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
- 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

Kaisergranat
Kürbis | Zitrusfrüchte | Passe-Pierre-Algen

Kastanienravioli
Perigordtrüffel | Madeira | Granatapfel

Heimisches Reh
Rücken | Wintergemüse | Tiroler Pilze | flaumige Vinschgerl-Erdäpfel

Wintertraum
Mandarine | Milchkaffee | Ivoire-Edelschokolade

oder

Feine Käsevariation

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.

ALPIN
gründlers
gourmet stüberl

GENUSS-ZEIT IN 5 GÄNGEN

Kaisergranat
Kürbis | Zitrusfrüchte | Passe-Pierre-Algen

Winterkabeljau
Haselnüsse | Schwarzwurzel | Gillardeau-Auster | Kaviar von Walter Grüll

Kastanienravioli
Perigordtrüffel | Madeira | Granatapfel

Heimisches Reh
Rücken | Wintergemüse | Tiroler Pilze | flaumige Vinschgerl-Erdäpfel

Wintertraum
Mandarine | Milchkaffee | Ivoire-Edelschokolade

oder

Feine Käsevariation

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.

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

GENUSS-ZEIT IN 6 GÄNGEN

Kaisergranat
Kürbis | Zitrusfrüchte | Passe-Pierre-Algen

Winterkabeljau
Haselnüsse | Schwarzwurzel | Gillardeau-Auster | Kaviar von Walter Grüll

Kastanienravioli
Perigordtrüffel | Madeira | Granatapfel

Weibliche Entenbrust
Sellerie | Essigzwetschke | Knuspriger Canneloni

Heimisches Reh
Rücken | Wintergemüse | Tiroler Pilze | flaumige Vinschgerl-Erdäpfel

Wintertraum
Mandarine | Milchkaffee | Ivoire-Edelschokolade

oder

Feine Käsevariation

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***

ALPIN
gründlers
gourmet stüberl