

...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 Achantales, 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!



Slow Food®

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:

Bergapfelsaft mit Zitronenverbene von Kohl Bergapfelsäfte	€ 3,90
San Bitter, alkoholfrei – im Geschmack ähnlich des Campari	€ 4,20
1 Glas hausgemachten Heublumensekt	€ 5,90
1 Glas „Alpin-Tonic“ mit hausgemachten Wermut	€ 8,50
1 Glas Champagner „Apanage brut“, Pommery	€ 14,90

Unsere Überraschungsmenüs:

Alpin-Genuss in 3 Gängen € 50,00

Alpin-Genuss in 4 Gängen € 65,00

Alpin-Genuss in 5 Gängen € 80,00

Gerne servieren wir Ihnen die passende Weinbegleitung
zusammen gestellt von Diplom-Sommelière Caroline

zum Preis von:

3 Gläser € 21,00

4 Gläser € 28,00

5 Gläser € 30,00

Brauerei „Zillertal Bier“

Granat Premium Barley Wine – Falstaff 96 Pkt.

Speisenempfehlung: Wildgerichte, Desserts mit dunkler Schokolade

0,1l EUR 3,50

Winterzeit...

Vorspeisen und Suppen:

Rote Rübe & hausgemachter Frischkäse € 14,90

Birne | Feldsalat | Nüsse

Gedeckbrötchen & Aufstriche € 4,90

Forellen-Carpaccio € 17,90

Rettich | confierte Zitrone | Kaviar |
Misomayonnaise | Krabbenknusper

Ochsensülze € 14,90

Wurzelgemüse | Kren | Kürbiskerne

Geräucherte Kopfsalatsuppe & Tiroler Speck € 8,50

Kräftige Rindsuppe € 7,90

2 Stück Tiroler Speckknödel

Karotten-Curryschaumsuppe € 8,90

Räucherlachs-Crôstini

Vegetarisches:

Geschmorter Fenchel € 18,90

Gewürz Cous-Cous | Marillenchutney | Bauernjoghurt

hausgemachte Schlutzkrapfen € 18,90

Erdäpfel-Topfenfülle | braune Butter | Parmesan

Flaumige Erdäpfel € 18,90

Kürbis | Kastanien | Broccoli

Fische:

Aus der Herzoglichen Fischzucht der Nachbargemeinde Kreuth

Alpensaibling € 28,00

Kürbisragout | flaumige Erdäpfel | Kastanien

Gebirgswasser-Forelle € 24,00

rote Rübe | Gerste | Krensoße

Hervorragende Auszeichnung für
Armin und Alexander

„Schlemmer Atlas Top 50 Köche Österreichs“

Fleischgerichte:

Lammrücken vom Achenseer Merinoschaf € 38,00
Bohngemüse | cremige Polenta | Paprikasoße

Trüffelschwein € 24,00
Filet | Romanesco | hausgemachte Pasta

Hirschragout vom Bächental € 28,00
Broccoli | Erdäpfelknödel | Kastanien

Filet vom Weideochs € 44,00
Pfeffer-Cognac-Soße | Gemüse | Topinambur

Wiener Schnitzel
Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren
..... vom Schwein € 17,90
..... vom Tiroler Kalbl € 25,00

gemischter Beilagensalat € 5,50

Knuspriges Backendl vom Freilandhuhn € 19,90
lauwarmer Erdäpfel-Vogerlsalat

Rieslingsbeuscherl € 19,90
Wurzelgemüse | Semmelknödel

...den besonderen Genuss er.Leben!



Käse...

... zusammengestellt von unserem Diplom-Käsesommelier Alexander

Feine Kasrunde € 16,90
Käseauswahl aus unserem Land!

Desserts...

Vanille-Cremeschnitte € 9,90
Gewürzhimbeeren | Sorbet

Süßer Zauber € 13,90
Feines von der Edelschokolade

Zimtparfait € 11,90
weiße Schokolade-Vanillesoße | Salzmandeln

Flaumiger Kaiserschmarrn € 14,90
mit Apfelmus

Digestif-Empfehlung:

Verschiedenste Edelbrände in unserer Digestifecke!

Kennen Sie bereits „Gründler’s Gourmetstüberl“?
Ausgezeichnet mit 4 Hauben und 17 Punkte bei Gault Millau Österreich!

GAULTMILLAU