



Feines & Traditionelles
mit Kräutern

Liebstöckl




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



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 ****s

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!



- 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

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

Liebstöckl Kräutergarten frische Kresse Heumilchbutter Quellsalz Kräuterbrot	3,50
--	-------------

Aus unserem Suppentopf

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

Kalte Vorspeisenkreationen

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

Fleischlos genießen

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

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

Herzhaftes mit heimischem Fleisch

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

Krönender Abschluss

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

Cooler für Kids

Kleines Wiener Schnitzel Pommes frites	7,90
Grillwürstel Pommes frites	7,50
Hühnernuggets Pommes frites	7,50
Spaghetti Tomatensauce Basilikum	7,50

Unsere alkoholfreien Durstlöcher

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

Kaffee und mehr

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

Südtiroler Bergapfelsäfte

100 % Saft ohne Zuckerzusatz

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

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

Whiskey

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

Rum

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

Sherry

Sherry El maestro 100% PX Bodegas T Albala	2 cl	5,00
---	-------------	-------------

Grappa

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

HOCHprozentiges

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