

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
- > 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

Sommernachtsfest im Genießerhotel Alpin am 26.06.26

Sichern Sie einen der begehrten Plätze zu unserem Sommernachtsfest mit jeder Menge Unterhaltung, kulinarischen Köstlichkeiten vom Grill und den passenden Weinen vom Weingut Gesellmann. Natürlich ist für eine rockige Stimmung mit der Liveband „Cash Money Brothers“ ab 19.00 Uhr ebenfalls bestens gesorgt.
Preis pro Person € 139,00

Übernachtungsmöglichkeiten gibt's natürlich im Hotel...

Anmeldungen bis Mittwoch, 24.06.2026 möglich
unter: hotel@kulinarikhotel-alpin.at oder
telefonisch 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

KINDERGERICHTE

<i>Butterspätzle mit Soße</i>	9,50
<i>Kinder-Forellenfilet</i>	14,90
Broccoli Buttererdäpfel	
<i>Kinder-Wienerschnitzel</i>	12,90
Pommes frites	
<i>Kinder-Heuwagen</i>	14,90
Natur- & Wienerschnitzel Pommes frites Kompott	

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	21,00
4 Gläser	28,00
5 Gläser	35,00

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

<i>Gedeckbrötchen & Aufstriche</i>	5,50
<i>Ochsensülze</i> Wurzelgemüse Kren Kürbiskerne Vogersalat	16,90
<i>Forellen-Carpaccio</i> Forellenkaviar Radieschen Zitrone Krabbenkhusper Spargel	19,90
<i>Bunte Tomatenvielfalt</i> hausgemachter Frischkäse von der Heumilch Basilikum	18,90
<i>„Karwendel-Reh“</i> Faschiertes Laibchen Avocado eingelegte Pilze Focaccia	21,90
<i>Geräucherte Kopfsalatsuppe</i> Tiroler Speckquiche	9,90
<i>Rindssuppe</i> Frittaten Schnittlauch	7,50
<i>Rindssuppe</i> Leberknödel vom Almoachsen Wurzelgemüse	9,90

VEGETARISCHES

<i>Hausgemachte Pasta</i>	28,00
Erbsen Ofentomate Tiroler Pilze	
<i>Brennessel-Schlutzkrapfen</i>	22,00
Graukasschaum Radieschen	
<i>Bärlauchknödel</i>	26,00
Spargelragout Schnittlauch braune Butter Parmesan	

FISCH

Wir filetieren und entgräten alle Fische für Sie!

<i>Wurzelfleisch von der Gebirgswasserforelle</i>	32,00
Krenschaum Gemüsestreifen Erdäpfelragout	
<i>Alpensaibling</i>	36,00
Erbsen-Minzgerste eingelegter Kohlrabi Saiblingskaviar	
<i>Flaumige Erdäpfel</i>	34,00
Scampi Spargel Ofentomate Basilikum	

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 Backendl vom Freilandhuhn

25,00

Lauwarmer Erdäpfel-Vogersalat

Erdäpfel-Ziegenkitzknödel

24,00

Bohnenragout | Oliven | Tomaten

Wadlgulasch vom Almochs

26,00

Spiegelei | Essiggurkerl | Semmelknödel

Bauernbrat'l vom Merinoschaf

32,00

Speckbohnen | cremige Polenta | schwarzer Knoblauch

„Der Gemüsegarten“

29,00

gebratene Landhuhnbrust | Frühlingsgemüse | Wiesenkräuter

Weibliche Entenbrust rosa gebraten

38,00

Rotkraut | 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 | Erdbeeren

Flaumiger Kaiserschmarrn **16,90**
mit Apfelmus

DIGESTIFS

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

Spargelzeit

Frühlingsalat	18,90
Spargel Radieschen Holunderblütendressing	
Spargelschaumsuppe	9,90
Räucherlachsroustini rosa Pfeffer	
Marchfelder Stangenspargel	26,00
hausgemachte Soße Hollandaise Petersilienerdäpfel	
... mit Portion Schinken	32,00
... mit kleinem Kalbs-Wiener schnitzel	38,00
... mit Maischolle	45,00
... mit Tomahawksteak vom Almoachsen für 2 Personen	115,00

Erdbeerzeit

Holunder-Erdbeeren mit Vanilleeis	12,90
Hausgemachtes Brandteigkrapferl	7,50
Erdbeeren Vanillesahne	

Jeden Donnerstag

Tatar vom Almochsen

24,00 | 36,00

Kräuterseitlinge | Erdäpfelblattln | Sellerie | Toast | Butter

Jeden Freitag

Französische Bouillabaisse

24,00 | 36,00

Rouille | Baguette