



## 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 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 der „Herzoglichen Fischzucht Kreuth“ mit ihrer feinen Aromatik und Struktur:

„Da schmeckt man die Herkunft!“



Slow Food®

**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
- Familie König, Achenkirch – Ziege
- 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



Gault&Millau

JRE



falstaff



## Aperitif:

Bergapfelsaft mit Apfelminze von Kohl Bergapfelsäfte aus Südtirol	€ 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 Champagne „Apanage brut“, Pommery	€ 14,90

---

## Unsere Wirtshaus-Überraschungsmenüs:

**Alpin-Genuss** in 3 Gängen € 55,00

**Alpin-Genuss** in 4 Gängen € 70,00

**Alpin-Genuss** in 5 Gängen € 85,00

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



## Vorspeisen und Suppen:

**Gedeckbrötchen & Aufstriche € 4,90**

**Ochsensülze € 14,90**

Wurzelgemüse | Kren | Kürbiskerne

**Alpin-Bowl € 15,90**

Couscous | Spargel | Radieschen | Kirschtomaten |  
Kräutersalat | Nüsse

**Forellen-Carpaccio € 18,90**

Radieschen | Spargel | Rhabarber |  
Krabbenknusper

**Geräucherte Kopfsalatsuppe & Tiroler Speck € 8,90**

**Spargelcremesuppe € 8,90**

Räucherlachs | rosa Pfeffer

**Wirtshaus-Suppentopf € 8,90**

Almochs | Gemüse | Nudeln | Tiroler Pilze

## Spargelzeit...

**Stangenspargel € 22,00**

Soße Hollandaise | Petersilienerdäpfel

**Stangenspargel mit Bauernschinken € 27,00**

Soße Hollandaise | Petersilienerdäpfel

**Stangenspargel mit kleinem Kalbswiener € 32,00**

Soße Hollandaise | Petersilienerdäpfel

**Stangenspargel mit Filetsteak vom Almochs € 44,00**

Soße Hollandaise | Petersilienerdäpfel

**Freilandhuhn € 24,00**

Gebratene Brust | Spargelnudeln | Tiroler Pilze





## Vegetarisches:

**Bärlauchknödel € 18,90**  
Spargelragout | Enger Almkäse

**Frühlingskarotte € 18,90**  
Quinoa | Wildkräuter | Ziegenfrischkäse

**Geräucherte flaumige Erdäpfel € 19,90**  
Erbsen | Tiroler Pilze | Ofentomaten

## Fische:

**Aus der Herzoglichen Fischzucht der Nachbargemeinde Kreuth**

**Gebirgswasser-Forelle € 25,00**  
Bärlauch | Gerste | Karfiol | Nüsse

**Alpensaibling € 29,00**  
Kohlrabi | Erbsen | Saiblingskaviar | flaumige Erdäpfel

**Hervorragende Auszeichnung für  
Armin und Alexander**

**„Schlemmer Atlas Top 50 Köche Österreichs“**



## Wirtshausgerichte:

**Erdäpfel-Rehfleischknödel vom Maibock € 22,00**  
geschmortes Fröhkraut | Röstzwiebelsud

### **Wiener Schnitzel**

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

..... vom Schwein € 17,90

..... vom Tiroler Kalbl € 28,00

**gemischter Beilagensalat € 5,50**

**Knuspriges Backhendl vom Freilandhuhn € 19,90**  
lauwarmer Erdäpfel-Vogerlsalat

**Bauernbrat'l vom Achenseer Merinoschaf € 26,00**  
Speckbohnen | cremige Bärlauch-Tomatenpolenta

**Geschmortes Kalbsackerl € 32,00**  
Erdäpfel-Selleriecreme | Wurzelgemüse | Essigkraut



## Käse...

... zusammengestellt von unserem Diplom-Käsesommelier Alexander

**Feine Kasrunde** € 17,90  
Käseauswahl aus unserem Land!

## Desserts...

**Vanille-Cremeschnitte mit Sorbet**  
Gewürzhimbeeren | Sorbet  
klein € 7,90 groß € 10,90

**Holunderblütenparfait** € 12,90  
weiße Schokolade-Vanillesoße | Salzmandeln

**Süßer Zauber** € 14,90  
Feines von der Edelschokolade | Erdbeeren

**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!

**Gault&Millau**

## Nachmittagskarte...

... von 14.00 bis 17.30 Uhr

**Tiroler Speck** € 17,90  
Essigeingelegtes | Brot

**Feine Käserunde** € 17,90  
Brot

**Sommersalatteller** € 12,90

**Sommersalatteller** € 19,90  
mit gebratener Hühnerbrust

**Büffelmozzarella** € 12,90  
Tomaten | Basilikum

**Wiener Schnitzel vom Schwein** € 17,90  
Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

**flaumiger Kaiserschmarrn** € 14,90  
mit Apfelmus

