

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 Merinoschafel: Moser Peter mit Sohn Johannes; Achenwald (Kohler Bauer)
- > Milch und Joghurt: Familie Ursula und Gottfried Danler aus Achenkirch
- > Freilandeier: 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
- > 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 aus Mailberg NÖ: Christoph Schüller
- > Tiroler Pilze: Christoph Reiter – Schwammerlhof Vomp

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

APERITIF

<i>Bergapfelsaft mit Apfelminze</i>	4,50
Von Kohl Bergapfelsäfte aus Südtirol	
<i>San Bitter alkoholfrei</i>	4,50
Im Geschmack ähnlich dem Campari	
<i>1 Glas hausgemachter Heublumensekt</i>	6,90
<i>1 Glas »Alpin Tonic« mit hausgemachtem Wermut</i>	8,90
<i>1 Glas Champagner « Brut Royal« Pommery</i>	15,90

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	60,00
4 Gänge	75,00
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!

VORSPEISEN & SUPPEN

Gedeckbrötchen & Aufstriche 4,90

Gillardeau Auster Nr. 2 pro Stück 5,50

Ochsensülze 15,90
Wurzelgemüse | Kren | Kürbiskerne

Bunte Rübenvielfalt 17,90
Hausgemachter Frischkäse | Kren

Forellen-Carpaccio 19,90
Kaviar | Kürbis | Zitrone | Krabbenknusper

Rindertatar 22,00
Sellerie | Kräuterseitlinge | Wintertrüffel

Geräucherte Kopfsalatsuppe 9,50
Tiroler Speckquiche

Karotten-Curryschaumsuppe 9,50
Räucherlachsroustini

Wirtshaussuppe 9,50
Rindssuppe | hausgemachte Nudeln | Gemüsestreifen | Rindfleisch

VEGETARISCHES

<i>Hausgemachte Pasta</i>	25,00
Wintertrüffel Blattspinat Pinienkerne	
<i>Die 3 Tiroler</i>	18,90
Kasnocken Spinatknödel Schlutzkrapfen braune Butter Parmesan Schnittlauch	
<i>Wintergemüsegulasch</i>	22,00
Tiroler Pilze	
<i>Ofensellerie in verschiedenen Texturen</i>	22,00

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
Kürbis süß-sauer flaumige Erdäpfel Kastanien	

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 Backendl vom Freilandhuhn

22,00

Lauwarmer Erdäpfel-Vogersalat

Geschmortes Schulter-Mittelstück vom Almochs

25,90

Ofenkarotte | Erdäpfelcreme | Essigzwiebel

Empfohlen vom
Dipl. Fleischsommelier Armin

Maishendlbrust gebraten

24,00

Wintergemüse | flaumige Erdäpfel | Gewürzsoße

Ragout vom Bächental Hirsch

32,00

Brokkoli | Tiroler Pilze | Erdäpfelknödel

Achenseer Merinoschaf – Rücken & geschmortes

34,00

Bohngemüse | Rosmarinpolenta | Paprika

STEAKS

Rückensteak vom Almochs & Scampi 42,00
ca. 250g

Clubsteak vom US-Beef 75,00
ca. 600g
Austernpilze vom Schwammerlhof

T-Bonesteak vom US-Beef 85,00
ca. 700g
mit Trüffelbutter

Schopfsteak vom Freilandschwein 28,00
ca. 280g - BBQ-Style

Zu allen Steaks servieren wir:

Nussbrokkoli und
Erdäpfelgratin

KÄSE

Zusammengestellt von unserem Diplom-Käsesommelier Alexander.

Feine Kasrunde **18,90**
Käseauswahl aus unserem Land!

DESSERTS

Vanille-Cremeschnitte
Gewürzhimbeeren | Sorbet
Klein **7,90**
Groß **10,90**

Apfelstrudelparfait **13,90**
Weiße Schokoladen-Vanillesoße |
Karamellisierte Salzmandeln

Süßer Zauber **16,90**
Edelschokolade | Zwetschke | Orange

Flaumiger Kaiserschmarrn **15,90**
Mit Apfelmus

DIGESTIFS

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