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
- 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

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

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	***60,00***
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	***35,00***

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 Rübenvielfalt Hausgemachter Frischkäse | Kren	***17,90***
Forellen-Carpaccio Kaviar I Kürbis | Zitrone | Krabbenknusper	***19,90***

Geräucherte Kopfsalatsuppe Tiroler Speckquiche	***9,50***
Karotten-Curryschaumsuppe Räucherlachscroustini	***9,50***
Wirtshaussuppe Rindssuppe | Leberknödel | Fleischstrudel | Milzschnitte	***9,50***

ALPIN
genießer wirtshaus

VEGETARISCHES

Hausgemachte Pasta ***25,00***
Wintertrüffel | Blattspinat | Pinienkerne

Die 3 Tiroler ***18,90***
Kasnocken | Spinatknödel | Schlutzkrapfen |
braune Butter | Parmesan | Schnittlauch

Wintergemüsegulasch ***22,00***
Tiroler Pilze

Ofensellerie in verschiedenen Texturen ***22,00***

FISCH

Wir filetieren und entgräten alle Fische für Sie!

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

Alpensaibling ***34,00***
Kürbis süß-sauer | flaumige Erdäpfel | Kastanien

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

ALPIN
genießer wirtshaus

WIRTSHAUSKLASSIKER

Wiener Schnitzel
Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren
Vom Schwein ***18,90***
Vom Tiroler Kalbl ***32,00***

Gemischter Beilagensalat ***6,90***

Knuspriges Backhendl vom Freilandhuhn ***22,00***
Lauwarmer Erdäpfel-Vogerlsalat

Geschmorter Brustkern vom Almochs ***25,90***
Ofenkarotte | Erdäpfelcreme | Essigzwiebel

Empfohlen vom Dipl. Fleischsommelier Armin

Maishendlbrust gebraten ***24,00***
Wintergemüse | flaumige Erdäpfel | Gewürzsoße

Wadlgulasch vom Almochs ***26,00***
Semmelknödel | Spiegelei | Essiggurkerl

Achenseer Merinoschafl ***42,00***
Bohnengemüse | Rosmarinpolenta | Paprika

GENIESSER HOTELS & RESTAURANTS · Gault&Millau · JRE · falstaff · Slow Food

STEAKS

Rückensteak vom Almochs & Scampi ***44,00***
ca. 250g

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

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

Zu allen Steaks servieren wir:

Nussbrokkoli oder Speckbohnen und
Erdäpfelgratin oder Trüffel-Pommes frites

Ochsenfiletsteak ***48,00***
ca. 250g
Soße Bernaise | Knoblauchbrot | großer Salatteller

GENIESSER HOTELS & RESTAURANTS · Gault&Millau · JRE · falstaff · Slow Food

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

ALPIN
genießer wirtshaus