

# 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 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

# 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

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

## Aus unserem Suppentopf

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

## Unsere alkoholfreien Durstlöscher

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

## Kalte Vorspeisenkreationen

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

## Fleischlos genießen

<b>Liebstöckl Kräuterknödel</b> 3 Stück Erbsen-Minze-Creme   Tiroler Edelpilze   Zirbenstaub	<b>19,90</b>
<b>Vorarlberger Käsespätzle in der Gepse</b> Schmelzzwiebeln   Schnittlauch   Blattsalat	<b>17,90</b>
<b>Wildkräuterrisotto</b> Tiroler Edelpilze   Schmortomaten   Parmesan	<b>19,90</b>

Wenn Sie VEGAN speisen möchten, informieren Sie unsere Servicemitarbeiter gerne über die Möglichkeiten.

## Aus dem Wasser

<b>Tiroler KWELLSaibling</b> ( <i>im Ganzen gebraten</i> ) Erdäpfel   Bergheu   Heumilchbutter	<b>27,90</b>
<b>Zanderfilet vom Grill</b> Kräuter-Erdäpfelstampf   Hochzillertal Kräuterspeck   Schmelzzwiebeln	<b>24,90</b>

## Herzhaftes mit heimischem Fleisch

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

## heiß & stark

 <b>Liebstöckl Winterpunsch</b> (warm, ohne Zuckerzusatz) Apfelsaft   wilde Holunderbeere Sternanis   Zimt   Orange	<b>0,3 l</b>	<b>6,90</b>
<b>Espresso</b>		<b>3,20</b>
<b>Espresso doppio</b>		<b>5,40</b>
<b>Verlängerter</b>		<b>3,50</b>
<b>Cappuccino</b>		<b>4,60</b>
<b>Latte Macchiato</b>		<b>4,90</b>
<b>Irish Coffee</b>		<b>9,50</b>
<b>Heiße Schokolade</b> Zillertaler Heumilch   Sahne		<b>5,40</b>
<b>Chiemgauer Teemanufaktur</b> „BIOTEAQUE“ Tee ( <i>auf Wunsch Zitrone oder Milch</i> )	<b>0,3 l</b>	<b>3,90</b>
<b>Chiemgauer Teemanufaktur</b> „BIOTEAQUE“ Tee Rum 2cl	<b>0,3 l</b>	<b>5,90</b>

## Südtiroler Bergapfelsäfte

100 % Saft ohne Zuckerzusatz

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

<b>1 Piccolo</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>	<b>2 cl</b>	<b>4,20</b>
<b>Jonny Walker Red Label Blended Scotch</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,20</b>
<b>Talisker Single Malt Scotch</b>	<b>2 cl</b>	<b>5,30</b>
<b>Chivas Regal Blended Scotch 12 Jahre</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,70</b>
<b>Jameson Irish Whiskey</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,70</b>
<b>Ballantines Blended Scotch</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,20</b>

## Rum

<b>Diplomatico Reserva Exclusiva</b>	<b>2 cl</b>	<b>5,80</b>
<b>Plantation Panama 2004</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,60</b>
<b>Plantation Belize XO Reserva Exclusiva</b>	<b>2 cl</b>	<b>5,20</b>
<b>Ron Zacapa 23 Jahre</b>	<b>2 cl</b>	<b>6,80</b>
<b>Art &amp; Spirits 8 Jahre</b> (Brennerei Guglhof - Salzburg)	<b>2 cl</b>	<b>6,80</b>
<b>J. Bally Rhum Agricole 7y</b>	<b>2 cl</b>	<b>6,20</b>
<b>Zaya Gran Reserva</b>	<b>2 cl</b>	<b>5,70</b>
<b>Don Papa</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,90</b>
<b>Stiegenhaushof Rum</b>	<b>2 cl</b>	<b>9,90</b>

## Sherry

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

## Österreichischer Portwein

<b>Forticus</b> (Weingut Graf Hardegg)	<b>5 cl</b>	<b>7,90</b>
--	-------------	-------------

## Süße Momente

<b>Winterzauber</b> Trilogie von der Zwetschke ( <i>Crumble - Parfait - Mousse</i> )   Zimt	<b>12,90</b>
<b>Topfentarte</b> Holunderbeerenröster   Basilikumsorbet	<b>8,50</b>
<b>Liebstöckl Apfelstrudel</b> Vanilleeis   Vanillesauce   Sahne	<b>8,90</b>
<b>Karamellisierter Lavendel-Kaiserschmarrn</b> Apfel-Zimtmus	<b>8,90</b>
<b>Kleine regionale Käseauswahl</b> Süß-Scharfe Marmelade   Heumilchbutter   hausgemachtes Kräuterbrot	<b>14,90</b>

## Cooler für Kids

<b>Wiener Schnitzel von der Pute</b> Pommes frites	<b>11,90</b>
<b>Grillwürstel</b> Pommes frites	<b>8,90</b>
<b>Spaghetti</b> Tomatensauce   Basilikum	<b>8,50</b>

Alle Preise sind in Euro angegeben.

## Grappa

<b>La Trentina Morbida Grappa</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,20</b>
<b>Le Diciotto Lune Grappa</b>	<b>2 cl</b>	<b>5,30</b>
<b>Giare Amarone Grappa</b>	<b>2 cl</b>	<b>7,50</b>

## HOCHprozentiges

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