

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 & Schwein:** Fleischerei Kammerlander und Fleischerei Wegscheider, Kaltenbach
- Tiroler Milchkalb:** Fleischerei Kammerlander, Kaltenbach
- Milch & Milchprodukte:** Erlebnissenerei Zillertal, Mayrhofen und Zillertaler Heumilchsennerei, Fügen
- Freilandeier:** Sonnkoglhof Hildegard Hauser, Fügenberg
- 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

Bewusst & regional
unsere besonders nachhaltige Empfehlung.

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

Wenn Sie vegan speisen möchten, informieren Sie unsere Servicemitarbeiter*innen gerne über die Möglichkeiten.



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 ****

Kulinarischer Jahreskalender 2026

jeden Freitag ein HOCHgenuss
Wildkräutermenü in 7 Gängen | Wir bitten um Reservierung.

06.06.-28.06.2026 Sommerküche - Vom Wasser bis zur Wiese
Fisch | Erdbeeren | Basilikum | Tomaten | wilde Karotte

05.09.-27.09.2026 Kastanie, Kürbis & Co - der Herbst zieht ein
Wild | Trauben | Nüsse | Kastanien | Kürbis

10.10.-17.10.2026 Törggelen
auf Vorbestellung



Für noch mehr kulinarisches HOCHgefühl abonnieren Sie unseren Newsletter.



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

EINKAUFEN IM Kräuterladele

Freude schenken oder
sich selbst verwöhnen:

Im Rezeptionsshop des Kräuterhotels finden sich selbstgemachte Kräutersalze, METZLER Molke-Naturpflege, Kräuterkissen und viele weitere liebevoll ausgewählte Produkte. Auf Wunsch stellen wir auch individuelle Geschenkkörbe zusammen.

Raum für Wein
Unsere Vinothek birgt eine große Auswahl österreichischer Spitzenweine. Mit viel Leidenschaft wählt Elke seit Jahren die besten Tropfen aus. Auch Einheimische und Restaurantgäste können dort gerne zu Vinothek-Preisen einkaufen.

English menu?
Just scan!



HOCHgenuss Wildkräutermenü

Liebstöckl Kräutergartenl

Kresse | Heumilchbutter | Quellsalz
hausgemachtes Kräuterbrot

Carpaccio von der gelben Rübe

Räuchersaibling | Schafgarbe | Spitzweggerich
Zillertaler Bergkäse

Klare Apfel-Sellerieessenz

Brennnesselockerl

Gebratenes Zanderfilet

Kerbelpüree | Zitronenbutter

Kleine Erfrischung

Apfel-Zitronenmelisse-Sorbet

Rosa gebratener Rinderrücken

Wildkräuterrisotto | Thymian | Wildkräuteröl
Schüttelbroterde | Brombeeren

Blütenzauber

weißes Schokoladenmousse | Blütenpollen
Waldmeister

inkl. Aperitiv, Kräuterwasser und Espresso

€ 95,00

Gerne servieren wir Ihnen unser Wildkräutermenü auch vegetarisch.

Unsere wilden Lieblinge

Grant'n Spritz Kössler Grant'nlikör Prosecco Soda Grant'n Rosmarinzwieg	8,50
Limoncello Spritz Limoncello Prosecco Bitterlemon Melisse	8,50
Lavendel Spritz Lavendelsirup Prosecco Soda	8,50
Zirben Spritz Zirbensirup Prosecco Soda Zitronensaft Thymian Zitronenzeste	8,50
Rosemary Gin Mare Tonic Water gegrillter Paprika Rosmarin	13,50
 Hopfenkracherl KOHL Bergapfelsaft Hopfen Enziansirup Zitronensaft Minze	8,50
 „BALIS Basil“ Basilikum Ingwer Drink Basilikum Ingwer	5,90
 Rosen - Apfel - Secco Apfel Rose Minze Himbeere	9,90
 Kräuter Secco Wiesenobst Pfirsich Kräuter	9,90

Liebstöckl Kräutergartenl (<i>pro Person</i>) Frische Kresse Heumilchbutter Quellsalz hausgemachtes Kräuterbrot	3,50
---	-------------

Aus unserem Suppentopf

Michaels Tagessuppe	6,50
Klare Rindssuppe Liebstöckl-Frittaten	6,50
Wildkräutercremesuppe Erdäpfel Spitzwegerich Thymian Pestostangerl	8,20


Unsere alkoholfreien Durstlöscher

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	3,80
	0,75 l	6,90
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 oder Zitrone (<i>Naturtrübe Limonade</i>)	0,33 l	4,40
Zillertaler GRANDER® Quellwasser Kräuter Zitrone	1,00 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
„Erfrischend wie ein Tag in den Bergen“		

Kalte Vorspeisenkreationen

Tatar vom heimischen Rind Parmesanchip Kräutermayonnaise rote Zwiebel geräuchertes Wachtelei Focaccia <i>als Hauptspeise € 24,90</i>	18,50
Wasser und Erde Gebeizter Saibling Gurken-Dillespuma Karotten-Limettenud Meeresspargel Focaccia	18,50
Speck aus der „Hochzillertaler Speckselche“ Heumilchbutter hausgemachtes Kräuterbrot	13,20
Liebstöckl Bowl VEGAN Kichererbsen Vogerlsalat Wildkräuter Cherrytomaten Radieschen rote Zwiebeln Holunderblütendressing Rosmarinkracker <i>als Hauptspeise € 18,50</i> +Burrata 5,90	16,50
Bunter Salat nach Saison Hausdressing	7,90
Knackige Blattsalate Liebstöckl-Dressing	7,90

Aus dem Wasser

Knoblauch Garnelen Hausgemachte Tagliolini Limette Pistazie Minze	28,90
 Tiroler KWELLSaibling Kräuter-Erdäpfelstampf Hochzillertal Kräuterspeck Schmelzzwiebeln	25,90

Für Kinder

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

Herzhaftes mit heimischem Fleisch

Rinderfiletsteak <i>ca. 250 g</i> Rosmarinerdäpfel grüne Bohnen Hochzillertaler Kräuterspeck Brennessel Madeirasauce	46,90
Tranchen vom Rinderrücken <i>ca. 250 g</i> Grillgemüse Liebstöcklsalsa Blüten-Kräuterbutter	36,00
Medaillons vom Kaltenbacher Reh Rosmarinpolenta Sprossenkohl Holunderbeerenjus	41,00
Original Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienerdäpfel Preiselbeeren	25,90
Zwiebelrostbraten vom heimischen Stier <i>ca. 200 g</i> Kräuterspätzle Zwiebelsauce Knusperzwiebel	28,50
Geschmorter Schweinebraten Zillertaler Schwarzbiersauce Semmelknödel Krautsalat	21,90
Variation vom Grill <i>ca. 250 g</i> (<i>Schwein - Pute - Rind - Speck</i>) Pommes frites Pfannengemüse Blüten-Kräuterbutter	26,90
Liebstöckl-Burger (<i>Rindfleisch-Patty</i>) Hochzillertal Kräuterspeck Almkäse Kräutermayonnaise Tomatenrelish rote Zwiebel Beilagensalat oder Pommes frites	23,90
Safran-Hendl (<i>Perlhuhnbrust</i>) Karfiol-Safranpüree wilder Broccoli Thymianjus	25,90
Römersalat Römersalat Pute mit Kräuterfüllung Zillertaler Bergkäsedressing	17,90
... und dazu knuspriges Knoblauchbrot	4,90

Südtiroler Bergapfelsäfte

<i>100% natürlicher Direktsaft</i>		
<i>ohne Zuckerzusatz ohne Konservierungsstoffe</i>		
<i>vegan glutenfrei</i>		
1 Piccolo	0,2 l	5,50
1 Flasche	0,75 l	19,00

 **DER DUFT DES SOMMERS**
Südtiroler Bergapfelsaft mit Holunderblüte

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 mit Zitrone oder Milch</i>)	0,3 l 3,90
Chiemgauer Teemanufaktur „BIOTEAQUE“ Tee mit Rum 2 cl	0,3 l 6,50

Whiskey

Jim Beam Bourbon	2 cl	5,50
Jonny Walker Red Label Blended Scotch	2 cl	5,50
Talisker Single Malt Scotch	2 cl	6,50
Chivas Regal Blended Scotch 12 Jahre	2 cl	5,50
Jameson Irish Whiskey	2 cl	5,50
Ballantines Blended Scotch	2 cl	5,50

Rum

Diplomatico Reserva Exclusiva	2 cl	6,50
Plantation Panama 2004	2 cl	5,50
Plantation Belize XO Reserva Exclusiva	2 cl	6,50
Ron Zacapa 23 Jahre	2 cl	7,50
Art & Spirits 8 Jahre (Brennerei Guglhof - Salzburg)	2 cl	7,50
J. Bally Rhum Agricole 7y	2 cl	7,50
Stiegenhaushof Rum	2 cl	10,50


Sherry

Bodegas Toro Albalá El Maestro <i>100 % Pedro Ximenez</i>	5 cl	12,50
Valdespino Contrabandista <i>Amontillado</i>	5 cl	8,50



Österreichischer Portwein

Forticus (Weingut Graf Hardegg)	5 cl	8,50
--	-------------	-------------

Fleischlos genießen

Liebstöckl Tortelloni Hausgemachte Tortelloni tricolore Brennnessel Ricotta Zitronenbutter	19,90
 Vorarlberger Käsespätzle <i>in der Gepse serviert</i> Schmelzzwiebeln Schnittlauch Blattsalat	18,50
Wildkräuterrisotto Tiroler Edelpilze Schmortomaten Parmesan +Burrata 5,90	19,90
Römersalat mit Tofu Römersalat Tofu Zillertaler Bergkäsedressing	17,90

Süße Momente

 LAVENDELrausch Edles Duett – Blütenzauber trifft Beerenauslese 19,80 Karamellierter Lavendel-Kaiserschmarrn Waldbear - Zitronenverbeneröster ausgewählte Beerenauslese	
 Joghurt-HOCHgenuss (<i>Soufflé & Sorbet</i>) Karotte Kamille Erdbeere	10,90
Blütenzauber weißes Schokoladenmousse Blütenpollen Waldmeister	12,90
Karamellierter Lavendel-Kaiserschmarrn Waldbear - Zitronenverbeneröster	10,90
Äpfelkiachl Vanilleeis Zirbenespuma Kräutersasche	9,90
Regionale Käseauswahl Süß-scharfe Marmelade Heumilchbutter hausgemachtes Kräuterbrot	14,90

Alle Preise sind in Euro angegeben.

Grappa

La Trentina Morbida Grappa	2 cl	5,50
Le Diciotto Lune Grappa	2 cl	6,50
Giare Amarone Grappa	2 cl	8,50

HOCHprozentiges

Zillertaler Obstler	2 cl	3,50
Zillertaler Meisterwurz	2 cl	5,50
Zillertaler Williams Birnenbrand	2 cl	4,50
Zillertaler Marillenbrand	2 cl	4,50
Zillertaler Himbeerbrand mit Himbeere	2 cl	4,50
Zillertaler „Zichna“ rot	2 cl	4,50
Zillertaler Heidelbeerlikör	2 cl	4,50
Eristoff Wodka rot Smirnoff Wodka weiß	2 cl	5,50
Asbach Weinbrand	2 cl	5,50
Jägermeister	2 cl	4,50
Fernet Branca	2 cl	4,50
Ramazotti	3 cl	5,50
Tia Maria	2 cl	4,50
Grand Marnier	2 cl	5,50
Cointreau	2 cl	4,50
Baileys	2 cl	4,50
Amaretto	2 cl	4,50