



WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER TIROL
TOURISMUS · FREIZEIT



Elke und Michael Platzer, Gastgeber im „Liebstöckl“.

Feine Kräuter und Qualität aus der Region

Wir legen Wert auf heimische, gentechnikfreie, vollwertige Produkte und das schmeckt man. Neben dem eigenen Kräutergarten und der Verarbeitung im Haus gibt es noch viel mehr Regionales: Fleisch aus der heimischen Metzgerei, Milchprodukte von der Zillertaler Heumilch-Sennerei, den Speck aus der eigenen Selche, eine unerschöpfliche Auswahl an lokalen Kräuterschnäpsen, -likören und -tees u.v.m. – und es zahlt sich aus: Wir freuen uns über Lob für unsere Küche.“

Elke und Küchenchef Michael Platzer, Kräuterrestaurant Liebstöckl



KONTAKT

Kräuterrestaurant Liebstöckl
im Kräuterhotel Hochzillertal^{***s}
Dorfstraße 16
6272 Kaltenbach
Tel. +43 5283 2420 33
info@liebstoeckl.eu
Öffnungszeiten:
Montag bis Sonntag,
11.30 bis 21 Uhr

WEITERE INFOS IM INTERNET
www.liebstoeckl.eu



Das Restaurant Liebstöckl im Kräuterhotel Hochzillertal^{***s} in Kaltenbach im Zillertal ist eine Top-Adresse, um hervorragend zu essen, zu feiern und zu tagen. Wählen Sie Ihren Lieblingstisch in einer der Stuben oder nehmen Sie auf der Sonnenterrasse Platz und schmecken Sie hinein in die aromatische Welt der würzigen Alpenkräuter. – Ein Fest der Sinne ist garantiert!



Naturbelassener Kräutergenuss im Restaurant Liebstöckl Hochzillertal

Feines und Traditionelles mit gartenfrischen Kräutern zubereitet, ihre würzige Vielfalt, ihren gesundheitlichen Nutzen und gastfreundliche Gemütlichkeit können Genussmenschen in Kaltenbach erleben.

„Erholung mit der Kraft der Alpen“ wartet auf alle, die im Kräuterhotel Hochzillertal^{***s} ihren Urlaub verbringen. Seit mehr als zehn Jahren verwöhnt die Familie Platzer Gäste aus nah und fern im Zeichen der Alpenkräuter. Im Kräuterrestaurant Liebstöckl wird der unvergleichliche Geschmack naturbelassener Kräuter kulinarisch erlebbar.

Gartenfrisch & natürlich

Für jedes Gericht und gegen viele Beschwerden ist zumindest ein Kraut gewachsen, davon sind Gastgeber Michael und Elke überzeugt, und bekanntlich schmecken Kräuter frisch geerntet am besten. Der Küchenchef und

seine Gattin sind deshalb oft im Kräutergarten anzutreffen. Hier wächst alles, was ihre Gerichte zu sinnlichen Erfahrungen macht. „Der Ge-

„Kräuter sind das Lächeln der Natur. Tauchen Sie bei uns ein in die Welt der Kräuterkulinarik und erleben Sie ein Geschmackserlebnis der Extraklasse.“

Michael Platzer, Küchenchef

schmack, der Geruch und die vielfältige Wirkung von Kräutern auf Körper und Geist faszinieren seit dem Altertum. Wir besinnen uns auf dieses alte Wissen und machen es

für unsere Gäste erlebbar“, erklärt Michael Platzer.

Traditionell & modern

Ein Blick auf die aktuelle Speisekarte lässt HOCHgenuss erwarten: Kräutercrèmesuppe mit Kartoffeln, Spitzwegel, Thymian und Blütenkräcker; „Forellenteich“ mit Kapuzinerkresse, Pofese und Radieschen; Tranchen vom Rinderrücken mit Risotto, roter Zwiebel, Brombeeren und Kräutermoo; „Erdbeerfeld“ mit Basilikum und Schokolade – im Kräuterrestaurant Liebstöckl herrscht Harmonie zwischen Tradition und Moderne, zwischen ursprünglicher Bodenständigkeit und prämierter Kochkunst.



Jedes Gericht ein Gedicht: Im Kräuterrestaurant Liebstöckl werden regionale Produkte mit feinen Kräutern zum HOCHgenuss veredelt. Fotos: TIROLERIN



Der Geschmack naturbelassener Kräuter aus eigenem Anbau begleitet die Menüfolge von der Vorspeise bis zum Dessert. Küche und Weinkeller überzeugen mit heimischer Spitzenqualität.

Liebstöckl

Feines & Traditionelles
mit Kräutern

Hochzillertal
KRÄUTERHOTEL^{***s}

...tut mir gut!

Hotel Hochzillertal^{*s}**

Platzer KG

Dorfstraße 16 · 6272 Kaltenbach, Tirol, Austria · Tel: +43 5283 2420 · Fax: +43 5283 2420 4 · info@hotel-hochzillertal.at · www.hotel-hochzillertal.at · www.liebstoeckl.eu