Liebstöckl

Feines & Traditionelles
mit Kräutern







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 Kräutergartl
Kresse | Heumilchbutter | Quellsalz
hausgemachtes Kräuterbrot

Carpaccio von der gelben Rübe
Räuchersaibling | Junger Blattsalat | Zillertaler Bergkäse

Klare Apfel-Sellerieessenz
Sellerienockerl

Gebratenes Zanderfilet
Kerbelpüree | Zitronenbutter

Kleine Erfrischung
Apfel-Rosmarin-Sorbet

Rosa gebratener Rinderrücken
Wildkräuterrisotto | Thymian | Wildkräuteröl
Schüttelbroterde | Brombeeren

Winterpoesie
Knuspriges Brandteiggebäck | Schokoladenmousse
Haselnuss | Kardamombirnen | Karamell

inkl. Aperitiv, Kräuterwasser und Espresso

€ 95,00

Gerne servieren wir Ihnen unser Wildkräutermenü 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 & Schwein: Metzgerei Gasser, Aschau
und Fleischerei Wegscheider, Kaltenbach
Tiroler Milchkalb: Metzgerei Gasser, Aschau
Milch & Milchprodukte: Erlebnissennerei 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
Forelle & Saibling: Forellenzucht Rupprechter, Brixlegg
und Fisch PEER, Zirl
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 2027

14.05. - 30.05. **Frühlingserwachen** Spargel, Kräuter & junges Gemüse
03.07. - 17.07. **Sommerküche** Vom Wasser bis zur Wiese
07.08. - 21.08. **Spätsommer** Alm, Kräuter & Beeren
11.09. - 26.09. **Herbstküche** Wald & Wild
01.10. - 30.10. **Törggelen im Liebstöckl** auf Vorbestellung

Für noch mehr kulinarisches HOCHgefühl abonnieren Sie unseren Newsletter.







Unsere wilden Lieblinge

Grant'n Spritz 8,90
Kössler Grant'nlikör | Prosecco | Soda | Grant'n | Limette

Liebstöckl TraubenHUGO 8,90
Holunderblütensirup | Prosecco | Soda | Trauben

Mandarinen-Rosmarinsprizz 8,90
Prosecco | Rosmarin | Mandarine | Soda

Rosemary 13,50
Gin Mare | Tonic Water | gegrillter Paprika | Rosmarin

Alkohol frei **Hopfenkracherl** 8,90
KOHL Bergapfelsaft Hopfen | Enziansirup | Zitronensaft | Minze

Alkohol frei **„BALIS Basil“ Basilikum Ingwer Drink** 7,50
Basilikum | Ingwer

Alkohol frei **Prisecco Piccolo Rosenzauber** 9,90
Apfel | Rose | Minze

Alkohol frei **Prisecco Piccolo Weißduftig** 9,90
Wiesenobst | Holunderblüte | Kräuter

Liebstöckl Kräutergartl *(pro Person)* 3,90
Frische Kresse | Heumilchbutter | Quellsalz | hausgemachtes Kräuterbrot

Aus unserem Suppentopf

Michaels Tagessuppe 6,90

Klare Rindssuppe 6,90
Liebstöckl-Frittaten oder Kürbis-Kaspressknödel

Wildkräutercremesuppe 8,50
Erdäpfel | Spitzwegerich | Thymian | Blütenkräcker

Kalte Vorspeisenkreationen

Tatar vom heimischen Rind 19,90
Parmesanchip | Kräutermayonnaise | rote Zwiebel
geräuchertes Wachtelei | Focaccia

Wasser und Erde 19,50
Gebeizter Saibling | Gurken-Dillespuma
Karotten-Limettensud | Focaccia | Rote Beete

Speck aus der „Hochzillertaler Speckselche“ 13,90
Heumilchbutter | hausgemachtes Kräuterbrot

BEETata 17,50
Rote Beete | Burrata | Walnüsse | Feldsalat
Chili-Stangerl | Liebstöckl-Dressing

Bunter Salat nach Saison | Hausdressing 7,90

Knackige Blattsalate | Liebstöckl-Dressing 7,90

Aus dem Wasser

Knoblauch - Chili Garnelen 29,50
Hausgemachte Tagliolini | Kürbis | Spinat | Pinienkerne

Tiroler KWELLsaibling 27,90
Kräuter-Erdäpfelstampf | Hochzillertal Kräuterspeck
Schmelzzwiebeln

Cooles für Kids

Wiener Schnitzel von der Pute | Pommes frites 11,90

Grillwürstel | Pommes frites 10,90

Spaghetti | Tomatensauce | Basilikum 10,90

Herzhaftes mit heimischem Fleisch

Rinderfiletsteak *ca. 250 g* 47,90
Rosmarinerdäpfel | grüne Bohnen | Hochzillertal Kräuterspeck
rosa Beeren | Rucola | Zweigeltjus

Tranchen vom Rinderrücken *ca. 250 g* 37,00
Parmesangnocchi | Zwiebelmarmelade | Brombeeren | Kräuteröl

Medaillons vom Kaltenbacher Hirsch 42,00
Thymian-Polentastrudel | Sprossenkohl | Holunderbeerenjus

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 26,90
Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

Zwiebelrostbraten vom heimischen Stier *ca. 200 g* 29,50
Kräuterspätzle | Zwiebelsauce | Knusperzwiebel

Geschmorter Schweinebraten 23,90
Zillertaler Schwarzbiersauce | Semmelknödel | Pfefferkraut

Variation vom Grill 27,90
(Schwein - Pute - Rind - Speck)
Pommes frites | Pfannengemüse | Blüten-Kräuterbutter

Liebstöckl–Burger *(Rindfleisch-Patty)* 24,90
Hochzillertal Kräuterspeck | Almkäse | Kräutermayonnaise
Tomatenrelish | rote Zwiebel | Beilagensalat oder Pommes frites

Gebratene Perlhuhnbrust 26,90
Sellerie-Apfel-Püree | Brokkoli | Thymianjus

Winterliche Salatvariation 18,90
Blattsalate der Saison | Putenfilet | Kräuterpanade
Mandarinen | Feigen | Edamame

... und dazu knuspriges Knoblauchbrot 4,90

Alle Preise sind in Euro angegeben.

Fleischlos genießen

Liebstöckl Tortelloni 20,90
Rote Beete-Ricotta | Orangenbutter | Salbei

Vorarlberger Käsespätzle in der Gepse serviert 19,50
Schmelzzwiebeln | Schnittlauch | Blattsalat

Wildkräuterrisotto 20,90
Tiroler Edelpilze | Schmortomaten | Parmesan
+Burrata 5,90

Winterliche Salatvariation 18,90
Blattsalate der Saison | Kürbis-Kaspressknödel
Mandarinen | Feigen | Edamame

Süße Momente

Special Moment **LAVENDEL*rausch***
Edles Duett – Blütenzauber trifft Spätlese 19,90
Karamellisierter Lavendel-Kaiserschmarrn
Apfel-Zimtmus | ausgewählte Spätlese

Nussgeflüster 12,90
Haselnusssouffle | Kardamombirne | Tonkabohnenmousse
Holunderbeerensorbet

Maronenzauber 13,90
Kastanie | Zwetschgenröster | Vanille Parfait | Schokoladenmousse

Karamellisierter Lavendel-Kaiserschmarrn 11,90
Apfel-Zimtmus

Liebstöckl Apfelstrudel 9,90
Vanilleeis | Vanillesauce | Heumilchsahne

Kleine regionale Käseauswahl 15,90
Süß-scharfe Marmelade | Heumilchbutter | hausgemachtes Kräuterbrot

Unsere alkoholfreien Durstlöscher

Silberquelle Limonaden *(Orange, Zitrone, Cola)*	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 *(pur / still oder prickelnd gespritzt)*	0,25 l	3,70
	0,5 l	5,50
Johannisbeersaft *(pur / still oder prickelnd gespritzt)*	0,25 l	3,70
	0,5 l	5,50
Holundersaft *(still oder prickelnd gespritzt)*	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 *(still oder prickelnd)*	0,33 l	3,80
	0,75 l	6,90
MONACO *(Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale)*	0,23 l	4,50
Almdudler	0,33 l	4,50
Coca Cola | Coca Cola light	0,33 l	4,50
Midi's Ingwer oder Zitrone *(Naturtrübe Limonade)*	0,33 l	4,50
Zillertaler *GRANDER®* **Quellwasser** | Kräuter | Zitrone	1,00 l	3,10
Enzo Rosi *(BIO Limonade mit Enzian und Rosenwasser)*	0,33 l	5,90
Enzo Alpin *(BIO Limonade mit Enzian)*	0,33 l	5,90

heiß & stark

Alkohol frei **Liebstöckl Winterpunsch** (ohne Zuckerzusatz) 0,3 l 6,90
Apfelsaft | wilde Holunderbeere
Sternanis | Zimt | Orange

Espresso		3,20
Espresso doppio		5,50
Verlängerter		3,50
Cappuccino		4,50
Latte Macchiato		5,50
Irish Coffee		10,90
Heiße Schokolade Zillertaler Heumilch | Sahne		5,90
Chiemgauer Teemanufaktur „BIOTEAQUE“ Tee *(auf Wunsch mit Zitrone oder Milch)*	0,3 l	4,50
Chiemgauer Teemanufaktur „BIOTEAQUE“ Tee mit Rum 2 cl	0,3 l	7,50

Südtiroler Bergapfelsäfte

100 % Saft ohne Zuckerzusatz

*Genauere Informationen zu den jeweiligen Bergapfelsäften erhalten Sie von unseren Mitarbeiter*innen.*

1 Piccolo	0,2 l	5,90
1 Flasche	0,75 l	21,00

Whiskey

Jim Beam Bourbon	2 cl	6,00
Jonny Walker Red Label Blended Scotch	2 cl	6,00
Talisker Single Malt Scotch	2 cl	7,00
Chivas Regal Blended Scotch 12 Jahre	2 cl	6,00
Jameson Irish Whiskey	2 cl	6,00
Ballantines Blended Scotch	2 cl	6,00

Rum

Diplomatico Reserva Exclusiva	2 cl	7,00
Plantation Panama 2004	2 cl	6,00
Plantation Belize XO Reserva Exclusiva	2 cl	7,00
Ron Zacapa 23 Jahre	2 cl	8,00
Art & Spirits 8 Jahre (Brennerei Guglhof - Salzburg)	2 cl	8,00
J. Bally Rhum Agricole 7y	2 cl	8,00
Stiegenhaushof Rum	2 cl	11,00

Sherry

Bodegas Toro Albalá El Maestro *100 % Pedro Ximenez*	5 cl	13,00
Valdespino Contrabandista *Amontillado*	5 cl	9,00

Österreichischer Portwein

Forticus (Weingut Graf Hardegg)	5 cl	9,00

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	4,50
Zillertaler Meisterwurz	2 cl	6,00
Zillertaler Williams Birnenbrand	2 cl	5,00
Zillertaler Marillenbrand	2 cl	5,00
Zillertaler Himbeerbrand mit Himbeere	2 cl	5,00
Zillertaler „Zichna” rot	2 cl	5,00
Zillertaler Heidelbeerlikör	2 cl	5,00
Eristoff Wodka rot | Smirnoff Wodka weiß	2 cl	6,00
Asbach Weinbrand	2 cl	6,00
Jägermeister	2 cl	5,00
Fernet Branca	2 cl	5,00
Ramazzotti	3 cl	6,00
Tia Maria	2 cl	5,00
Grand Marnier	2 cl	6,00
Cointreau	2 cl	5,00
Baileys	2 cl	5,00
Amaretto	2 cl	5,00