

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
- › 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	72,00
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>Rübenvielfalt</i> Hausgemachter Frischkäse Nüsse Vogelersalat Birne	15,90
<i>Forellen-Carpaccio</i> Rettich Kaviar Kürbis Krabbenknusper	18,90
<i>Geräucherte Kopfsalatsuppe & Tiroler Speck</i>	8,90
<i>Karotten-Currysuppe</i> Räucherlachschröstini	8,90
<i>Wirtshaus-Suppentopf</i> Almochs Gemüse Nudeln Tiroler Pilze	8,90

VEGETARISCHES

<i>Bergkasnocken</i>	17,90
Braune Butter Parmesan Schnittlauch	
<i>Hausgemachte Pasta</i>	22,00
Wintertrüffel Blattspinat Pinienkerne	
<i>Gulasch vom Wintergemüse</i>	19,90
Tiroler Pilze	

FISCH

Wir filetieren und entgräten alle Fische für Sie!

<i>Wurzelfleisch vom weißfleischigen Waller</i>	29,00
Krenschaum Gemüsestreifen Erdäpfelragout	
<i>Alpensaibling</i>	32,00
Rote Rübenragout Saiblingskaviar flaumige Erdäpfel	

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

WIRTSCHAUSGERICHTE

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

Vom Schwein

17,90

Vom Tiroler Kalbl

28,90

Gemischter Beilagensalat

6,90

Knuspriges Backhendl vom Freilandhuhn

19,90

Lauwarmer Erdäpfel-Vogelersalat

Rosa gebratener Rücken vom Achenseer Merinoschaf^l

38,00

Bärlauchkapern | Cremige Rosmarinpolenta |

Ratatouillegemüse

Feinschmeckernudeln

24,00

Gebratene Landhuhnbrust | Hausgemachte Pasta |

Tiroler Pilze

Geschmorter Hals vom Almochs

28,00

Erdäpfelcreme | Ofenkarotten | Essigzwiebel

Hirschhaxenragout

34,00

Gewürzkarfiol | Erdäpfelknödel | Preiselbeeren

Rosa gebratene Gamskeule vom Seekar

42,00

Rosenkohl | Gewürzbrösel | Flaumige Erdäpfel | Pilze

Filetsteak vom Almochs

42,00

Erdäpfelgratin | Wilder Broccoli | Mandeln

KÄSE

Zusammengestellt von unserem Diplom-Käsesommelier Alexander.

Feine Kasrunde 17,90
Käseauswahl aus unserem Land!

DESSERTS

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

Apfelstrudelparfait 12,90
Weiße Schokoladen-Vanillesoße |
Karamellisierte Salzmandeln

Süßer Zauber 14,90
Feines von der Edelschokolade

Flaumiger Kaiserschmarrn 14,90
Mit Apfelmus

DIGESTIFS

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

FÜR INNEREILIEBHABER

<i>Rindssuppe mit 3 Einlagen</i>	9,90
Milzschnitten Leberknödel Lungenstrudel	
<i>Rieslingsbeuscherl</i>	19,90
Semmelknödel Wurzelgemüse	
<i>Lammleber</i>	26,00
Äpfel Erdäpfelcreme Erbsen Speck	
<i>Rindszunge & Scampi</i>	32,00
Senfsoße Topinambur	
<i>Tapasmenü in 5 Gängen</i>	75,00

FÜR ZWISCHENDURCH VON 14:00 – 17:30 UHR

Gulaschsuppe	9,90
Lammhaxen-Gerstensuppe Wurzelgemüse	9,90
Winterjause Speck Käse Wurst Essigeingelegtes	18,90
Sacherwürstl Senf Brot	9,90
Wiener Schnitzel Petersilienerdäpfel Preiselbeeren Vom Schwein	17,90
Vom Tiroler Kalbl	28,90
Bergkasnocken Braune Butter Parmesan Schnittlauch	17,90
Flaumiger Kaiserschmarrn Mit Apfelmus	14,90

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