

Feines & Traditionelles
mit Kräutern

Liebstöckl



RESTAURANT
LIEBSTÖCKL
Fam. Platzer · A-6272 Kaltenbach im Zillertal
Dorfstraße 16 · Tel. +43 5283/242033
e-mail: info@liebstoekl.eu
www.liebstoekl.eu

SOMMER24

HOCHgenuss
Wildkräutermenü

Liebstöckl Kräutergarten'l
Frische Kresse | Heumilchbutter | Quellsalz | Gebäck

Rindstatar
Blumenkohl | Wiesenkräuter | Holunder

Kresseschaumsuppe
Gänseblümchen | Hirse-Topfenocker'l

Wildkräuterrisotto
Trüffelöl | Zander

Kleine Erfrischung
Rosa gebratene Rehkeule
Kräuterschmarrn | Kirschjus | Kohlrabi | Latschenkiefer

Wälder Schokolade
SIG-Parfait | Himbeermolke-Espuma | Granola | Löwenzahn

inkl. Aperitiv, Kräuterwasser und Espresso
jeden Freitag

€ 95,00

Gerne servieren wir Ihnen unser Wildkräutermenü auch vegetarisch.



Dear guests,
please scan the
QR code to visit
the English menu.

Unser Konzept
Regional & Saisonal

Für die Verwendung von Produkten aus Tirol bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel und mit dem Bewusst Tirol Gütesiegel ausgezeichnet.

Rind und Schwein: Fleischerei Kammerlander und Fleischerei Wegscheider, Kaltenbach
Tiroler Milchkalb: Riedhart, Wörgl und Fleischerei Kammerlander, Kaltenbach
Milch und Milchprodukte: Erlebnissennerei, Mayrhofen und Zillertaler Heumilchsennerei, Fügen
Eier (BIO Freilandeier): Braunegger KG, Kaltenbach
Erdäpfel, Äpfel & Gemüse der Saison: aus heimischer Landwirtschaft und Franz Müssigang, Thaur
Gams, Hirsch & Wild: Kaltenbacher Jagd und Fleischerei Kammerlander, Kaltenbach
Forelle & Saibling: Forellenzucht Rupprechter, Brixlegg
Brot & Gebäck: Dorfbäck Wurm, Stumm und Resch & Frisch, Innsbruck
Pilze: Zillertaler Bio Edelpilze Maria Sporer, Hollenzen

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitern.



Ich sag,
wo's herkommt!

Zurück zu den Wurzeln
Begeben Sie sich auf eine kulinarische Entdeckungsreise

Ein nachhaltiges Restaurantkonzept, eine unverwechselbare Küchenlinie und authentische Gastfreundschaft: Im Restaurant **Liebstöckl** in Kaltenbach im Zillertal kreieren wir aus ausgewählten, natürlichen Komponenten etwas Neues, Großartiges aber zugleich auch etwas Traditionelles mit und aus Kräutern!

Wie der Name „**Liebstöckl**“ schon verrät, sind Kräuter in unserer Küche die Hauptakteure. Mit ihrem Geschmack, ihren Gerüchen und mit ihren individuellen Wirkungen führen uns Kräuter zurück zu den Wurzeln, zurück an den Ursprung allen Seins und unser Küchenchef Michael schafft es, gemeinsam mit seinem Team, diese Botschaften in feine kulinarische Geschmackserlebnisse zu übersetzen.

Elke & Michael
mit Team
vom Kräuterhotel Hochzillertal ***S

Kulinarischer Jahreskalender 2024

31.03. Ostermenü
Kresse | Löwenzahn | Brennnessel | Gänseblümchen

29.06. - 14.07. Es duftet nach Sommer
Fisch | Melone | Basilikum | Tomaten

07.09. - 22.09. Jagdfeber
Wild | Trauben | Nüsse | Kastanien | Zimt

05.10. - 20.10. Törggelen
auf Vorbestellung

Für noch mehr kulinarisches HOCHgefühl abonnieren Sie unseren Newsletter.



Unsere wilden Lieblinge

Grantn Spritz Kössler Grantnlkör Prosecco Soda Grantn (Preiselbeeren)	7,90
Limoncello Spritz Limoncello Prosecco Bitterlemon Melisse	7,90
Lavendel Spritz Lavendelsirup Prosecco Soda	7,90
Rosmary Gin Mare Tonic Water gegrillter Paprika Rosmarin	12,90
Heidelbeer-Latschen Gin brenn. Gin KOHL Wild-Heidelbeersaft Latschenkiefersirup Zitrone	12,90
 Hopfenkracherl KOHL Bergapfelsaft Hopfen Enziansirup Zitronensaft Minze	7,90
 „BALIS Basil“ Basilikum Ingwer Drink Basilikum Ingwer	5,90
 Prisecco Piccolo Rosenzauber Apfel Rose Minze	9,90
 Prisecco Piccolo Weißduftig Wiesenobst Holunderblüte Kräuter	9,90
Liebstöckl Kräutergarten <i>(pro Person)</i> Frische Kresse Heumilchbutter Quellsalz hausgemachtes Kräuterbrot	3,50

Aus unserem Suppentopf

Michaels Tagessuppe	5,90
Klare Rindsuppe Liebstöckl-Frittaten	5,90
Wildkräutercremesuppe Erdäpfel Spitzwegerich Thymian Blütenkräcker	7,90

Unsere alkoholfreien Durstlöcher

Silberquelle Limonaden <i>(Orange, Zitrone, Cola)</i>	0,25 l	3,50
	0,5 l	5,10
Spezi	0,25 l	3,50
	0,5 l	5,10
Pfanner Orangensaft	0,2 l	4,00
Apfelsaft <i>(pur / still oder prickelnd gespritzt)</i>	0,25 l	3,70
	0,5 l	5,50
Johannisbeersaft <i>(pur / still oder prickelnd gespritzt)</i>	0,25 l	3,70
	0,5 l	5,50
Holundersaft <i>(still oder prickelnd gespritzt)</i>	0,25 l	3,00
	0,5 l	4,50
Pfanner Eistee Pfirsich	0,33 l	4,60
Silberquelle Multivitamin	0,33 l	4,60
Montes Mineralwasser <i>(still oder prickelnd)</i>	0,33 l	3,60
	0,75 l	6,60
MONACO <i>(Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale)</i>	0,23 l	4,40
Almdudler	0,33 l	4,40
Coca Cola Coca Cola light	0,33 l	4,40
Midi's Ingwer/Zitrone <i>(Naturtrübe Limonade)</i>	0,33 l	4,40
Zillertaler GRANDER® Quellwasser Kräuter Zitrone	1 l	3,10
Red Bull	0,25 l	5,40
Enzo Rosi <i>(BIO Limonade mit Enzian und Rosenwasser)</i>	0,33 l	5,50
Enzo Alpin <i>(BIO Limonade mit Enzian)</i>	0,33 l	5,50
<i>„Erfrischend wie ein Tag in den Bergen“</i>		

Kalte Vorspeisenkreationen

Carpaccio vom heimischen Alpenrind Rucola Parmesan Olivenöl Roggensauerteigbrot	17,50
Wildbachgeflüster Tiroler KWELLSaibling Schnittlauchmousse Gurke Vogelmiere Karotte Kräuterede	17,90
Speck aus der „Hochzillertaler Speckselche“ Heumilchbutter hausgemachtes Kräuterbrot	12,90
Liebstöckl Bowl <i>(als Hauptspeise 18,50)</i> VEGAN Kichererbsen Vogelsalat Wildkräuter Cherrytomaten Radieschen rote Zwiebeln Holunderblütendressing Rosmarinkracker	15,90
Bunter Salat nach Saison Hausdressing	7,90
Knackige Blattsalate Liebstöckl-Dressing	7,90

Fleischlos genießen

Liebstöckl Kräuterknödel <i>3 Stück</i> Erbsen-Minze-Creme Tiroler Edelpilze Zirbenstaub	19,90
Vorarlberger Käsespätzle in der Gepse Schmelzzwiebeln Schnittlauch Blattsalat	17,90
Wildkräuterrisotto Tiroler Edelpilze Schmortomaten Parmesan	19,90

Wenn Sie VEGAN speisen möchten, informieren Sie unsere Servicemitarbeiter gerne über die Möglichkeiten.

Aus dem Wasser

Tiroler KWELLSaibling <i>(im Ganzen gebraten)</i> Erdäpfel Bergheu Heumilchbutter	27,90
Zanderfilet vom Grill Kräuter-Erdäpfelstampf Hochzillertal Kräuterspeck Schmelzzwiebeln	24,90

heiß & stark

Espresso	3,20
Espresso doppio	5,40
Verlängerter	3,50
Cappuccino	4,60
Latte Macchiato	4,90
Irish Coffee	9,50
Heiße Schokolade Zillertaler Heumilch Sahne	5,40
Chiemgauer Teemanufaktur „BIOTEAQUE“ Tee <i>(auf Wunsch Zitrone oder Milch)</i>	0,3 l 3,90
Chiemgauer Teemanufaktur „BIOTEAQUE“ Tee Rum 2 cl	0,3 l 5,90

Südtiroler Bergapfelsäfte

100 % Saft ohne Zuckerzusatz

Genauere Informationen zu den jeweiligen Bergapfelsäften erhalten Sie von unseren Mitarbeitern.

1 Piccolo	0,2 l	5,50
1 Flasche	0,75 l	19,00

Herzhaftes mit heimischem Fleisch

Rinderfiletsteak <i>ca. 250 g</i> Pestoerdäpfel grüne Bohnen Hochzillertal Kräuterspeck Brennnessel Zweigeltjus	45,90
Sörf & Törf <i>(3 Stück Garnelen - Rinderfilet)</i> Grillgemüse Kräutersalsa Blüten-Kräuterbutter	35,00
Medaillons vom Kaltenbacher Reh Thymianpolenta Sprossenkohl Holunderbeerenjus	37,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienerdäpfel Preiselbeeren	25,90
Zwiebelrostbraten vom heimischen Stier <i>ca. 200 g</i> Kräuterspätzle Zwiebelsauce Knusperzwiebel	27,90
Geschmorter Schweinebraten Zillertaler Schwarzbiersauce Semmelknödel Krautsalat	21,50
Variation vom Grill <i>(Schwein - Pute - Rind - Speck)</i> Pommes frites Pfannengemüse Blüten-Kräuterbutter	25,50
Liebstöckl-Burger <i>(Rindfleisch-Patty)</i> Hochzillertal Kräuterspeck Almkäse Tomatenrelish Kräutermayonnaise rote Zwiebeln gebackene Erdäpfelspalten	23,90
Lavendl-Hendl Zitronen-Erdäpfelpüree Spitzpaprika Lavendeljus	23,90
Salatkreation mit Putenfilet im Kürbiskernmantel Blattsalate der Saison Paprika Tomaten Kürbiskerne Steirisches Kernöl	17,90
... und dazu ein knuspriges Knoblauchbrot	4,90

Whiskey

Jim Beam Bourbon	2 cl	4,20
Jonny Walker Red Label Blended Scotch	2 cl	4,20
Talisker Single Malt Scotch	2 cl	5,30
Chivas Regal Blended Scotch 12 Jahre	2 cl	4,70
Jameson Irish Whiskey	2 cl	4,70
Ballantines Blended Scotch	2 cl	4,20

Rum

Diplomatico Reserva Exclusiva	2 cl	5,80
Plantation Panama 2004	2 cl	4,60
Plantation Belize XO Reserva Exclusiva	2 cl	5,20
Ron Zacapa 23 Jahre	2 cl	6,80
Art & Spirits 8 Jahre (Brennerei Guglhof - Salzburg)	2 cl	6,80
J. Bally Rhum Agricole 7y	2 cl	6,20
Zaya Gran Reserva	2 cl	5,70
Don Papa	2 cl	4,90
Stiegenhaushof Rum	2 cl	9,90

Sherry

Bodegas Toro Albalá El Maestro <i>100 % Pedro Ximenez</i>	5 cl	11,90
Valdespino Contrabandista <i>Amontillado</i>	5 cl	7,90

Österreichischer Portwein

Forticus (Weingut Graf Hardegg)	5 cl	7,90
--	-------------	-------------

Süße Momente

Topfentarte Holunderbeerenröster Basilikumsorbet	8,50
Wälder Schokolade SIG-Parfait Himbeermolke-Espuma Granola Löwenzahn	12,50
Karamellisierter Lavendel-Kaiserschmarrn Marillenröster	8,90
Äpfelkiachl Beerensorbet Vanilleespuma Kräuterasche	10,90
Kleine regionale Käseauswahl Süß-Scharfe Marmelade Heumilchbutter hausgemachtes Kräuterbrot	14,90

Cooler für Kids

Wiener Schnitzel von der Pute Pommes frites	11,90
Grillwürstel Pommes frites	8,90
Spaghetti Tomatensauce Basilikum	8,50

Alle Preise sind in Euro angegeben.

Grappa

La Trentina Morbida Grappa	2 cl	4,20
Le Diciotto Lune Grappa	2 cl	5,30
Giare Amarone Grappa	2 cl	7,50

HOCHprozentiges

Zillertaler Obstler	2 cl	2,80
Zillertaler Meisterwurz	2 cl	4,00
Zillertaler Williams Birnenbrand	2 cl	3,40
Zillertaler Marillenbrand	2 cl	3,40
Zillertaler Himbeerbrand mit Himbeere	2 cl	3,90
Zillertaler „Zichna“ rot	2 cl	3,70
Zillertaler Heidelbeerlikör	2 cl	3,70
Eristoff Wodka rot Smirnoff Wodka weiß	2 cl	4,00
Asbach Weinbrand	2 cl	4,40
Jägermeister	2 cl	3,70
Fernet Branca	2 cl	3,70
Ramazotti	3 cl	4,70
Tia Maria	2 cl	3,80
Grand Marnier	2 cl	4,80
Cointreau	2 cl	3,90
Baileys	2 cl	3,90
Amaretto	2 cl	3,90