

...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 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
- Lengauerhof, Sebastian Oberladstädter – Tuxer Kalbin
- 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**



Aperitif-Empfehlungen:

Bergpfelsaft mit Zitronenverbene von Kohl Bergpfelsäfte	€ 3,70
San Bitter alkoholfrei alkoholfrei, im Geschmack ähnlich des Campari	€ 3,90
1 Glas „Alpin Tonic“ mit hausgemachtem Wermut	€ 8,50
1 Glas Champagner „Apanage brut“	€ 14,90
Sekt mit hausgemachtem Heublumensirup 0,1l	€ 5,90

Qualitätsweine glasweise 0,1l:

Massiv weiß, Weingut Keringer	€ 9,50
Zierfandler „Ried Spiegel“, Weingut Johanneshof Reinisch	€ 6,90
Chablis Vieille Vigne, Weingut Louis Michel et fils, Burgund	€ 6,70
Cuvée Tridendron, Weingut Ernst Triebaumer	€ 6,70
Villa Donoratico Bolgheri, Weingut Argentiera, Toskana	€ 10,90
Beerenauslese 2018, Weingut Jagdhof – süß	€ 5,90

Für das Gedeck verrechnen wir € 6,90

...den besonderen Genuss er.Leben!



Genuss-Zeit in 4 Gängen...

Alpensaibling

Röstzwiebel | Topinambur | Leindotteröl | Speck



Sellerie & Wintertrüffel

Madeira | Haselnuss | Birne



Karwendel-Reh

Schwarzwurzel | Salzzwetschken | Kastanie | Rosenkohl



„süßer Zauber“

Moosbeeren | Edelschokolade | Vanille

Weinbegleitung:

4 Gläser € 42,00

Menü:

4 Gänge € 110,00



...den besonderen Genuss er.Leben!



Genuss-Zeit in 5 Gängen...

Alpensaibling

Röstzwiebel | Topinambur | Leindotteröl | Speck

Loup de mer

Fenchel | Safran | Jakobsmuscheln | Gerste

Sellerie & Wintertrüffel

Madeira | Haselnuss | Birne

Karwendel-Reh

Schwarzwurzel | Salzzwetschken | Kastanie | Rosenkohl

„süßer Zauber“

Moosbeeren | Edelschokolade | Vanille

Weinbegleitung:

5 Gläser € 53,00



Menü:

5 Gänge € 135,00

...den besonderen Genuss er.Leben!



Genuss-Zeit in 6 Gängen...

Alpensaibling

Röstzwiebel | Topinambur | Leindotteröl | Speck

Loup de mer

Fenchel | Safran | Jakobsmuscheln | Gerste

Sellerie & Wintertrüffel

Madeira | Haselnuss | Birne

Wurzelfleisch

Kalbsbackerl | Kren | Wurzelgemüse

Karwendel-Reh

Schwarzwurzel | Salzzwetschken | Kastanie | Rosenkohl

„süßer Zauber“

Moosbeeren | Edelschokolade | Vanille

Weinbegleitung:

6 Gläser € 63,00

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Menü:

6 Gänge € 160,00