

REGIONALES AUS UNSERER UMGEBUNG

Wir lieben unsere Region und die Natur rund um Achenkirch und den Achensee. Regionalität liegt uns am Herzen und deshalb setzen wir uns, wo immer es uns möglich ist, für die Erhaltung der natürlichen Ressourcen ein.

Zu wissen, aus welchem gut geführten Bauernhof z.B. unsere Almschweine, die Merinoschafeln oder die Milchkalbln kommen, ist uns sehr wichtig.

Genauso wie die Herkunft der langsam gewachsenen Forellen und Saiblinge aus der „Herzoglichen Fischzucht Kreuth“.

Verfeinert mit heimischen Berg- und Gartenkräutern – das schmeckt man!

Mit vielen unserer Produzenten verbindet uns eine jahrelange Zusammenarbeit und Freundschaft!

- › Achenseer Merinoschafeln: Moser Peter mit Sohn Johannes; Achenwald (Kohler Bauer)
- › Milch und Joghurt: Familie Ursula und Gottfried Danler aus Achenkirch
- › Freilandeiern: Familie Gabi und Markus Thumer aus Steinberg
- › Jagdhof-Weine: Familie Adele und Thomas Fleischhacker aus Illmitz
- › Heublumen und Kräuter: Unser Nachbar Manfred Stubenböck
- › Kartoffeln, Enger Almkäse: Reiter Hansjörg; Marterer Bauer
- › Kranebitters Käsekulinarium: Käsespezialitäten von Stefan Kranebitter
- › Forelle, Saibling, Alpenlachs: Herzogliche Fischzucht Kreuth
- › Salat, Gemüse, Kräuter: Schrambacherhof Achenkirch; Familie Rieser Martin
- › Achenkircher Metzger: Familie Maier
- › Zillertal Bier aus Zell am Ziller
- › Spirituosen, Liköre: Edelbrennerei Kostenzer Maurach am Achensee
- › Almochsen: Danler Andreas; „Hinterwinkl Bauer“ aus Achenkirch
- › Gams vom Seekar: Florian Nothdurfter
- › Hirsch vom Bächental: Walter Wimmer
- › Reh & Wildhase aus Mailberg NÖ: Christoph Schüller
- › Tiroler Pilze: Christoph Reiter – Schwammerlhof Vomp

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

APERITIF

<i>Bergapfelsaft mit Apfelminze</i>	4,90
Von Kohl Bergapfelsäfte aus Südtirol	
<i>San Bitter alkoholfrei</i>	4,90
Im Geschmack ähnlich dem Campari	
<i>1 Glas hausgemachter Heublumensekt</i>	7,90
<i>1 Glas »Alpin Tonic« mit hausgemachtem Wermut</i>	9,90
<i>1 Glas Champagner « Brut Royal« Pommery</i>	16,90

Wenn Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, informieren Sie bitte unsere geschulten MitarbeiterInnen, bevor Sie Speisen oder Getränke bestellen. Wir erklären Ihnen gerne die Zutaten in unseren Speisen, die Allergien auslösen können.

Alle Preise in Euro, inklusive aller gesetzlichen Steuern und Abgaben.
Änderungen vorbehalten.

ALPIN ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Von unseren Küchenchefs Armin und Alexander Gründler liebevoll
ausgesucht und zusammengestellt.

3 Gänge	65,00
4 Gänge	79,00
5 Gänge	90,00

Gerne servieren wir Ihnen die passende Weinbegleitung,
zusammengestellt von Diplom-Sommelière Caroline Gründler.

3 Gläser	21,00
4 Gläser	28,00
5 Gläser	35,00

Tipp

Versuchen Sie auch einmal unser gründler's gourmet stüberl.
Ausgezeichnet mit 4 Hauben bzw. 17,5 Punkten von Gault&Millau Österreich
und 1-Stern bei Michelin 2025!

VORSPEISEN & SUPPEN

Gedeckbrötchen & Aufstriche 4,90

Ochsensülze 15,90
Wurzelgemüse | Kren | Kürbiskerne

Bunte Tomatenvielfalt 18,90
Hausgemachter Frischkäse | Kren

Forellen-Carpaccio 19,90
Kaviar | Radieschen | Spargel | Zitrone | Krabbenknusper

Geräucherte Kopfsalatsuppe 9,90
Tiroler Speckquiche

Spargelschaumsuppe & rosa Pfeffer 9,90
Räucherlachsroustini

Wirtshaussuppe 12,90
2 Stück Speckknödel | Rindssuppe | Schnittlauch

VEGETARISCHES

<i>Hausgemachte Pasta</i>	28,00
Spargel Blattspinat Tiroler Pilze	
<i>Die 3 Tiroler</i>	19,90
Kasnocken Spinatknödel Schlutzkrapfen braune Butter Parmesan Schnittlauch	
<i>Stangenspargel</i>	28,00
Soße Hollandaise Linda-Kartoffel Vogelmiere	

FISCH

Wir filetieren und entgräten alle Fische für Sie!

<i>Wurzelfleisch von der Gebirgswasserforelle</i>	29,00
Krenschaum Gemüsestreifen Erdäpfelragout	
<i>Alpensaibling</i>	34,00
Erbsen-Minzgerste eingelegter Kohlrabi Wermutschaum	
<i>Pochierte Seehecht-Nocken</i>	35,00
Paprika-Frühlingsgemüseglasch Kaviar	

Auch der Schlemmer Atlas hat Armin und Alexander Gründler ausgezeichnet:
Top 50 Köche Österreichs!

WIRTSCHAUSKLASSIKER

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

Vom Schwein

18,90

Vom Tiroler Kalbl

32,00

Gemischter Beilagensalat

6,90

Knuspriges Backhendl vom Freilandhuhn

22,00

Lauwarmer Erdäpfel-Vogersalat

Wadlgulasch vom Almochs

26,00

Semmelknödel | Spiegelei | Essiggurkerl

Empfohlen vom Dipl. Fleischsommelier Armin

Maishendlbrust gebraten

28,00

Spargelragout | flaumige Erdäpfel | Kerbelsoße

Filetsteak vom Almochs & Scampi

52,00

Kräuterseitlinge | confierte Erdäpfel | Frühlingsgemüse

„Cote de Boeuff“ ca. 600g

Rückensteak vom Almochs am Knochen gebraten

52,00

Nussbroccoli | Trüffel-Pommes frites

KÄSE

Zusammengestellt von unserem Diplom-Käsesommelier Alexander.

Feine Kasrunde **18,90**

Käseauswahl aus unserem Land!

DESSERTS

Vanille-Cremeschnitte

Erdbeeren | Sorbet

Klein **7,90**

Groß **10,90**

Apfelstrudelparfait **13,90**

Weißer Schokoladen-Vanillesoße |

Karamellisierte Salzmandeln

Süße Überraschung **17,90**

Edelschokolade | Erdbeeren | Sorbet

Flaumiger Kaiserschmarrn **16,90**

Mit Apfelmus

DIGESTIFS

Wir beraten Sie gerne über eine große Auswahl an Edelbränden aus unserer Digestifecke!



Achenseer Merinoschaf, Ziegenkitz & Innereien

Knuspriger Lammbauch	14,90
Bohnen-Tomatensalat Aioli	
Lammconsommé mit 3 Einlagen	9,90
Milzschnitten Leberknödel Lungenstrudel	
Gefüllte Erdäpfel-Ziegenkitzknödel	19,90
Bohnenragout	
Gebackenes Ziegenkitz	38,00
Erdäpfel-Vogerlsalat Soße Tatar	
Lammrücken rosa gebraten	44,00
Bohnergemüse cremige Bärlauchpolenta	
...für 2 Personen	
Gebratene Ziegenkitzschulter	75,00
Bärlauchpolenta Frühlingsgemüse	
Rieslingsbeuscherl	22,00
Semmelknödel Wurzelgemüse	
Lammleber	26,00
Äpfel Erdäpfelcreme Erbsen Speck	
Innereienmenü in 5 Gängen	85,00

FÜR ZWISCHENDURCH VON 14:00 – 17:30 UHR

Jahrgangs-Sardinen hausgemachtes Brot	14,00
Forellen-Carpaccio Kaviar Radieschen Spargel Zitrone Krabbenknusper	19,90
Bunte Tomatenvielfalt Hausgemachter Frischkäse Kren	18,90
Geräucherte Kopfsalatsuppe Tiroler Speckquiche	9,90
Hausgemachte Pasta Spargel Blattspinat Tiroler Pilze	28,00
Stangenspargel Soße Hollandaise Linda-Kartoffel Vogelmiere	28,00
Alpensäibling Erbsen-Minzgerste eingelegter Kohlrabi Wermutschaum	34,00
Genießer-Salatteller mit gegrillten Scampi	32,00
Knuspriges Backhendl vom Freilandhuhn lauwarmer Erdäpfel-Vogelersalat	22,00
Wiener Schnitzel vom Schwein Petersilienerdäpfel Preiselbeeren	18,90
Flaumiger Kaiserschmarrn mit Apfelmus	16,90

Alle Preise in Euro, inklusive aller gesetzlichen Steuern und Abgaben.
Änderungen vorbehalten

