



Feines & Traditionelles  
mit Kräutern

Liebstöckl



## 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 Kalbli:** Eurogast Riedhart, Wörgl
- Milch und Milchprodukte:** Erlebnissennerei, Mayrhofen und Zillertaler Heumilchsennerei, Fügen
- Eier (Bodenhaltung):** Roland Kröll, Stumm
- Erdäpfel, Äpfel & Gemüse der Saison:** aus heimischer Landwirtschaft und Franz Müssigang, Thaur
- Gams & Hirsch:** Fleischerei Kammerlander, Kaltenbach
- Forelle & Saibling:** Forellenzucht Rupprechter, Brixlegg
- Brot & Gebäck:** Dorfbäck Max Wurm, Stumm und Resch und Frisch, Innsbruck

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitern. *Alle Preise sind in Euro angegeben!*



## 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 \*\*\*\*

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



## Kulinarischer Jahreskalender 2022

- 02.04. - 17.04. Osterlamm**  
Kresse | Löwenzahn | Brennessel | Gänseblümchen
- 26.05. - 12.06. Wir blühen auf ...**  
Maibock | Spargel | Bärlauch | Erdbeeren
- 09.07. - 16.07. Es duftet nach Sommer**  
Fisch | Kohlrabi | Dill | Kirschen
- 10.09. - 24.09. Erntedank**  
Kürbis | Hagebutte | Borretsch | Pilze
- 01.10. - 16.10. Jagdfieber**  
Wild | Trauben | Nüsse | Kastanien | Zimt





# DANKE!

Beim Contact Tracing kommt es auf jeden Einzelnen an. Danke, dass auch du mitmachst!

**JETZT EINCHECKEN:**  
Scanne diesen Code mit der Kamera deines Smartphones!



Liebstöckl  
Hotel Hochzillertal \*\*\*\*S Platzer KG

**Einfach:** Nutze unseren QR-Code zum Einchecken.  
**Bequem:** Das Scannen spart dir das mühsame Ausfüllen von Listen. Deine Kontaktdaten musst du nur beim ersten Mal eingeben.  
**Sicher:** Nach 28 Tagen werden alle Daten automatisch gelöscht.

## Zur Einstimmung

<b>LIEBLINGS Gin</b> Brixx 43 Gin   Karottenpüree   Tonicwater   Basilikum	<b>10,90</b>
<b>Rosmary</b> Gin Mare   Tonicwater   gegrillter Paprika   Rosmarin	<b>10,90</b>
<b>HoZi Gimlet</b> weißer Vodka   Lime Juice   Goldmelissensirup	<b>6,90</b>
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello   Prosecco   Bitterlemon	<b>6,10</b>
<b>Lavendel Spritz</b> Lavendelsirup   Prosecco   Soda	<b>6,10</b>
<b>Hopfenkracherl</b> Bergapfelsaft Hopfen   Enziansirup   Zitronensaft   Minze	<b>6,10</b>
<b>„BALIS Basil“ Basilikum Ingwer Drink</b> Basilikum   Ingwer   Eiswürfel	<b>5,10</b>
<b>Prisecco Rosenzauber Piccolo</b> Apfel   Himbeere   Brombeere   Damaszener Rosenwasser   Minze	<b>7,90</b>

<b>Liebstöckl Kräutergarten</b> frische Kresse   Heumilchbutter   Quellsalz   Kräuterbrot	<b>3,50</b>
--	-------------

## Aus unserem Suppentopf

<b>Michaels Tagessuppe</b>	<b>4,50</b>
<b>Klare Rindsuppe</b> Liebstöckl-Frittaten	<b>5,50</b>
<b>Wildkräutercremesuppe</b> Erdäpfel   Spitzwegerich   Thymian   Blütenkracker	<b>6,50</b>
<b>Kürbis-Ingwercremesuppe</b> Zimtroutons   Kernöl	<b>6,50</b>

## Kalte Vorspeisenkreationen

<b>Carpaccio vom heimischen Alpenrind</b> Rucola   Parmesan   Olivenöl   Wurzelbrot	<b>14,90</b>
<b>Rote Rüben - Kürbis Carpaccio</b> Ziegenfrischkäse   Kräutervinaigrette   Wurzelbrot	<b>12,90</b>
<b>Wildbachgeflüster</b> Tiroler Kwellsaibling   Kräuterdere   Gurke   Vogelmiere	<b>16,90</b>
<b>Speck aus der „Hochzillertaler Speckselche“</b> Heumilchbutter   hausgemachtes Kräuterbrot	<b>11,90</b>
<b>Bunter Salat nach Saison</b>   Hausdressing	<b>6,50</b>
<b>Knackige Blattsalate</b>   Liebstöckl Dressing	<b>6,30</b>

## Fleischlos genießen

<b>Liebstöckl-Kräuterknödel</b> Erbsencreme   Kräuterdere   Zirbenstaub	<b>16,90</b>
<b>Vorarlberger Käsespätzle in der Gepse</b> Schmelzzwiebeln   Schnittlauch   Blattsalat	<b>14,90</b>
<b>Wildkräuterrisotto</b> Steinpilze   Kräuterdere   Schmortomaten   Parmesan	<b>17,50</b>
<b>Tiroler Gewürzsaibling</b> Erdäpfel   Petersilie   braune Butter	<b>21,40</b>
<b>Zanderfilet vom Grill</b> Zwiebel   Hochzillertaler Kräuterspeck   Kräuter-Kartoffelstampf	<b>19,90</b>

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

## Herzhaftes mit heimischem Fleisch

<b>Rinderfiletsteak</b> ca. 250 g Zweigeltjus   Wintergemüse   Kräuter – Kartoffelgratin	<b>31,90</b>
<b>Tranchen vom Rinderrücken</b> ca. 250 g Risotto   Rote Zwiebel   Brombeeren   Kräutermoos	<b>27,90</b>
<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b> Petersilienkartoffeln   Preiselbeeren	<b>21,90</b>
<b>Zwiebelrostbraten vom heimischen Stier</b> ca. 200 g Knusperzwiebel   Kräuterspätzle	<b>23,70</b>
<b>Geschmorter Schweinebraten</b> Zillertaler Schwarzbiersauce   Semmelknödel   Pfefferkraut	<b>15,90</b>
<b>Variation vom Grill</b> (Schwein - Pute - Rind - Hochzillertal Speck) Pommes frites   Pfannengemüse   Blüten-Kräuterbutter	<b>19,90</b>
<b>Liebstöckl-Burger</b> Kräutermayonnaise   Kleiner Stinker   Wildfleischpatty   Preiselbeer Kräuterkartoffelspalten	<b>17,90</b>
<b>Lavendel-Hendl</b> Zitronen-Kartoffelpüree   Paprika   Lavendljus	<b>18,90</b>
<b>Salatkreation mit Putenfilet im Haselnussmantel</b> Blattsalat der Saison   Paprika   Tomaten Weintrauben   Traubenkernöl	<b>14,90</b>
<b>... und dazu ein knuspriges Knoblauchbrot</b>	<b>4,90</b>

## Krönender Abschluss

<b>Honig-Zimttraum</b> Waldhonigmousse   Zimtparfait   Nüsse   Zwetschke   Schokobrownie	<b>11,90</b>
<b>Karamellierter Lavendel-Kaiserschmarrn</b> Zwetschke <i>kleine Portion</i>	<b>10,90</b> <b>7,90</b>
<b>Eispalatschinken</b> Bratapfels   Karamellsauce   Sahne	<b>7,90</b>
<b>Kleine regionale Käseauswahl</b> Feigensenf   Butter   hausgemachtes Kräuterbrot	<b>11,70</b>

## Cooler für Kids

<b>Kleines Wiener Schnitzel</b>   Pommes frites	<b>7,90</b>
<b>Grillwürstel</b>   Pommes frites	<b>7,50</b>
<b>Hühnernuggets</b>   Pommes frites	<b>7,50</b>
<b>Spaghetti</b>   Tomatensauce   Basilikum	<b>7,50</b>

## Unsere alkoholfreien Durstlöcher

<b>Silberquelle Limonaden</b> (Orange, Zitrone, Cola)	<b>0,25 l</b>	<b>3,00</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>4,50</b>
<b>Spezi</b>	<b>0,25 l</b>	<b>3,00</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>4,50</b>
<b>Pfanner Orangensaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,50</b>
<b>Apfelsaft</b> (pur / still oder prickelnd gespritzt)	<b>0,25 l</b>	<b>3,30</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>4,90</b>
<b>Johannisbeersaft</b> (pur / still oder prickelnd gespritzt)	<b>0,25 l</b>	<b>3,30</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>4,90</b>
<b>Holundersaft</b> (still oder prickelnd gespritzt)	<b>0,25 l</b>	<b>3,00</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>4,50</b>
<b>Pfanner Eistee Pfirsich</b>	<b>0,33 l</b>	<b>4,00</b>
<b>Silberquelle Multivitamin</b>	<b>0,33 l</b>	<b>4,00</b>
<b>Montes Mineralwasser</b> (still oder prickelnd)	<b>0,33 l</b>	<b>3,20</b>
	<b>0,75 l</b>	<b>5,70</b>
<b>MONACO</b> (Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale)	<b>0,23 l</b>	<b>3,90</b>
<b>Almdudler</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,90</b>
<b>Coca Cola   Coca Cola light</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,90</b>
<b>Midi's Ingwer/Zitrone - Naturtrübe Limonade</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,90</b>
<b>Zillertaler GRANDER® Quellwasser</b>   Kräuter   Zitrone	<b>1 l</b>	<b>3,00</b>
<b>Red Bull</b>		<b>4,80</b>

## Kaffee und mehr

<b>Espresso</b>		<b>2,90</b>
<b>Espresso doppio</b>		<b>4,90</b>
<b>Verlängerter</b>		<b>3,10</b>
<b>Cappuccino</b>		<b>4,10</b>
<b>Latte Macchiato</b>		<b>4,90</b>
<b>Irish Coffee</b>		<b>8,50</b>
<b>Heiße Schokolade</b>   Zillertaler Heumilch   Sahne		<b>4,90</b>
<b>Chiemgauer Teemanufaktur</b> „BIOTEAQUE“ Tee (auf Wunsch Zitrone oder Milch)	<b>0,3l</b>	<b>3,90</b>
<b>Chiemgauer Teemanufaktur</b> „BIOTEAQUE“ Tee   Rum 2cl	<b>0,3l</b>	<b>5,50</b>
<b>Heiße Zitrone</b>   frisch gepresster Zitronensaft		<b>4,50</b>
<b>Glühwein</b>	<b>¼ l</b>	<b>3,90</b>
<b>Jagatee</b>	<b>¼ l</b>	<b>4,90</b>

## Südtiroler Bergapfelsäfte

100 % Saft ohne Zuckerzusatz

Genauere Informationen zu den jeweiligen Bergapfelsäften erhalten Sie von Ihrer Bedienung.

<b>1 Piccolo</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,50</b>
<b>1 Flasche</b>	<b>0,75 l</b>	<b>19,00</b>

## Whiskey

<b>Jim Beam Bourbon</b> Vol. 40%	<b>2 cl</b>	<b>3,80</b>
<b>Jonny Walker Red Label Blended Scotch</b> Vol. 40%	<b>2 cl</b>	<b>3,80</b>
<b>Talisker Single Malt Scotch</b> Vol. 45,8%	<b>2 cl</b>	<b>4,80</b>
<b>Chivas Regal Blended Scotch 12 Jahre</b> Vol. 40%	<b>2 cl</b>	<b>4,30</b>
<b>Jameson Irish Whiskey</b> Vol. 40%	<b>2 cl</b>	<b>4,30</b>
<b>Ballantines Blended Scotch</b> Vol. 40%	<b>2 cl</b>	<b>3,80</b>

## Rum

<b>Diplomatico Reserva Exclusiva</b> Vol. 40%	<b>2 cl</b>	<b>5,30</b>
<b>Plantation Panama 2004</b> Vol. 42%	<b>2 cl</b>	<b>4,20</b>
<b>Plantation Belize XO Reserva Exclusiva</b> Vol. 43%	<b>2 cl</b>	<b>4,70</b>
<b>Ron Zacapa 23 Jahre</b> Vol. 40%	<b>2 cl</b>	<b>6,20</b>
<b>Art &amp; Spirits 8 Jahre</b> Vol. 40% (Brennerei Guglhof - Salzburg)	<b>2 cl</b>	<b>6,20</b>
<b>J. Bally Rhum Agricole 7y</b> Vol. 45%	<b>2 cl</b>	<b>5,60</b>
<b>Zaya Gran Reserva</b> Vol. 40%	<b>2 cl</b>	<b>5,20</b>
<b>Don Papa</b> Vol. 40%	<b>2 cl</b>	<b>4,40</b>

## Sherry

<b>Sherry El maestro 100% PX Bodegas T Albala</b>	<b>2 cl</b>	<b>5,00</b>
---	-------------	-------------

## Grappa

<b>La Trentina Morbida Grappa</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,70</b>
<b>Le Diciotto Lune Grappa</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,70</b>
<b>Giare Amarone Grappa</b>	<b>2 cl</b>	<b>6,70</b>
<b>Grappa Tasting</b> (La Trentina Morbida - Le Diciotto Lune - Giare Amarone)	<b>3 x 1 cl</b>	<b>8,70</b>

## HOCHprozentiges

<b>Zillertaler Obstler</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50</b>
<b>Zillertaler Meisterwurz</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50</b>
<b>Zillertaler Williams Birnenbrand</b> (mit / ohne Birne)	<b>2 cl</b>	<b>3,00</b>
<b>Zillertaler Marillenbrand</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00</b>
<b>Zillertaler Himbeerbrand mit Himbeere</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,20</b>
<b>Zillertaler „Zichna“ rot</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,30</b>
<b>Zillertaler Heidelbeerlikör</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,30</b>
<b>Eristoff Wodka rot   Smirnoff Wodka weiß</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50</b>
<b>„Flügerl“ Eristoff Wodka rot   Red Bull</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,40</b>
<b>Asbach Weinbrand</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,30</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,30</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>3 cl</b>	<b>4,20</b>
<b>Tia Maria</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,40</b>
<b>Grand Marnier</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,30</b>
<b>Cointreau   Baileys   Amaretto</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50</b>