

LIEBE GÄSTE UND FREUNDE DES GUTEN ESSENS

Wir lieben unsere Region und die Natur rund um Achenkirch und den Achensee. Regionalität liegt uns am Herzen, 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 Milchkalben 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!

- > Achensee Merinoschafel: Moser Peter mit Sohn Johannes; Achenwald (Kohler Bauer)
- > Milch und Joghurt: Familie Ursula und Gottfried Danler aus Achenkirch
- > Freiland Eier: 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
- > Naturkäserei Lechtal: Familie Sojer und Christian 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 und Fasan aus Mailberg NÖ: Christoph Schüller

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

GENUSS-ZEIT IN 4 GÄNGEN

Jakobsmuschel & Carabineiro-Garnele

Zitrusfrüchte | Passe-Pierre-Algen | Bouillabaisse-Sud

Die rote Laura & der blaue Gigant

Rücken vom Karwendelreh

Räucheraal | Schwarzwurzel | Essigzwetschke

Piemonteser Haselnuss

Birne | Hagebutte

oder

Feine Käsereise durch die Alpen

Menü in 4 Gängen 110,00

Weinbegleitung 4 Gläser 42,00

Gedeck 7,50

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

GENUSS-ZEIT IN 5 GÄNGEN

Jakobsmuschel & Carabineiro-Garnele

Zitrusfrüchte | Passe-Pierre-Algen | Bouillabaisse-Sud

Waller

Blutwurst | Sauerkraut | Apfel | Kapernblatt

Die rote Laura & der blaue Gigant

Rücken vom Karwendelreh

Räucheraal | Schwarzwurzel | Essigzwetschke

Piemonteser Haselnuss

Birne | Hagebutte

oder

Feine Käsereise durch die Alpen

Menü in 5 Gängen **135,00**

Weinbegleitung 5 Gläser **53,00**

Gedeck **7,50**

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.

GENUSS-ZEIT IN 6 GÄNGEN

Jakobsmuschel & Carabineiro-Garnele

Zitrusfrüchte | Passe-Pierre-Algen | Bouillabaissesud

Waller

Blutwurst | Sauerkraut | Apfel | Kapernblatt

Die rote Laura & der blaue Gigant

Mieral-Ente

Brust | Kürbis | Cranberry | Gerste

Rücken vom Karwendelreh

Räucheraal | Schwarzwurzel | Essigzwetschke

Piemonteser Haselnuss

Birne | Hagebutte

oder

Feine Käsereise durch die Alpen

Menü in 6 Gängen

160,00

Weinbegleitung 6 Gläser

63,00

Auf Wunsch servieren wir Ihnen bei allen Menüs auch gerne eine alkoholfreie Menü-Begleitung.

Gedeck

7,50