

...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 Gründer  
mit dem Alpin-Team**



## Aperitif:

Bergapfelsaft mit Zitronenverbene von Kohl Bergapfelsäfte	€ 3,70
San Bitter, alkoholfrei – im Geschmack ähnlich des Campari	€ 3,90
1 Glas hausgemachten Heublumensekt	€ 5,30
1 Glas „Alpin-Tonic“ mit hausgemachten Wermut	€ 7,90
1 Glas Champagner „Apanage brut“, Pommery	€ 12,90

---

## Unsere Überraschungsmenüs:

**Alpin-Genuss** in 3 Gängen € 46,00

**Alpin-Genuss** in 4 Gängen € 60,00

**Alpin-Genuss** in 5 Gängen € 70,00

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

# Herbstzeit...

## Vorspeisen und Suppen:

**Rote Rübe € 12,90**

Apfel | Granatapfel | Feldsalat | Nüsse

**Gedeckbrötchen & Aufstriche € 4,90**

**Forellen-Carpaccio € 17,90**

Rettich | confierte Zitrone | Kaviar | Misomayonnaise

**Ochsensülze vom Tuxer Rind € 14,90**

Wurzelgemüse | Kren | Kürbiskerne

**Geräucherte Kopfsalatsuppe € 8,50**

Speck-Zwiebel-Quiche

**Kräftige Rindssuppe € 7,90**

2 Stück Tiroler Speckknödel

**Kürbis-Vanilleschaumsuppe € 8,90**

Mandeln | Räucherlachs-Crôstini

## Vegetarisches:

### **Geschmorter Fenchel € 18,90**

Gewürz Cous-Cous | Marillenchutney | Bauernjoghurt

### **Bergkäsnocken € 18,90**

geschmolzene Zwiebelbutter | Schnittlauch

## Fische:

**Aus der Herzoglichen Fischzucht der Nachbargemeinde Kreuth**

### **Alpensaibling € 28,00**

Kürbisragout | flaumige Erdäpfel

### **Gebirgswasser-Forelle € 24,00**

rote Rübe | Gerste | Krensoße

Hervorragende Auszeichnung für  
Armin und Alexander

„Schlemmer Atlas Top 50 Köche Österreichs“

## Fleischgerichte:

**Geschmortes Schulter-Mittelstück vom Almochsen € 22,00**

Ofenkarotten | Erdäpfelcreme

**Hausgemachte Pasta € 22,00**

Landhuhnbrüstl | Pilze | Trüffelrahm

**Wurzelfleisch vom Enger Duroc-Schwein € 22,00**

Wurzelgemüse | Erdäpfel | Kren

**Ausgelöster Lammrücken € 36,00**

Speckbohnen | cremige Polenta | schwarzer Knoblauch

**Hirschrücken € 38,00**

Pilze | Rotkraut | flaumige Erdäpfel

## Traditionelles:

**Wiener Schnitzel**

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

..... vom Schwein € 17,90

..... vom Tiroler Kalbl € 24,00

**gemischter Beilagensalat € 4,50**

**Knuspriges Backhendl vom Freilandhuhn € 18,90**

lauwarmer Erdäpfelsalat

...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

**Holunderblütenparfait** € 10,90  
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 3 Hauben und 16 Punkten bei Gault Millau Österreich!

**GAULTMILLAU**

## es ist wieder Ganszeit...

Wir beziehen unsere Weidegänse aus Oberösterreich  
vom Stödingerhof, Familie Rudolf Feichtinger in Neukirchen

### Das Ganslmenü € 42,00

Getrübete Ganslschaumsuppe  
mit Bröselknödel



Gebratene Weide-Gans  
Rotkraut | Semmelknödel | Bratapfel | Kastanien

---

**Gansschmalz € 5,90**

hausgemachtes Bauernbrot

**Herbstsalat € 18,90**

Ganslleber in der Kürbiskernkruste | Nüsse | Trauben

**Gefüllte Erdäpfel-Ganslknödel € 18,90**

Kürbiskraut | schwarze Nüsse

**Ganslbeuscherl € 22,00**

Kräuter | Semmelknödel

**Getrübete Gansl-Schaumsuppe € 7,90**

mit Bröselknödel

**Gebratene Weide-Gans € 34,00**

Rotkraut | Semmelknödel | Bratapfel | Kastanien

**Moosbeernocken € 14,90**

Topfen-Rumeis