

# 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
- > 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 aus Mailberg NÖ: Christoph Schüller
- > Tiroler Pilze: Christoph Reiter – Schwammerlhof Vomp

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

# APERITIF

---

<b><i>Bergapfelsaft mit Apfelminze</i></b>	<b>4,50</b>
Von Kohl Bergapfelsäfte aus Südtirol	
<b><i>San Bitter alkoholfrei</i></b>	<b>4,50</b>
Im Geschmack ähnlich dem Campari	
<b><i>1 Glas hausgemachter Heublumensekt</i></b>	<b>6,90</b>
<b><i>1 Glas »Alpin Tonic« mit hausgemachtem Wermut</i></b>	<b>8,90</b>
<b><i>1 Glas Champagner « Brut Royal« Pommery</i></b>	<b>15,90</b>

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.

<b>3 Gänge</b>	<b>60,00</b>
<b>4 Gänge</b>	<b>75,00</b>
<b>5 Gänge</b>	<b>90,00</b>

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

<b>3 Gläser</b>	<b>21,00</b>
<b>4 Gläser</b>	<b>28,00</b>
<b>5 Gläser</b>	<b>35,00</b>

### *Tipp*

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

# VORSPEISEN & SUPPEN

---

**Gedeckbrötchen & Aufstriche** 4,90

**Gillardeau Auster Nr. 2** pro Stück 5,50

**Ochsensülze** 15,90  
Wurzelgemüse | Kren | Kürbiskerne

**Bunte Rübenvielfalt** 17,90  
Hausgemachter Frischkäse | Kren

**Forellen-Carpaccio** 19,90  
Kaviar | Kürbis | Zitrone | Krabbenknusper

**Rindertatar** 22,00  
Sellerie | Kräuterseitlinge | Wintertrüffel

**Geräucherte Kopfsalatsuppe** 9,50  
Tiroler Speckquiche

**Karotten-Curryschaumsuppe** 9,50  
Räucherlachsroustini

**Wirtshaussuppe** 9,50  
Rindssuppe | hausgemachte Nudeln | Gemüsestreifen | Rindfleisch

# VEGETARISCHES

---

<b><i>Hausgemachte Pasta</i></b>	<b>25,00</b>
Wintertrüffel   Blattspinat   Pinienkerne	
<b><i>Die 3 Tiroler</i></b>	<b>18,90</b>
Kasnocken   Spinatknödel   Schlutzkrapfen   braune Butter   Parmesan   Schnittlauch	
<b><i>Wintergemüseglasch</i></b>	<b>22,00</b>
Tiroler Pilze	
<b><i>Ofensellerie in verschiedenen Texturen</i></b>	<b>22,00</b>

# FISCH

---

Wir filetieren und entgräten alle Fische für Sie!

<b><i>Wurzelfleisch von der Gebirgswasserforelle</i></b>	<b>29,00</b>
Krenschaum   Gemüsestreifen   Erdäpfelragout	
<b><i>Alpensaibling</i></b>	<b>34,00</b>
Kürbis süß-sauer   flaumige Erdäpfel   Kastanien	

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

# WIRTSCHAUSKLASSIKER

---

## **Wiener Schnitzel**

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

Vom Schwein

18,90

Vom Tiroler Kalbl

32,00

## **Gemischter Beilagensalat**

6,90

## **Knuspriges Backendl vom Freilandhuhn**

22,00

Lauwarmer Erdäpfel-Vogersalat

## **Geschmortes Schulter-Mittelstück vom Almochs**

25,90

Ofenkarotte | Erdäpfelcreme | Essigzwiebel

Empfohlen vom  
Dipl. Fleischsommelier Armin

---

## **Maishendlbrust gebraten**

24,00

Wintergemüse | flaumige Erdäpfel | Gewürzsoße

## **Ragout vom Bächental Hirsch**

32,00

Brokkoli | Tiroler Pilze | Erdäpfelknödel

## **Achenseer Merinoschaf – Rücken & geschmortes**

34,00

Bohngemüse | Rosmarinpolenta | Paprika

# STEAKS

---

**Rückensteak vom Almochs & Scampi** 42,00  
ca. 250g

**Clubsteak vom US-Beef** 75,00  
ca. 600g  
Austernpilze vom Schwammerlhof

**T-Bonesteak vom US-Beef** 85,00  
ca. 700g  
mit Trüffelbutter

**Schopfsteak vom Freilandschwein** 28,00  
ca. 280g - BBQ-Style

Zu allen Steaks servieren wir:

Nussbrokkoli und  
Erdäpfelgratin

## KÄSE

---

Zusammengestellt von unserem Diplom-Käsesommelier Alexander.

**Feine Kasrunde** **18,90**  
Käseauswahl aus unserem Land!

## DESSERTS

---

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

**Apfelstrudelparfait** **13,90**  
Weiße Schokoladen-Vanillesoße |  
Karamellisierte Salzmandeln

**Süßer Zauber** **16,90**  
Edelschokolade | Zwetschke | Orange

**Flaumiger Kaiserschmarrn** **15,90**  
Mit Apfelmus

## DIGESTIFS

---

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