

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 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
- › Kranebitters Käsekulinarium: Käsespezialitäten von Stefan 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 und Wildhase aus Mailberg NÖ: Christoph Schüller
- › Tiroler Pilze: Christoph Reiter – Schwammerlhof Vomp

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

GENUSS-ZEIT 5 GÄNGE

„Seefood“

Saibling | Tiroler Alpengarnele | Pannacotta

Die rote Laura & der blaue Gigant

rotschaliger Erdäpfel mit besonderem Geschmack | Pilz vom Schwammerlhof

Geräucherter Kopfsalat

Duroc-Bauch sous-vide | Blutwurst | Rettich | Speckmarmelade | Schwartl

Karwendel-Reh

Schwarzwurzel | Steinpilzcreme | Hagebutte | Rotkraut

Valrhona-Edelschokolade

Mandarine | Sorbet | Mandel

Menü in 5 Gängen 155,00

Weinbegleitung 5 Gläser 65,00

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



GENUSS-ZEIT 6 GÄNGE

„Seefood“

Saibling | Tiroler Alpengarnele | Pannacotta

Seezunge

Muskatkürbis süß-sauer | Haselnuss | Kaviar | Krabbenknusper

Die rote Laura & der blaue Gigant

rotschaliger Erdäpfel mit besonderem Geschmack | Pilz vom Schwammerlhof

Geräucherter Kopfsalat

Duroc-Bauch sous-vide | Blutwurst | Rettich | Speckmarmelade | Schwartl

Karwendel-Reh

Schwarzwurzel | Steinpilzcreme | Hagebutte | Rotkraut

Valrhona-Edelschokolade

Mandarine | Sorbet | Mandel

Menü in 6 Gängen **180,00**

Weinbegleitung 6 Gläser **82,00**

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.



Gault&Millau **JRE** **falstaff** **Slow Food**

GENUSS-ZEIT 7 GÄNGE

„Seefood“

Saibling | Tiroler Alpengarnele | Pannacotta

Seezunge

Muskatkürbis süß-sauer | Haselnuss | Kaviar | Krabbenknusper

Die rote Laura & der blaue Gigant

rotschaliger Erdäpfel mit besonderem Geschmack | Pilz vom Schwammerlhof

Geräucherter Kopfsalat

Duroc-Bauch sous-vide | Blutwurst | Rettich | Speckmarmelade | Schwartl

Karwendel-Reh

Schwarzwurzel | Steinpilzcreme | Hagebutte | Rotkraut

”Enger Almkäse“

Herbstbirne | weiße Polenta

Valrhona-Edelschokolade

Mandarine | Sorbet | Mandel

Menü in 7 Gängen **205,00**

Weinbegleitung 7 Gläser **98,00**

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

