

LIEBE GÄSTE UND FREUNDE DES GUTEN ESSENS

Wir lieben unsere Region und die Natur rund um Achenkirch und den Achensee. Regionalität liegt uns am Herzen, 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 Milchkalben 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!

- > Achensee Merinoschafel: 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***

GENUSS-ZEIT IN 4 GÄNGEN

Alpensaibling

Gurke | Avocado | Zitrusfrüchte

Morchelravioli

Spargel | Kerbel

Achenseer Merinoschaf

weiße Polenta | Bohnen | Bohnenkraut

Erdbeeren

Estragon | Einkorn | weiße Ivoire-Edelschokolade

oder

Feine Käsereise durch die Alpen

Menü in 4 Gängen 110,00

Weinbegleitung 4 Gläser 42,00

Gedeck 7,50

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

GENUSS-ZEIT IN 5 GÄNGEN

Alpensaibling

Gurke | Avocado | Zitrusfrüchte

Wolfsbarsch

Fenchel | Safransud | Muscheln | Passe-Pierre-Algen

Morchelravioli

Spargel | Kerbel

Achenseer Merinoschaf

weiße Polenta | Bohnen | Bohnenkraut

Erdbeeren

Estragon | Einkorn | weiße Ivoire-Edelschokolade

oder

Feine Käsereise durch die Alpen

Menü in 5 Gängen **135,00**

Weinbegleitung 5 Gläser **53,00**

Gedeck **7,50**

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.

GENUSS-ZEIT IN 6 GÄNGEN

Alpensaibling

Gurke | Avocado | Zitrusfrüchte

Wolfsbarsch

Fenchel | Safransud | Muscheln | Passe-Pierre-Algen

Morchelravioli

Spargel | Kerbel

Schweinebauch & Black Tiger Garnele

Geräucherter Kopfsalat | Wachtelei | Rettich

Achenseer Merinoschaf

weiße Polenta | Bohnen | Bohnenkraut

Erdbeeren

Estragon | Einkorn | weiße Ivoire-Edelschokolade

oder

Feine Käsereise durch die Alpen

Menü in 6 Gängen

160,00

Weinbegleitung 6 Gläser

63,00

Auf Wunsch servieren wir Ihnen bei allen Menüs auch gerne eine alkoholfreie Menü-Begleitung.

Gedeck

7,50