

...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!



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	€ 3,70
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

Frühlingszeit...

Vorspeisen und Suppen:

Frühlings-Salateller € 11,90

Spargel | Kirschtomaten | Radieschen | Kresse

Gedeckbrötchen & Aufstriche € 4,90

Bunte Tomatenvielfalt € 15,90

hausgemachter Heumilch-Frischkäse | Basilikum

Forellen-Carpaccio € 17,90

Spargel | confierte Zitrone | Rhabarber | 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

Bärlauchschaumsuppe € 8,90

Fladenbrot | Räucherlachs



Vegetarisches:

flaumige Erdäpfel € 18,90

Spargel | Erbsen | Pilze

Stangenspargel € 22,00

Soße Hollandaise | Kräuterdäpfel

Bergkässchlutzer € 18,90

Spinat | Pinienkerne | eingelegte Kirschtomaten

Fische:

Aus der Herzoglichen Fischzucht der Nachbargemeinde Kreuth

Alpensaibling € 28,00

Erbsen | Gerste | Spargel | Kresse

Wurzelfleisch von der Gebirgswasser-Forelle € 24,00

Erdäpfelragout | Wurzelgemüse | Krensoße

Innereien:

Rieslingbeuscherl vom Tuxer Rind € 17,90

Semmelknödel | Kräuter

Ochsenszunge € 22,00

Senfsoße | Erdäpfelcreme | Wurzelgemüse

**Hervorragende Auszeichnung für
Armin und Alexander**

„Schlemmer Atlas Top 50 Köche Österreichs“

Fleischgerichte:

Gebackene Lammschnitzel € 24,00

Erdäpfel-Kressesalat | Soße Tatar

Geschmorter Hals vom Almochsen € 25,00

Ofenkarotten | Erdäpfel-Röstzwiebelcreme

Hausgemachte Pasta € 22,00

Landhuhnbrüstl | Champignons | Spargel

rosa gebratene Entenbrust € 26,00

Broccoli | flaumige Erdäpfel | Essigzwetschken

Filetsteak vom Tuxer Rind € 38,00

Pfeffer-Cognacsoße | Gemüse | gefüllter Erdäpfel

Traditionelles:

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

..... vom Schwein € 16,90

..... 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 | Erdbeeren

Creme Brûlée € 8,90
hausgemachtes Haselnusseis

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