



## Liebe Gäste, liebe Freunde des guten Essens...

Unser vorrangiges Ziel ist es, Ihnen unsere Karwendelküche, unter Einbeziehung von Tradition und Brauchtum näher zu bringen und Ihnen unkomplizierte Stunden der Entspannung mit Gaumenfreuden zu bieten.

Ein entscheidender Punkt dabei ist das Verwenden von heimischen Produkten.

**Almschwein, Achenseer Merinoschaf, Milchkalb & Co**, aus gut geführten Bauernhöfen des Achantales und den umliegenden Regionen bilden die Eckpfeiler unserer Küche!

Die heimischen **Berg- und Gartenkräuter** spielen zudem eine entscheidende Rolle.

Aber auch **Fische** kommen nicht zu kurz...

Langsam gewachsene Forellen und Saiblinge aus der „Herzoglichen Fischzucht Kreuth“ mit ihrer feinen Aromatik und Struktur:

„Da schmeckt man die Herkunft!“



Slow Food®

**Mit vielen unserer Produzenten verbindet uns eine jahrelange Zusammenarbeit und Freundschaft!**

### Wir bedanken uns besonders bei:

- Moser Peter mit Sohn Johannes aus Achenwald – Kohler Bauer: Achenseer Merinoschaf
- Familie Ursula und Gottfried Danler aus Achenkirch – Milch und Joghurt
- Familie Gabi und Markus Thumer aus Steinberg – Freilandeier
- Familie Adele und Thomas Fleischhacker aus Illmitz – Jagdhof-Weine
- Unser Nachbar Manfred Stubenböck: Heublumen und Kräuter
- Reiter Hansjörg – Marterer Bauer: Kartoffeln, Enger Almschwein, Enger Almkäse
- Naturkäserei Lechtal, Familie Sojer und Christian Kranebitter
- Herzogliche Fischzucht Kreuth – Forelle, Saibling, Alpenlachs
- Schrambacherhof Achenkirch – Familie Rieser Martin – Salat, Gemüse, Kräuter
- Familie König, Achenkirch – Ziege
- Achenkircher Metzger: Familie Maier
- Zillertal Bier aus Zell am Ziller
- Edelbrennerei Kostenzer Maurach am Achensee – Spirituosen, Liköre
- Danler Andreas „Hinterwinkl Bauer“ aus Achenkirch - Almochsen

Ihre Küchenchefs Armin und Alexander Gründler  
mit dem Alpin-Team



Gault&Millau

JRE



falstaff



## Genuss-Zeit in 4 Gängen...

---

### Seesaibling

grüner Apfel | Stangensellerie | Amaranth



### Steinpilze

Ravioli | Spinat | Sellerie



### Achentaler Almochs

Artischocken | Aubergine | Bohnen | flaumige Vinschgerl-Erdäpfel



### „süßer Sommertraum“

Topfen | Marillen | Nüsse

#### Weinbegleitung:

4 Gläser € 42,00

#### Menü:

4 Gänge € 110,00

Preis für Gedeck € 6,90 pro Person



# Genuss-Zeit in 5 Gängen...

---

## **Seesaibling**

grüner Apfel | Stangensellerie | Amaranth



## **Branzino & Jakobsmuschel**

Fenchel | Tomate | Pinienkerne



## **Steinpilze**

Ravioli | Spinat | Sellerie



## **Achentaler Almochs**

Artischocken | Aubergine | Bohnen | flaumige Vinschgerl-Erdäpfel



## **„süßer Sommertraum“**

Topfen | Marillen | Nüsse

### Weinbegleitung:

5 Gläser € 53,00

### Menü:

5 Gänge € 135,00

Preis für Gedeck € 6,90 pro Person



# Genuss-Zeit in 6 Gängen...

---

## **Seesaibling**

grüner Apfel | Stangensellerie | Amaranth

\*\*\*\*\*

## **Branzino & Jakobsmuschel**

Fenchel | Tomate | Pinienkerne

\*\*\*\*\*

## **Steinpilze**

Ravioli | Spinat | Sellerie

\*\*\*\*\*

## **Geräucherter Kopfsalat**

Bauch vom Molkeschwein | Blutwurstcanneloni | Wachtelei | Speckmarmelade

\*\*\*\*\*

## **Achentaler Almochs**

Artischocken | Aubergine | Bohnen | flaumige Vinschgerl-Erdäpfel

\*\*\*\*\*

## **„süßer Sommertraum“**

Topfen | Marillen | Nüsse

### Weinbegleitung:

6 Gläser € 63,00

### Menü:

6 Gänge € 160,00

Preis für Gedeck € 6,90 pro Person