

...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: Kartoffel Laura und Ditta, Enger Almkäse
- Naturkäserei Lechtal, Familie Sojer und Christian Kranebitter
- Herzogliche Fischzucht Kreuth – Forelle, Saibling, Alpenlachs
- Bogstlhof Achenkirch – Familie Mühlegger Hildegard – Tiroler Grauviehkäse
- Achenkircher Imker: Familie Brabant
- Achenkircher Metzger: Familie Maier
- Zillertal Bier aus Zell am Ziller
- Edelbrennerei Kostenzer Maurach am Achensee
- Danler Andreas „Hinterwinkl Bauer“ aus Achenkirch - Almoosen

**Ihre Küchenchefs Armin und Alexander Gründer
mit dem Alpin-Team**



Aperitif:

San Bitter, alkoholfrei – im Geschmack ähnlich des Campari	€ 3,50
1 Glas hausgemachten Heublumensekt	€ 4,90
1 Glas „Alpin-Tonic“ mit hausgemachten Wermut	€ 7,50
1 Glas Champagner „Apanage brut“, Pommery	€ 10,90

Unsere Überraschungsmenüs:

Alpin-Genuss in 3 Gängen € 42,00

Alpin-Genuss in 4 Gängen € 52,00

Gerne servieren wir Ihnen die passende Weinbegleitung
empfohlen von Sommelière Caroline

zum Preis von:

3 Gläser € 18,00

4 Gläser € 24,00

Brauerei „Zillertal Bier“

Granat Premium Barley Wine – Falstaff 96 Pkt.

Speisenempfehlung: Wildgerichte, Desserts mit dunkler Schokolade

0,1l EUR 3,50

Kalte Vorspeisen und Suppen:

Gedeckbrötchen & Aufstriche € 3,90

Gemischter Salat € 5,50

Ochsensülze € 11,90

Wurzelgemüse | Kürbiskernmayonnaise | Kren | Kresse

Alpines Gemüse-Antipasti € 15,90

Eingelegtes Gartengemüse | Birne | Apfel-Nussbrot

Forellen-Carpaccio € 16,90

Avocado | Zitrone | Forellenkaviar

Geräucherte Kopfsalatsuppe € 8,90

Alpenprosciutto | Tiroler Garnele

Kräftige Rindssuppe € 7,90

mit Käsepressknödel | Gemüsestreifen

Herbstküche:

Bergkasnocken € 14,90

geschmolzene Zwiebelbutter | Endivien-Erdäpfelsalat

flaumige Erdäpfel € 16,90

Kürbisragout | wilder Broccoli | Mandeln

Artischocken-Tomatennudeln € 24,90

gebratene Scampi

Donauwaller € 22,00

Schmorkraut | Röstzwiebelsud | Erdäpfelcreme

Alpensaibling € 24,90

rotes Rübenragout | flaumige Erdäpfel | Kren

„Aus der Gemüsebox“ € 19,90

Landhuhnbrüstl in der Kartoffelkruste | Herbstgemüse

Entenbrust rosa gebraten € 26,00

Süß-saures Kürbisgemüse | Kastanien | Tiroler Schlutzer

Rosa gebratene Keule vom Merinoschaf € 26,00

Cremige Rosmarinpolenta | Bohnengemüse | Holunderkapern

Filetsteak vom Ochs € 36,00

Steinpilze | Gemüse | Schupfnudeln

...den besonderen Genuss er.Leben!



Traditionelles aus unserem Haus...

Wiener Schnitzel

mit lauwarmen Erdäpfelsalat | Preiselbeeren

..... vom Schwein € 14,90

..... vom Tiroler Kalbl € 22,00

Knuspriges Backhendl vom Freilandhuhn € 17,90

lauwarmer Erdäpfelsalat

Rieslingsbeuscherl € 16,90

Gartenkräuter | Semmelknödel

Geschmorte Rindsschulter € 18,90

Wilder Broccoli | Rotweinzwiebel | getrüffelte Erdäpfelcreme

Hervorragende Auszeichnung für
Armin und Alexander

„Schlemmer Atlas Top 50 Köche Österreichs“

...den besonderen Genuss er.Leben!



Käse...

... zusammengestellt von unserem Diplom-Käsesommelier Alexander

Feine Kasrunde € 14,90
Käseauswahl aus unserem Land!

Desserts...

Vanille-Cremeschnitte € 8,90
Gebirgs Heidelbeeren | Sorbet

Süßer Zauber € 12,90
Feines von der Edelschokolade

Creme Brûlée € 6,90

Apfelstrudelparfait € 9,90
Vanillesoße | Salzmandeln

Flaumiger Kaiserschmarrn € 11,90
mit Apfelmus vom Butterapfel

Digestif-Empfehlung:

Verschiedene Edelbrände aus der „Alpin-Edition“ in unserer Digestifecke!

Kennen Sie bereits „Gründler’s Gourmetstüberl“?
Ausgezeichnet mit 3 Hauben und 16 Punkten bei Gault Millau Österreich!

GAULTMILLAU