte Pasta | Tiroler Pilze	
Rosa gebratener Lammrücken	*38,00*
Rosmarinpolenta | breite Bohnen | Paprika-Chilisoße	
Filetsteak vom Almochs & Scampi	*45,00*
Erdäpfelgratin | wilder Broccoli | Mandeln	
Ragout vom „Seekar-Reh“	*29,00*
Tiroler Pilze | Erdäpfelknödel | Butterkarfiol	

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!

ALPIN
genießer wirtshaus

FÜR INNEREI-LIEBHABER

Lammconsommé mit 3 Einlagen Milzschnitten | Leberknödel | Lungenstrudel	*8,90*
Rieslingsbeuscherl Semmelknödel | Wurzelgemüse	*19,90*
Leber von der „Seekar-Gams" Äpfel | Erdäpfelcreme | Erbsen | Speck	*26,00*
Geröstete Nieren vom Achenseer Merinoschafl Speckbohnen | Erdäpfelknödel	*24,00*
Tapasmenü in 5 Gängen	*75,00*

ALPIN
genießer wirtshaus