



R E S T A U R A N T L I E B S T Ö C K L www.liebstoeckl.eu

HOCHgenuss Wildkräutermenii

Liebstöckl Kräutergartl Frische Kresse | Heumilchbutter | Quellsalz | Gebäck

Rindstatar

Blumenkohl | Wiesenkräuter | Zwetschge

Petersilienschaumsuppe

Knoblauch-Chili Garnelen

Hausgemachte Tagliolini | Kürbis | Spinat | Pinienkerne

Kleine Erfrischung

Rosa gebratener Rinderrücken Kürbisrisotto | Erbsenschoten | Dill

Wälder Schokolade

Sigparfait | Vanilleespuma | Granola | Honignüsse | Feigen

€ 95,00

inkl. Aperitiv, Kräuterwasser und Espresso

jeden Donnerstag

Gerne servieren wir Ihnen unser Wildräutermenü auch vegetarisch.

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: Erlebnissennerei, Mayrhofen und Zillertaler Heumilchsennerei, Fügen

Eier (BIO Freilandeier): 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 Rupprechter, Brixlegg

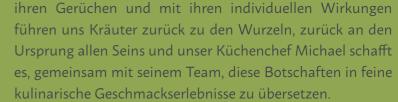
Brot & Gebäck: Dorfbäck Wurm, Stumm und Resch & Frisch, Innsbruck

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









mit und aus Kräutern!

Elke & Michael mit Team vom Kräuterhotel Hochzillertal ****

Zurück zu den Wurzeln

Begeben Sie sich auf eine kulinarische Entdeckungsreise

Ein nachhaltiges Restaurantkonzept, eine unverwech-

selbare Küchenlinie und authentische Gastfreundschaft:

Im Restaurant Liebstöckl in Kaltenbach im Zillertal kreie-

ren wir aus ausgewählten, natürlichen Komponenten etwas

Neues, Großartiges aber zugleich auch etwas Traditionelles

Wie der Name "Liebstöckl" schon verrät, sind Kräuter in

unserer Küche die Hauptakteure. Mit ihrem Geschmack,

Kulinarischer Jahreskalender 2025

05.-20.04.2025 Kulinarische Ostern

Lammkrone | Bärlauch | Spargel | Kresse | Löwenzahn Brennnessel | Trüffelpolenta | Romanesco

28.06.-13.07.2025 Sonnige Genussmomente

Fisch | Erdbeeren | Basilikum | Tomaten | wilde Karotte

06.09.-21.09.2025 Wald & Wild

Wild | Trauben | Nüsse | Kastanien | Kürbis



Für noch mehr kulinarisches HOCHaefühl abonnieren Sie unseren Newsletter.





Unsere wilden Lieblinge

Grantn Spritz Kössler Grantnlikör Prosecco Soda Grantn (Preiselbeeren)	7,90
Apfel-Holunderperle KOHL Bergapfelsaft Holunder Prosecco Rosenblütensirup Zitronensaft Gurkenzeste Soda	7,90
Lavendel Spritz Lavendelsirup Prosecco Soda Orangenzeste	7,90
Rosmary Gin Mare Tonic Water gegrillter Paprika Rosmarin	12,90
Heidelbeer-Latschen Gin brenn. Gin KOHL Wild-Heidelbeersaft Latschenkiefersirup Zitro	12,90 ne
Hopfenkracherl KOHL Bergapfelsaft Hopfen Enziansirup Zitronensaft Mi	7,90 nze
"BALIS Basil" Basilikum Ingwer	5,90
Prisecco Piccolo Rosenzauber Apfel Rose Minze	9,90
Prisecco Piccolo Weißduftig Wiesenobst Holunderblüte Kräuter	9,90
Liebstöckl Kräutergartl (pro Person) Frische Kresse Heumilchbutter Quellsalz hausgemachtes Kräute	3,50 rbrot

Aus unserem Suppentopf

Michaels Tagessuppe	6,10
Klare Rindssuppe Liebstöckl-Frittaten oder Zillertaler Kaspressknödel	6,10
Wildkräutercremesuppe Erdäpfel Spitzwegerich Thymian Blütenkräcker	7,90

Unsere alkoholfreien Durstlöscher

0		
Silberquelle Limonaden (Orange, Zitrone, Cola)	0,25 l 0,5 l	3,50 5,10
Spezi	0,25 l 0,5 l	3,50 5,10
Pfanner Orangensaft	0,2 l	4,00
Apfelsaft (pur / still oder prickelnd gespritzt)	0,25 l 0,5 l	3,70 5,50
Johannisbeersaft (pur / still oder prickelnd gespritzt)	0,25 l 0,5 l	3,70 5,50
Holundersaft (still oder prickelnd gespritzt)	0,25 l 0,5 l	3,00 4,50
Pfanner Eistee Pfirsich	0,33 l	4,60
Silberquelle Multivitamin	0,33 l	4,60
Montes Mineralwasser (still oder prickelnd)	0,33 l 0,75 l	3,60 6,60
MONACO (Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale)	0,23 l	4,40
Almdudler	0,33 l	4,40
Coca Cola Coca Cola light	0,33 l	4,40
Midi's Ingwer/Zitrone (Naturtrübe Limonade)	0,33 l	4,40
Zillertaler <i>GRANDER</i> Quellwasser Kräuter Zitrone	1,00 l	3,10
Red Bull	0,25 l	5,40
Enzo Rosi (BIO Limonade mit Enzian und Rosenwasser)	0,33 l	5,50
Enzo Alpin (BIO Limonade mit Enzian)	0,33 l	5,50
"Erfrischend wie ein Tag in den Bergen"		

Kalte Vorspeisenkreationen

Carpaccio vom heimischen Alpenrind Rucola | Parmesan | Olivenöl | Roggensauerteigbrot

Villabachgefluster Firoler KWELLsaibling Schnittlauchmousse Gurke Vogelmiere Karotte Kräutererde	17,90
Speck aus der "Hochzillertaler Speckselche" Heumilchbutter hausgemachtes Kräuterbrot	12,90
BEETata Rote Beete Burrata Walnüsse Feldsalat Chili-Stangerl Liebstöckl-Dressing	16,50
Bunter Salat der Saison Hausdressing	7,90
Knackige Blattsalate Liebstöckl-Dressing	7,90
Fleischlos genießen	
Liebstöckl Tortelloni Hausgemachte Tortelloni tricolore Salbei Parmesan	19,90
Vorarlberger Käsespätzle in der Gepse Schmelzzwiebeln Schnittlauch Blattsalat	18,50
Wildkräuterrisotto Firoler Edelpilze Schmortomaten Parmesan	19,90
Salatkreation mit Zillertaler Kaspressknödel Blattsalate der Saison Paprika Tomaten Weintrauben Traubenkernöl	17,90
Aus dem Wasser	
Knoblauch-Chili Garnelen Hausgemachte Tagliolini Kürhis Spinat Pinienkerne	27,90

Heiß & stark

Zanderfilet vom Grill

Apfelsaft wilde Holunderbeere	usatz)	
Sternanis Zimt Orange	0,3	6,90
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)	0,3 l	3,90
Chiemgauer Teemanufaktur "BIOTEAQUE" Tee Rum 2 cl	0,3	5.00
"BIOTEAQUE TEE Rum 2 ci	0,51	5,90

Südtiroler Bergapfelsäfte 100 % Saft ohne Zuckerzusatz

- Sajt offic Zuckerzusucz

Genauere Informationen zu den jeweiligen Bergapfelsäften erhalten Sie von unseren Mitarbeitern.

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

Herzhaftes mit heimischem Fleisch

Rinderfiletsteak <i>ca. 250 g</i> Pestoerdäpfel grüne Bohnen Hochzillertal Kräuterspeck Rucola Zweigeltjus	45,90
Tranchen vom Rinderrücken <i>ca. 250 g</i> Veltlinerrisotto rote Zwiebel Brombeeren Kräutermoos	35,00
Medaillons vom Kaltenbacher Hirsch Thymianpolenta Sprossenkohl Holunderbeerenjus	39,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienerdäpfel Preiselbeeren	25,90
Zwiebelrostbraten vom heimischen Stier <i>ca.</i> 200 <i>g</i> Kräuterspätzle Zwiebelsauce Knusperzwiebel	27,90
Geschmorter Schweinebraten Zillertaler Schwarzbiersauce Semmelknödel Pfefferkraut	21,90
Variation vom Grill (Schwein - Pute - Rind - Speck) Pommes frites Pfannengemüse Blüten-Kräuterbutter	25,90
Liebstöckl–Burger (Rindfleisch-Patty) Hochzillertal Kräuterspeck Almkäse Tomatenrelish Kräutermayonnaise rote Zwiebeln gebackene Erdäpfelspalten	23,90
Safran-Hendl (Hühnerbrust) Karfiol-Safranpüree Jungzwiebel Thymianjus	24,90
Salatkreation mit Putenfilet im Haselnussmantel Blattsalate der Saison Paprika Tomaten Weintrauben Traubenkernöl	17,90
und dazu ein knuspriges Knoblauchbrot	/ .90

Whiskey

2 cl 4,90

Jim Beam Bourbon

Johny Walker Red Label Blended Scotch	2 CI	4,90
Talisker Single Malt Scotch	2 cl	5,90
Chivas Regal Blended Scotch 12 Jahre	2 cl	4,90
Jameson Irish Whiskey	2 cl	4,90
Ballantines Blended Scotch	2 cl	4,90
Rum		
Diplomatico Reserva Exclusiva	2 cl	5,90
Plantation Panama 2004	2 cl	4,90
Plantation Belize XO Reserva Exclusiva	2 cl	5,90
Ron Zacapa 23 Jahre	2 cl	6,90
Art & Spirits 8 Jahre (Brennerei Guglhof - Salzburg)	2 cl	6,90
J. Bally Rhum Agricole 7y	2 cl	6,90
Zaya Gran Reserva	2 cl	5,90
Stiegenhaushof Rum	2 cl	9,90

Sherry

Bodegas Toro Albalá El Maestro 100 % Pedro Ximenez	5 cl	11,90
Valdespino Contrabandista Amontillado	5 cl	7,90

Österreichischer Portwein

Forticus (Weingut Graf Hardegg) 5 cl 7,9

Süße Momente

Supo momoro	
Topfen-HOCHgenuss (Soufflé & Eis) Holunderbeerenröster Rosmarin	9,90
Wälder Schokolade Sigparfait Vanilleespuma Granola Honignüsse Feigen	12,50
Karamellisierter Lavendel-Kaiserschmarrn Apfel-Zimtmus	9,90
Liebstöckl Apfelstrudel Vanilleeis Vanillesauce Sahne	9,10
Kleine regionale Käseauswahl Süß-scharfe Marmelade Heumilchbutter hausgemachtes Kräuter	14,90 ·brot
Cooles für Kids	
Wiener Schnitzel von der Pute Pommes frites	11,90
Grillwürstl Pommes frites	8,90

Spaghetti Tomatensauce | Basilikum

Wenn Sie VEGAN speisen möchten, informieren Sie unsere Servicemitarbeiter gerne über die Möglichkeiten. Alle Preise sind in Euro angegeben.

8,50

Gпарра

La Trentina Morbida Grappa	2 cl	4,90
Le Diciotto Lune Grappa	2 cl	5,90
Giare Amarone Grappa	2 cl	7,90

HOCHprozentiges

' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' '		
Zillertaler Obstler	2 cl	2,90
Zillertaler Meisterwurz	2 cl	4,90
Zillertaler Williams Birnenbrand	2 cl	3,90
Zillertaler Marillenbrand	2 cl	3,90
Zillertaler Himbeerbrand mit Himbeere	2 cl	3,90
Zillertaler "Zichna" rot	2 cl	3,90
Zillertaler Heidelbeerlikör	2 cl	3,90
Eristoff Wodka rot Smirnoff Wodka weiß	2 cl	4,90
Asbach Weinbrand	2 cl	4,90
Jägermeister	2 cl	3,90
Fernet Branca	2 cl	3,90
Ramazzotti	3 cl	4,90
Tia Maria	2 cl	3,90
Grand Marnier	2 cl	4,90
Cointreau	2 cl	3,90
Baileys	2 cl	3,90
Amaretto	2 cl	3,90