



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



## 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 Kalbli:** Eurogast Riedhart, Wörgl
- Milch und Milchprodukte:** Erlebnissennerei, Mayrhofen und Zillertaler Heumilchsennerei, Fügen
- Eier (Bodenhaltung):** Roland Kröll, Stumm
- Erdäpfel, Äpfel & Gemüse der Saison:** aus heimischer Landwirtschaft und Franz Müssigang, Thaur
- Gams & Hirsch:** Fleischerei Kammerlander, Kaltenbach
- Forelle & Saibling:** Forellenzucht Rupprechter, Brilegg
- Brot & Gebäck:** Dorfbäck Max Wurm, Stumm und Resch und Frisch, Innsbruck

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitern. *Alle Preise sind in Euro angegeben!*



## 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 \*\*\*\*5

## Veranstaltungsjahr 2021

- 30.05. - 06.06. Otto Risotto ist wieder da**  
Pasta | Risotto | Spargel | Bärlauch | Erdbeeren  
Basilikum | Brunnenkresse
- 26.06. - 04.07. Es duftet nach Sommer**  
Saibling | Forelle | Kohlrabi | Dill | Koriander  
Salbei | Schafgarbe
- 10.09. - 19.09. Feld und Garten zeigen was sie können**  
Kürbis | Chili | Ingwer | Borretsch | Hagebutte | Pilze
- 08.10. - 17.10. Wild, Wein und Gänsehaut**  
Wild | Trauben | Nüsse | Kastanien | Thymian  
Majoran | Zimt



# DANKE!

Beim Contact Tracing kommt es auf jeden Einzelnen an. Danke, dass auch du mitmachst!

**JETZT EINCHECKEN:**  
Scanne diesen Code mit der Kamera deines Smartphones!



Liebstöckl  
Hotel Hochzillertal \*\*\*\*5 Platzer KG

**Einfach:** Nutze unseren QR-Code zum Einchecken.  
**Bequem:** Das Scannen spart dir das mühsame Ausfüllen von Listen. Deine Kontaktdaten musst du nur beim ersten Mal eingeben.  
**Sicher:** Nach 28 Tagen werden alle Daten automatisch gelöscht.



## Zur Einstimmung

|  |              |
|--|--------------|
| <b>LIEBLINGS Gin</b><br>Brixx 43 Gin   Karottenpüree   Tonicwater   Basilikum                        | <b>10,50</b> |
| <b>Rosmary</b><br>Gin Mare   Tonicwater   gegrillter Paprika   Rosmarin                              | <b>10,50</b> |
| <b>HoZi Gimlet</b><br>weißer Vodka   Lime Juice   Goldmelissensirup                                  | <b>6,90</b>  |
| <b>Limoncello Spritz</b><br>Limoncello   Prosecco   Bitterlemon                                      | <b>5,90</b>  |
| <b>Lavendel Spritz</b><br>Lavendelsirup   Prosecco   Soda  | <b>5,90</b>  |
| <b>Hopfenkracherl</b><br>Bergapfelsaft   Hopfen   Enziansirup   Zitronensaft   Minze                 | <b>5,90</b>  |
| <b>„BALIS Basil“ Basilikum Ingwer Drink</b><br>Basilikum   Ingwer   Eiswürfel                        | <b>4,90</b>  |
| <b>Prisecco Rosenzauber Piccolo</b><br>Apfel   Himbeere   Brombeere   Damaszener Rosenwasser   Minze | <b>7,50</b>  |

## Kalte Vorspeisenkreationen

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Carpaccio vom heimischen Alpenrind</b><br>Rucola   Parmesan   Olivenöl                        | <b>13,50</b> |
| <b>Wildbachgeflüster</b><br>Tiroler Kwellsaibling   Kräuterdie   Gurke   Vogelmiere              | <b>15,90</b> |
| <b>Speck aus der „Hochzillertaler Speckselche“</b><br>Heumilchbutter   hausgemachtes Kräuterbrot | <b>9,90</b>  |
| <b>Bunter Salat nach Saison</b>  | <b>5,90</b>  |
| <b>Knackige Blattsalate</b><br>Liebstöckl Dressing   | <b>5,90</b>  |

## Aus unserem Suppentopf

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Michaels Tagessuppe</b>   | <b>3,90</b> |
| <b>Klare Rindssuppe</b><br>Liebstöckl-Frittaten                                | <b>4,70</b> |
| <b>Kräutercremesuppe</b><br>Erdäpfel   Spitzwegerich   Thymian   Blütenkräcker | <b>5,90</b> |

## Fleischlos genießen

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Liebstöckl - Kräuterknödel</b><br>Erbsencreme   Kräuterseitlinge   Zirbenstaub           | <b>14,90</b> |
| <b>Vorarlberger Käsespätzle in der Gepse</b><br>Schmelzzwiebeln   Blattsalat   Schnittlauch | <b>13,80</b> |
| <b>Wildkräuterrisotto</b><br>Steinpilze   Kräuterseitlinge   Schmortomaten   Parmesan       | <b>16,90</b> |

## Aus dem Wasser

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Zanderfilet vom Grill</b><br>Zwiebel   Hochzillertal Kräuterspeck   Kräuter-Kartoffelstampf | <b>18,90</b> |
| <b>Brixlegger Forelle „Müllerin“</b><br>Erdäpfel   Petersilie   Heumilchbutter   Frauenmantel  | <b>19,90</b> |

## Herzhaftes mit heimischem Fleisch

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Rinderfiletsteak</b> ca. 250 g<br>Madeirasauce   Wintergemüse   Röstkartoffeln   | <b>28,50</b> |
| <b>Tranchen vom Rinderrücken</b><br>Risotto   Rote Zwiebel   Brombeeren   Kräutermoos   | <b>23,90</b> |
| <b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b><br>Petersilienkartoffeln   Preiselbeeren  | <b>19,90</b> |
| <b>Zwiebelrostbraten vom heimischen Stier</b> ca. 200 g<br>Knusperzwiebel   Kräuterspätzle  | <b>19,90</b> |
| <b>Geschmorter Schweinebraten</b><br>Zillertaler Schwarzbiersauce   Semmelknödel   Krautsalat   | <b>14,90</b> |
| <b>Variation vom Grill</b><br>(Schwein - Pute - Rind - Hochzillertal Speck)<br>Pommes frites   Pfannengemüse   Blüten-Kräuterbutter       | <b>18,50</b> |
| <b>Lavendel-Hendl</b><br>Zitronen-Kartoffelpüree   Paprika  | <b>17,50</b> |
| <b>Steaktoast</b> zwei kleine Rindersteaks<br>Blüten-Kräuterbutter   Pfefferrahmsauce   gemischter Salat                                  | <b>13,50</b> |
| <b>Feinschmeckertoast</b> Hühnerfilet<br>Champignons   Jungzwiebel   Sauerrahm-Kräuterdip   gemischter Salat                              | <b>12,50</b> |
| <b>Salatkreation mit Putenfilet im Kürbiskernmantel</b><br>Blattsalate und marktfrischer Salat der Saison<br>Liebstöckl Dressing   Kernöl | <b>13,90</b> |
| <b>... und dazu ein knuspriges Knoblauch-Ciabatta</b>   | <b>3,90</b>  |

## Krönender Abschluss

|  |                            |
|--|----------------------------|
| <b>Äpfelkiachl</b><br>Zimtzucker   Vanilleis   Sahne                                   | <b>9,50</b>                |
| <b>Karamellisierter Kaiserschmarrn</b><br>Rhabarber   Rosinen<br><i>kleine Portion</i> | <b>9,90</b><br><b>6,90</b> |
| <b>Sommermärchen</b><br>Holunderblüte   Erdbeere   Basilikum   Zitrone                 | <b>9,90</b>                |
| <b>Eispalatschinken</b><br>Vanilleis   Schokoladensauce   Sahne                        | <b>5,10</b>                |
| <b>Kleine regionale Käseauswahl</b><br>Feigensenf   Butter   hausgemachtes Kräuterbrot | <b>10,50</b>               |

## Cooler für Kids

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Kleines Wiener Schnitzel</b>   Pommes frites              | <b>7,50</b>  |
| <b>Grillwürstel</b>   Pommes frites                          | <b>6,40</b>  |
| <b>Hühnernuggets</b>   Pommes frites                         | <b>6,40</b>  |
| <b>Spaghetti</b>   Kräuterrahmsauce                          | <b>6,40</b>  |
| <b>Pizza Salami</b>   Käse   Tomaten   Salami                | <b>10,50</b> |
| <b>Karamellisierter Kaiserschmarrn</b>   Rhabarber   Rosinen | <b>6,90</b>  |

## Unsere alkoholfreien Durstlöcher

|  |               |             |
|--|---------------|-------------|
| <b>Silberquelle Limonaden</b> (Orange, Zitrone, Cola)          | <b>0,25 l</b> | <b>2,90</b> |
|  | <b>0,5 l</b>  | <b>4,00</b> |
| <b>Spezi</b>   | <b>0,25 l</b> | <b>2,90</b> |
|  | <b>0,5 l</b>  | <b>4,00</b> |
| <b>Pfanner Orangensaft</b>                                     | <b>0,2 l</b>  | <b>3,00</b> |
| <b>Apfelsaft</b> (pur / still oder prickelnd gespritzt)        | <b>0,25 l</b> | <b>3,00</b> |
| <b>Johannisbeersaft</b> (pur / still oder prickelnd gespritzt) | <b>0,25 l</b> | <b>3,00</b> |
| <b>Holundersaft</b> (still oder prickelnd gespritzt)           | <b>0,25 l</b> | <b>2,90</b> |
|  | <b>0,5 l</b>  | <b>4,00</b> |
| <b>Pfanner Eistee Pfirsich</b>                                 | <b>0,33 l</b> | <b>3,50</b> |
| <b>Silberquelle Multivitaminnektar</b>                         | <b>0,33 l</b> | <b>3,20</b> |
| <b>Montes Mineralwasser</b> (still oder prickelnd)             | <b>0,33 l</b> | <b>2,90</b> |
|  | <b>0,75 l</b> | <b>5,20</b> |
| <b>MONACO</b> (Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale)          | <b>0,25 l</b> | <b>3,20</b> |
| <b>Almdudler</b>   | <b>0,33 l</b> | <b>3,20</b> |
| <b>Coca Cola   Coca Cola light</b>                             | <b>0,33 l</b> | <b>3,20</b> |
| <b>Zillertaler GRANDER® Quellwasser</b>   Minze   Zitrone      | <b>1 l</b>    | <b>2,50</b> |
| <b>Red Bull</b>  |               | <b>3,90</b> |

## Kaffee und mehr

|  |             |             |
|--|-------------|-------------|
| <b>Kleiner Espresso</b>  |             | <b>2,50</b> |
| <b>Großer Espresso</b>   |             | <b>4,20</b> |
| <b>Tasse Kaffee</b>  |             | <b>2,80</b> |
| <b>Cappuccino</b>  |             | <b>3,40</b> |
| <b>Latte Macchiato</b>   |             | <b>3,90</b> |
| <b>Irish Coffee</b>  |             | <b>7,00</b> |
| <b>Heiße Schokolade</b>   Zillertaler Heumilch   Sahne                             |             | <b>3,90</b> |
| <b>Chiemgauer Teemanufaktur</b><br>„BIOTEAQUE“ Tee (Zitrone oder Milch auf Wunsch) | <b>0,3l</b> | <b>3,90</b> |
| <b>Chiemgauer Teemanufaktur</b><br>„BIOTEAQUE“ Tee   Rum 2cl                       | <b>0,3l</b> | <b>4,90</b> |
| <b>Heiße Zitrone</b>   frisch gepresster Zitronensaft                              |             | <b>3,60</b> |
| <b>Glühwein</b>  | <b>¼ l</b>  | <b>3,70</b> |
| <b>Jägertee</b>  | <b>¼ l</b>  | <b>4,10</b> |

## Südtiroler Bergapfelsäfte

100 % Saft ohne Zuckerzusatz

Genaue Informationen zu den jeweiligen Bergapfelsäften erhalten Sie von Ihrer Bedienung.

|                  |               |              |
|------------------|---------------|--------------|
| <b>1 Glas</b>    | <b>0,2 l</b>  | <b>5,50</b>  |
| <b>1 Flasche</b> | <b>0,75 l</b> | <b>19,00</b> |

## Whiskey

|   |             |             |
|---|-------------|-------------|
| <b>Jim Beam Bourbon</b> Vol. 40%                      | <b>2 cl</b> | <b>3,70</b> |
| <b>Jonny Walker Red Label Blended Scotch</b> Vol. 40% | <b>2 cl</b> | <b>3,70</b> |
| <b>Talisker Single Malt Scotch</b> Vol. 45,8%         | <b>2 cl</b> | <b>4,70</b> |
| <b>Chivas Regal Blended Scotch 12 Jahre</b> Vol. 40%  | <b>2 cl</b> | <b>4,20</b> |
| <b>Jameson Irish Whiskey</b> Vol. 40%                 | <b>2 cl</b> | <b>4,20</b> |
| <b>Ballantines Blended Scotch</b> Vol. 40%            | <b>2 cl</b> | <b>3,70</b> |

## Rum

|   |             |             |
|---|-------------|-------------|
| <b>Diplomatico Reserva Exclusiva</b> Vol. 40%                               | <b>2 cl</b> | <b>5,20</b> |
| <b>Plantation Panama 2004</b> Vol. 42%                                      | <b>2 cl</b> | <b>4,10</b> |
| <b>Plantation Belize XO Reserva Exclusiva</b> Vol. 43%                      | <b>2 cl</b> | <b>4,60</b> |
| <b>Ron Zacapa 23 Jahre</b> Vol. 40%   | <b>2 cl</b> | <b>6,10</b> |
| <b>Art &amp; Spirits 8 Jahre</b> Vol. 40%<br>(Brennerei Guglhof - Salzburg) | <b>2 cl</b> | <b>6,10</b> |
| <b>J. Bally Rhum Agricole 7y</b> Vol. 45%                                   | <b>2 cl</b> | <b>5,50</b> |
| <b>Zaya Gran Reserva</b> Vol. 40%   | <b>2 cl</b> | <b>5,10</b> |
| <b>Don Papa</b> Vol. 40%  | <b>2 cl</b> | <b>4,30</b> |

## Sherry

|   |             |             |
|---|-------------|-------------|
| <b>Sherry El maestro 100% PX Bodegas T Albala</b> | <b>2 cl</b> | <b>4,90</b> |
|---|-------------|-------------|

## Grappa

|   |                 |             |
|---|-----------------|-------------|
| <b>La Trentina Morbida Grappa</b>   | <b>2 cl</b>     | <b>3,60</b> |
| <b>Le Diciotto Lune Grappa</b>  | <b>2 cl</b>     | <b>4,60</b> |
| <b>Giare Amarone Grappa</b>   | <b>2 cl</b>     | <b>6,60</b> |
| <b>Grappa Tasting</b><br>(La Trentina Morbida - Le Diciotta Lune - Giare Amarone) | <b>3 x 1 cl</b> | <b>8,60</b> |

## HOCHprozentiges

|  |             |             |
|--|-------------|-------------|
| <b>Zillertaler Obstler</b>                                 | <b>2 cl</b> | <b>2,40</b> |
| <b>Zillertaler Meisterwurz</b>                             | <b>2 cl</b> | <b>3,40</b> |
| <b>Zillertaler Williams Birnenbrand</b> (mit / ohne Birne) | <b>2 cl</b> | <b>2,90</b> |
| <b>Zillertaler Marillenbrand</b>                           | <b>2 cl</b> | <b>2,90</b> |
| <b>Zillertaler Himbeerbrand mit Himbeere</b>               | <b>2 cl</b> | <b>3,10</b> |
| <b>Zillertaler „Zichna“ rot</b>                            | <b>2 cl</b> | <b>3,20</b> |
| <b>Zillertaler Heidelbeerlikör</b>                         | <b>2 cl</b> | <b>3,20</b> |
| <b>Eristoff Wodka rot   Smirnoff Wodka weiß</b>            | <b>2 cl</b> | <b>2,90</b> |
| <b>„Flügerl“ Eristoff Wodka rot   Red Bull</b>             | <b>2 cl</b> | <b>3,30</b> |
| <b>Asbach Weinbrand</b>                                    | <b>2 cl</b> | <b>3,80</b> |
| <b>Jägermeister</b>  | <b>2 cl</b> | <b>3,20</b> |
| <b>Fernet Branca</b>                                       | <b>2 cl</b> | <b>3,20</b> |
| <b>Ramazotti</b>   | <b>3 cl</b> | <b>4,10</b> |
| <b>Tia Maria</b>   | <b>2 cl</b> | <b>3,30</b> |
| <b>Grand Marnier</b>                                       | <b>2 cl</b> | <b>4,20</b> |
| <b>Cointreau   Baileys   Amaretto</b>                      | <b>2 cl</b> | <b>3,40</b> |