

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 Heumilchsenneri, 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 Rupprechter, 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

Kulinarischer Jahreskalender 2024

31.03. Ostermenü

Kresse | Löwenzahn | Brennnessel | Gänseblümchen

29.06. - 14.07. Es duftet nach Sommer

Fisch | Melone | Basilikum | Tomaten

07.09. - 22.09. Jagdfeber

Wild | Trauben | Nüsse | Kastanien | Zimt

05.10. - 20.10. Törggelen

auf Vorbestellung



Feines & Traditionelles
mit Kräutern

Liebstöckl



RESTAURANT
LIEBSTÖCKL

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

WINTER23 | 24

HOCHgenuss Wildkräutermenü

Liebstöckl Kräutergarten

Frische Kresse | Heumilchbutter | Quellsalz | Gebäck

Romanasalat

Zillertaler Granat | Feige | Walnusserde | Rote Bete-Dressing

Pastinakencremesuppe

Camelinaöl | Orangenzeste | Croutons

Wildkräuterrisotto

Trüffelöl | Zander

Kleine Erfrischung

Rosa gebratener Hirschrücken

Kräuterschmarrn | Wacholderbeeren-Gin Jus
Pilze | Fichtenöl | Karamellisierte Birnen

WALDgenuss

Zirbenparfait | Preiselbeerknödel | Vanilleschaum | Baiser

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

Gerne servieren wir Ihnen unser Wildkräutermenü auch vegetarisch.

Dear guests,
please scan the
QR code to visit
the English menu.



Unsere wilden Lieblinge

Rosmary Gin Mare Tonic Water gegrillter Paprika Rosmarin	12,90
Grantn Spritz Kössler Grantnikör Prosecco Soda Grantn (Preiselbeeren)	7,90
Limoncello Spritz Limoncello Prosecco Bitterlemon Melisse	7,90
Lavendel Spritz Lavendelsirup Prosecco Soda	7,90
Heidelbeer-Latschen Gin Heidelbeersaft brenn. Gin Latschenkiefer Zitrone	12,90
 Hopfenkracherl Bergapfelsaft Hopfen Enziansirup Zitronensaft Minze	7,90
 „BALIS Basil“ Basilikum Ingwer Drink Basilikum Ingwer Eiswürfel	5,90
 Prisecco Piccolo Rosenzauber Apfel Rose Minze	9,90
 Prisecco Piccolo Weißduftig Wiesenobst Holunderblüte Kräuter	9,90
Liebstöckl Kräutergartl (<i>pro Person</i>) Frische Kresse Heumilchbutter Quellsalz hausgemachtes Kräuterbrot	3,50

Aus unserem Suppentopf

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

Unsere alkoholfreien Durstlöscher

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

Kalte Vorspeisenkreationen

Carpaccio vom heimischen Alpenrind Rucola Parmesan Olivenöl Roggensauerteigbrot	17,50
Wildbachgeflüster Tiroler KWELLSaibling Schnittlauchmousse Gurke Vogelmiere Karotte Kräutereerde	17,90
Speck aus der „Hochzillertaler Speckselche“ Heumilchbutter hausgemachtes Kräuterbrot	12,90
BEETata Rote Bete Burrata Walnüsse Feldsalat Liebstöckl-Dressing	15,50
Bunter Salat nach Saison Hausdressing	7,90
Knackige Blattsalate Liebstöckl-Dressing	7,90

Fleischlos genießen

Liebstöckl Kräuterknödel <i>3 Stück</i> Erbsen-Minze-Creme Tiroler Edelpilze Zirbenstaub	19,90
Vorarlberger Käsespätzle in der Gepse Schmelzzwiebeln Schnittlauch Blattsalat	17,90
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>) Erdäpfel Bergheu Heumilchbutter	27,90
Zanderfilet vom Grill Kräuter-Erdäpfelstampf Hochzillertal Kräuterspeck Schmelzzwiebeln	24,90

Herzhaftes mit heimischem Fleisch

Rinderfiletsteak <i>ca. 250 g</i> Pestoerdäpfel grüne Bohnen Hochzillertal Kräuterspeck Rosa Beeren Rucola	45,90
Sörf & Törf <i>(2 Stück Garnelen - Rinderfilet)</i> Grillgemüse Kräutersalsa Blüten-Kräuterbutter	35,00
Medaillons vom Kaltenbacher Reh Thymianpolenta Apfelrotkraut Holunderbeerenjus	37,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienerdäpfel Preiselbeeren	25,90
Zwiebelrostbraten vom heimischen Stier <i>ca. 200 g</i> Kräuterspätzle Zwiebelsauce Knusperzwiebel	27,90
Geschmorter Schweinebraten Zillertaler Schwarzbiersauce Semmelknödel Pfefferkraut	21,50
Variation vom Grill <i>(Schwein - Pute - Rind - Speck)</i> Pommes frites Pfannengemüse Blüten-Kräuterbutter	25,50
Liebstöckl-Burger <i>(Rindfleisch-Patty)</i> Hochzillertal Kräuterspeck Almkäse Tomatenrelish Kräutermayonnaise rote Zwiebeln gebackene Erdäpfelspalten	23,90
Lavendl-Hendl Zitronen-Erdäpfelpüree Spitzpaprika Lavendeljus	23,90
Salatkreation mit Putenfilet im Haselnussmantel Blattsalate der Saison Paprika Tomaten Weintrauben Traubenkernöl	17,90
... und dazu ein knuspriges Knoblauchbrot	4,90

heiß & stark

 Liebstöckl Winterpunsch (warm, ohne Zuckerzusatz) Apfelsaft wilde Holunderbeere Sternanis Zimt Orange	0,3 l	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 (<i>auf Wunsch Zitrone oder Milch</i>)	0,3 l	3,90
Chiemgauer Teemanufaktur „BIOTEAQUE“ Tee Rum 2cl	0,3 l	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

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

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	7,90
--	-------------	-------------

Süße Momente

Winterzauber Trilogie von der Zwetschke (<i>Crumble - Parfait - Mousse</i>) Zimt	12,90
Topfentarte Holunderbeerenröster Basilikumsorbet	8,50
Liebstöckl Apfelstrudel Vanilleeis Vanillesauce Sahne	8,90
Karamellisierter Lavendel-Kaiserschmarrn Apfel-Zimtmus	8,90
Kleine regionale Käseauswahl Süß-Scharfe Marmelade Heumilchbutter 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	4,20
Le Diciotto Lune Grappa	2 cl	5,30
Giare Amarone Grappa	2 cl	7,50

HOCHprozentiges

Zillertaler Obstler	2 cl	2,80
Zillertaler Meisterwurz	2 cl	4,00
Zillertaler Williams Birnenbrand	2 cl	3,40
Zillertaler Marillenbrand	2 cl	3,40
Zillertaler Himbeerbrand mit Himbeerfrucht	2 cl	3,60
Zillertaler „Zichna“ rot	2 cl	3,70
Zillertaler Heidelbeerlikör	2 cl	3,70
Eristoff Wodka rot Smirnoff Wodka weiß	2 cl	4,00
Asbach Weinbrand	2 cl	4,40
Jägermeister	2 cl	3,70
Fernet Branca	2 cl	3,70
Ramazotti	3 cl	4,70
Tia Maria	2 cl	3,80
Grand Marnier	2 cl	4,80
Cointreau	2 cl	3,90
Baileys	2 cl	3,90
Amaretto	2 cl	3,90