

...den besonderen Genuss er.Leben!



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 Achentales, Zillertales 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 dem Achensee und der „Herzoglichen Fischzucht Kreuth“ mit ihrer feinen Aromatik und Struktur:

„Da schmeckt man die Herkunft!“

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



Wir bedanken uns besonders bei:

- Moser Peter mit Sohn Johannes – Kohler Bauer: Achenseer Merinoschaf
- Familie Ursula und Gottfried Danler – Milch und Joghurt
- Familie Gabi und Markus Thumer – Freilandeier
- Familie Adele und Thomas Fleischhacker – Jagdhof-Weine
- Unser Nachbar Manfred Stubenböck: Heublumen für unseren Sirup, Bärlauch, Liebstöckl
- Reiter Hansjörg – Marterer Bauer: Kartoffelsorten Laura und Ditta, Almschwein, Enger Almkäse
- Walter Grill – Der erste Kaviarproduzent Österreichs, Stör, Forelle, Saibling, Lachsforelle, Renke
- Fischzucht Kreuth – Forelle, Saibling, Alpenlachs

Ihre Küchenchefs Armin und Alexander Gründler
mit dem Alpin-Team



Aperitif-Empfehlungen:

Bergapfelsaft mit Zitronenverbene von Kohl Bergapfelsäfte	€ 3,50
San Bitter alkoholfrei alkoholfrei, im Geschmack ähnlich des Campari	€ 3,50
1 Glas „Alpin Tonic“ mit hausgemachtem Wermut	€ 7,50
1 Glas Champagner „Apanage brut“	€ 12,90
Sekt mit hausgemachtem Heublumensirup 0,1l	€ 4,90

Qualitätsweine glasweise 0,1l:

Pannobile weiß, Weingut Leitner	Eur 6,90
Gemischter Satz DAC Ried Falkenstein, Weingut Wieninger	Eur 6,50
Chardonnay, Rutherford Hill, Napa Valley, Kalifornien	Eur 7,90
Cuvée Chorus, Stift Klosterneuburg	Eur 7,90
Chateau du Bousquet, 1 ^{er} Côtes de Bourg	Eur 7,90
Hermitage La Petite Chapelle, Paul Jaboulet Aîné	Eur 11,90
Beerenauslese 2018, Weingut Jagdhof – süß	Eur 5,90

Für das Gedeck verrechnen wir € 6,50

...den besonderen Genuss er.Leben!



Heimat-Genuss...

Alpensaibling & Tiroler Alpengarnele € 30,-
Kohlrabi | pannonischer Safran | Kerbel

Geräucherte Erdäpfel € 30,-
Zander | Lauch | Räucheraalschaum

Ofensellerie € 26,-
Frischkäse | Molke | Haselnuss | Kaviar von Walter Grüll

Achenseer Merinoschaf € 38,-
BBQ-Bauch vom Holzkohlegrill | Röstzwiebelsud | Erbsen | Zwiebel

Tiroler Kalb'l € 42,-
Eierschwammerl | Bohnen | gebackener Polenta

Süße G'schichten € 18,-
Hausgemachter Topfen | Marillen | Estragon

oder

Käsereise durch die Alpen € 18,-

Weinbegleitung:

4 Gänge € 36,00
5 Gänge € 45,00
6 Gänge € 54,00



Menü:

4 Gänge € 90,00
5 Gänge € 105,00
6 Gänge € 120,00

...den besonderen Genuss er.Leben!



Genuss-Reise...

Orientalisches Lammherz-Carpaccio € 22,-
Gewürz-Couscous | Granatapfel | Curry- Madrocas

Langostinos € 32,-
Ravioli | Bouillabaisse-Soße | Passe-Pierre-Algen

Seezunge € 48,-
Jakobsmuschel | Kaviar | Fenchel | Wermut

„Mieral“ Taube € 42,-
Karotte | Amaranth | confierte Zitrone

Tournedos Rossini € 58,-
Rinderfilet | Gänseleber | Trüffel | wilder Brokkoli | Erdäpfelcreme | Pinienkerne

Schwarzwälder-Kirsch € 18,-
Edelschokolade | Kirschen | Maraschino

oder

Käsereise durch die Alpen € 18,-

Weinbegleitung:

4 Gänge € 47,00
5 Gänge € 55,00
6 Gänge € 63,00



Menü:

4 Gänge € 99,00
5 Gänge € 119,00
6 Gänge € 139,00