

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 Milchkalb: Riedhart, Wörgl und Fleischerei Kammerlander, Kaltenbach

Milch und Milchprodukte: Erlebnissenerei, Mayrhofen und Zillertaler Heumilchsennerei, Fügen

Eier (BIO Freiland Eier): 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 Ruppreecher, Brixlegg

Brot & Gebäck: Dorfbäck Max Wurm, Stumm und Resch und 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

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

SOMMER23



Kulinarischer Jahreskalender 2023

01.04. - 16.04. Osterlamm
Kresse | Löwenzahn | Brennessel | Gänseblümchen

27.05. - 11.06. Wir blühen auf ...
Maibock | Spargel | Bärlauch | Erdbeeren

29.07. - 06.08. Es duftet nach Sommer
Fisch | Kohlrabi | Dill | Kirschen

09.09. - 24.09. Erntedank
Kürbis | Hagebutte | Borretsch | Pilze

30.09. - 15.10. Jagdfeber
Wild | Trauben | Nüsse | Kastanien | Zimt

HOCHgenuss Wildkräutermenü

Kräutergartenl
Heumilchbutter | Quellsalz | Gebäck

Beinwellröllchen
Pimpernellemousse | Wildkräutersalat | Tiroler KWELLSaibling

Brennesselcremesuppe
Topfen-Bergkäsenockerl

Wildkräuterrisotto
Trüffel-Öl | Zander

Kleine Erfrischung

Kalbsrückensteak vom Grill
Kartoffel-Zucchini Souffle | Estragonkarotten | Rosa Beeren

NA(S)CHspeise
Karottenküchlein | Karottensorbet | Orange | Zitrone

inkl. Aperitiv, Kräuterwasser und Espresso
jeden Donnerstag
€ 95,00

Gerne servieren wir Ihnen unser Wildkräutermenü auch vegetarisch.



Unsere wilden Lieblinge

Rosmary Gin Mare Tonicwater gegrillter Paprika Rosmarin	11,90
Grantn Spritz Kössler Grantnlikör Prosecco Soda Grantn (Preiselbeeren)	7,90
Limoncello Spritz Limoncello Prosecco Bitterlemon Melisse	7,90
Lavendel Spritz Lavendelsirup Prosecco Soda	7,90
Holunderbeer-Latschen Gin Holunderbeersaft brenn. Gin Latschenkiefer Zitrone	11,90
 Hopfenkracherl Bergapfelsaft Hopfen Enziansirup Zitronensaft Minze	7,90
 „BALIS Basil“ Basilikum Ingwer Drink Basilikum Ingwer Eiswürfel	5,90
 Prisecco Rosenzauber Piccolo Apfel Himbeere Brombeere Damaszener Rosenwasser Minze	8,90

Liebstöckl Kräutergarten (<i>pro Person</i>) frische Kresse Heumilchbutter Quellsalz Kräuterbrot	3,50
--	-------------

Aus unserem Suppentopf

Michaels Tagessuppe	5,90
Klare Rindssuppe Liebstöckl-Frittaten	5,90
Wildkräutercremesuppe Erdäpfel Spitzwegerich Thymian Blütenkracker	7,50

Unsere alkoholfreien Durstlöscher

Silberquelle Limonaden (<i>Orange, Zitrone, Cola</i>)	0,25 l	3,30
	0,5 l	4,90
Spezi	0,25 l	3,30
	0,5 l	4,90
Pfanner Orangensaft	0,2 l	3,90
Apfelsaft (<i>pur / still oder prickelnd gespritzt</i>)	0,25 l	3,60
	0,5 l	5,40
Johannisbeersaft (<i>pur / still oder prickelnd gespritzt</i>)	0,25 l	3,60
	0,5 l	5,40
Holundersaft (<i>still oder prickelnd gespritzt</i>)	0,25 l	3,00
	0,5 l	4,50
Pfanner Eistee Pfirsich	0,33 l	4,50
Silberquelle Multivitamin	0,33 l	4,50
Montes Mineralwasser (<i>still oder prickelnd</i>)	0,33 l	3,50
	0,75 l	6,50
MONACO (<i>Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale</i>)	0,23 l	4,30
Almdudler	0,33 l	4,30
Coca Cola Coca Cola light	0,33 l	4,30
Midi's Ingwer/Zitrone (<i>Naturtrübe Limonade</i>)	0,33 l	4,30
Zillertaler GRANDER® Quellwasser Kräuter Zitrone	1 l	3,00
Red Bull	0,25 l	5,30

Enzo Rosi (<i>BIO Limonade mit Enzian und Rosenwasser</i>)	0,33 l	5,40
Enzo Alpin (<i>BIO Limonade mit Enzian</i>)	0,33 l	5,40
„Erfrischend wie ein Tag in den Bergen“		

Kalte Vorspeisenkreationen

Carpaccio vom heimischen Alpenrind Rucola Parmesan Olivenöl Roggensauerteigbrot	16,90
Wildbachgeflüster Tiroler KWELLSaibling Kräutererde Gurke Vogelmiere Karotte Schnittlauchmousse	17,90
Speck aus der „Hochzillertaler Speckselche“ Heumilchbutter hausgemachtes Kräuterbrot	12,50
Liebstöckl Bowl (<i>als Hauptspeise 17,50</i>) VEGAN Kichererbsen Vogerlsalat Wildkräuter Cherrytomaten Radieschen Rote Zwiebeln Holunderblütendressing Rosmarinkracker	14,90
Bunter Salat nach Saison Hausdressing	7,50
Knackige Blattsalate Liebstöckl Dressing	7,50

Fleischlos genießen

Liebstöckl Kräuterknödel <i>3 Stück</i> Erbsen-Minze-Creme Tiroler Edelpilze Zirbenstaub	19,50
Vorarlberger Käsespätzle in der Gepse Schmelzzwiebeln Schnittlauch Blattsalat	17,50
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>) Kartoffeln Bergheu Heumilchbutter	26,90
Zanderfilet vom Grill Schmelzzwiebeln Hochzillertaler Kräuterspeck Kräuter-Kartoffelstampf	23,50

Kaffee und mehr

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 (auf Wunsch Zitrone oder Milch)	0,3l 3,90
Chiemgauer Teemanufaktur „BIOTEAQUE“ Tee Rum 2cl	0,3l 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> Zweigeltjus grüne Bohnen Hochzillertal Kräuterspeck Pestokartoffeln Brennessel	44,90
Sörf & Törf (<i>3 Stück Alpengarnelen - Rinderfilet</i>) Grillgemüse Kräutersalsa Blüten-Kräuterbutter	34,00
Medaillons vom Kaltenbacher Reh Thymianpolenta Sprossenkohl Holunderbeerenjus	36,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienerdäpfel Preiselbeeren	24,90
Zwiebelrostbraten vom heimischen Stier <i>ca. 200 g</i> Knusperzwiebel Kräuterspätzle	26,90
Geschmorter Schweinebraten Zillertaler Schwarzbiersauce Semmelknödel Krautsalat	20,50
Variation vom Grill (<i>Schwein - Pute - Rind - Speck</i>) Pommes frites Pfannengemüse Blüten-Kräuterbutter	24,90
Liebstöckl-Burger Rindfleisch-Patty Hochzillertal Kräuterspeck Almkäse Kräutermaionaise Rote Zwiebeln Tomatenrelish	23,90
Lavendl-Hendl Zitronen-Kartoffelpüree Spitzpaprika Lavendljus	22,90
Salatkreation mit Putenfilet im Kürbiskernmantel Blattsalate der Saison Paprika Tomaten Kürbiskerne Steirisches Kernöl	17,50
... 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

Sherry El maestro 100% PX Bodegas T Albalá	2 cl	5,50
---	-------------	-------------

Süße Momente

Topfentarte Holunderbeerenröster Basilikumsorbet	8,50
NA(S)CHspeise Karottenküchlein Karottensorbet Orange Zitrone	12,50
Karamellierter Lavendel-Kaiserschmarrn Marillenröster	8,90
Äpfelkiachl Beerensorbet Vanilleespuma Kräuterasche	10,90
Kleine regionale Käseauswahl Süß-Scharfe Marmelade Butter 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	4,10
Le Diciotto Lune Grappa	2 cl	5,20
Giare Amarone Grappa	2 cl	7,40

HOCHprozentiges

Zillertaler Obstler	2 cl	2,70
Zillertaler Meisterwurz	2 cl	3,90
Zillertaler Williams Birnenbrand	2 cl	3,30
Zillertaler Marillenbrand	2 cl	3,30
Zillertaler Himbeerbrand mit Himbeere	2 cl	3,50
Zillertaler „Zichna“ rot	2 cl	3,60
Zillertaler Heidelbeerlikör	2 cl	3,60
Eristoff Wodka rot Smirnoff Wodka weiß	2 cl	3,90
Asbach Weinbrand	2 cl	4,30
Jägermeister	2 cl	3,60
Fernet Branca	2 cl	3,60
Ramazotti	3 cl	4,60
Tia Maria	2 cl	3,70
Grand Marnier	2 cl	4,70
Cointreau	2 cl	3,80
Baileys	2 cl	3,80
Amaretto	2 cl	3,80