

Herzlich willkommen im



Entners Wirtshaus am See

Wirtshaus-Blattl

Speisen, Getränke & G'schichten vom Entners Wirtshaus am See in Pertisau am Achensee 2024



Tirol erleben

Bereits seit 1987 ist unser Betrieb Mitglied im Verein zur Bewahrung der Tiroler Wirtshauskultur. Als solches halten wir die Tiroler Küche und Gastfreundschaft stets hoch und bekräftigen unsere Liebe zur Tiroler Hausmannskost. Deswegen verpflichten wir uns, wann immer möglich, Zutaten unserer Tiroler Bauern, Fischer, Jäger und Lebensmittelzeuger zu verarbeiten. Damit garantieren wir unseren Gästen eine authentische Tiroler Wirtshausatmosphäre.

Ihre Gastgeber

Martina Entner & Walter Wörndle mit Familie



Foto: B-Freeart Fotografie

Mit Liebe zu ihren Tieren

Anfangs wollte sich Kathrin Hanser nur ein paar Hühner anschaffen, um neben dem Fleisch und der Milch ihrer Kühe auch an ein paar Eier zu gelangen. Inzwischen ist die Zahl



Foto: Georges Desruets

ihrer Legehennen auf 300 angewachsen. „Die meiste Zeit leben sie im Freien“, erzählt die junge Bäuerin, „und wenn ihnen zu kalt ist oder es dunkel wird, gehen sie in den mobilen Stall.“ Den fährt Hanser dann ein paar Meter weiter, auf einen anderen Teil ihres Zillertaler Grundstücks, wo die erstaunlich zutraulichen Tiere frisches Gras zum Fressen finden. Ein Leben, wie heute leider nur wenigen Hühnern gestattet ist. Dabei kommen der Auslauf und das gesunde Futter nicht nur den Tieren, sondern naturgemäß auch der Qualität der Eier zugute.

Hanser legt auf beides gleichermaßen wert. Und sie mag Vielfalt. Weswegen ihre Rinderherde sich gleich aus mehreren Rassen zusammensetzt. Darunter auch alte und zum Teil gefährdete, wie die Pinzgauer, die Pustertaler Sprinzen, das Tiroler Grauvieh oder die seltene Tux-Zillertaler. Einige schwarz-weiße Holstein Rinder sind auch noch dabei, doch sukzessive wird Hanser ganz auf die alten Rassen umsteigen. „Sie sind einfach robuster und unserer gebirgigen Landschaft besser angepasst. Außerdem sind sie keine reinen Milchrassen, sondern Zweinutzungsrasen, was bedeutet, dass auch ihr exzellentes Fleisch verwertbar ist“, erklärt die Bäuerin, die allen ihren Kühen und Kälbern Namen gibt.



Foto: Georges Desruets

Wenn der Tag gekommen ist, bringt sie sie selbst – schweren Herzens, aber guten Gewissens – zum nur zwei Ortschaften weiter gelegenen Schlachthaus. Denn an einen Viehhändler, der die Tiere lebend und über Hunderte oder gar Tausende Kilometer transportieren könnte, würde sie ihre Kühe keinesfalls verkaufen.

Kathrin Hanser
www.landhaus-gartner.at

Für Leib und Seele



Zum Auftakt

Hausgemachtes Brot
mit Bauernbutter und Schnittlauch  p.P. 5,00
mit Grammelschmalz und Radieschen p.P. 5,50
mit Kräuter-Frischkäse  p.P. 5,50
vom Wachhof in Maurach

Geräucherte Forelle 17,00
mit Zwiebelmarmelade und hausgemachtem Brot

Zillertaler Krapfen, in Schmalz gebacken  8,00
gefüllt mit Graukas und Kartoffel, 2 Stück

Osttiroler Schlipfkrapfen  16,00
mit brauner Butter und Bergkäse



Aus dem Suppentopf

Frittatensuppe 8,00
Kräftige Rindssuppe mit Kräuterfrittaten

Speckknödelsuppe 8,50
Kräftige Rindssuppe mit Speckknödel

Kaspressknödelsuppe 8,50
Kräftige Rindssuppe mit Kaspressknödel

Graukassuppe  8,00
mit frisch geschnittener Gartenkresse



Zur herzhaften Jaus'n

Bretteljaus'n 21,00
Speck, Bergkas, Kaminwurzeln und
Kräuter-Frischkäse vom Wachhof in Maurach
mit hausgemachtem Brot und Bauernbutter

Saurer Wurstsalat 13,50
mit Käse, Essiggurken, Paprika, rote Zwiebel,
Bio-Ei und hausgemachtem Brot

Tiroler Käsespezialitäten  19,00
mit hausgemachtem Brot und Bauernbutter

St. Johanner Würstel 8,50
mit Senf und hausgemachtem Brot

Tiroler Fische

Forelle „Müllerin Art“ im Ganzen gebraten 29,50
mit Mandelbutter und Petersilienerdäpfel

Gebratenes Zanderfilet 27,50
mit Specklinsen und geschmolzenen Tomaten



Knödel

Speckknödelsuppe 8,50
Kräftige Rindssuppe mit Speckknödel

Kaspressknödelsuppe 8,50
Kräftige Rindssuppe mit Kaspressknödel

Spinatknödel  17,50
2 Stück Spinatknödel mit geriebenem Bergkäse
und brauner Butter

Tiroler Specklinsen 17,00
mit Serviettenknödel

Kaspressknödel  17,50
2 Stück Kaspressknödel
auf mariniertem Blattsalat

Wirtshaus Tris  19,50
Schlipfkrapfen, Spinat- und Kaspressknödel
mit brauner Butter und Bergkäse



Klassiker

Backhendlsalat 20,50
Blattsalat mit gebackenem Bio-Huhn

Kasspatzln  17,50
mit Röstzwiebel

Wiener Schnitzel
vom Kalb 28,00
vom Schwein 19,50
mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren

Rindsgulasch mit Serviettenknödel		23,50
Zillertaler Rindsbraten mit Kartoffelpaunzen und Schmorgemüse		24,50
Rosa Beiriedschnitte vom Almrind mit Rotweinsauce, Gemüse und Röstkartoffel		31,50
Tiroler Kalbsleber mit karamellisierten Apfelscheiben und Reis		26,50
Tiroler Almgröstl Geröstete Kartoffel mit Tafelspitz, Schweinsbraten und Bio-Spiegelei		19,00
Gemüsegröstl  Geröstete Kartoffel mit frischem Gemüse und Bio-Spiegelei		17,50



Dazua b'stelln

Blattsalat 		7,00
Kartoffelsalat 		7,50
Krautsalat 		7,00



Dessertkarte

Kaiserschmarren  mit Rosinen und Apfelmus oder Zwetschkenröster		18,50
Hausgemachte Palatschinken  mit Marillen-Marmelade, 3 Stück		12,00
Buttermilch-Mousse im Glas 		10,50
Hausgemachte Kuchen aus der Vitrine 		

Zum Trinken

Aperitifs

Moosbeerspritzer	¼l	7,80
Holunderspritzer	¼l	7,80

Sekt

Bründlmayer Winzersekt Rosé	0,75l	49,00
Schlumberger Piccolo	0,2l	15,00

Edelbrände von Franz Kostenzer, Achensee

Achenseer Williams	2 cl	7,50
Achenseer Marillen	2 cl	7,50
Achenseer Alter Apfel (fassgelagert)	2 cl	9,00
Zirbenlikör	2 cl	7,50

Schnäpse

Obstler	2 cl	5,90
Enzianschnaps	2 cl	5,90
Underberg Kräuterbitter	2 cl	5,90

Biere

König Ludwig Hell	0,5l	5,50
König Ludwig Hell	0,3l	4,50
König Ludwig Hell Pfiff	0,2l	3,90
König Ludwig Dunkel	0,5l FL.	5,80
König Ludwig Weißbier Hell	0,5l	5,80
König Ludwig Weißbier Hell	0,3l	4,80
König Ludwig Weißbier alkoholfrei	0,5l FL.	5,80
Warsteiner Pils alkoholfrei	0,3l FL.	4,50
Radler groß	0,5l	5,50
Radler klein	0,3l	4,50

Weine

finden Sie in unserem separaten Weinblattl.

Weiß G'spritzter	¼l	4,50
Rot G'spritzter	¼l	4,50

Säfte & Limo

Wasser prickelnd	0,7l	5,90
Wasser still	0,7l	5,00
Mineralwasser	0,33l	4,00
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,4l	4,50
Coca Cola Zero	0,33l	4,50
Almdudler	0,35l	4,50
Eistee	0,25l	4,00
Fruchtsäfte		
- Johannisbeere, Apfel, Marille	0,2l	4,00
- g'spritzt	0,4l	5,00
Holunder g'spritzt	0,4l	4,00
Soda Zitron	0,4l	4,00

Warme Getränke

Espresso		3,50
Espresso Doppio		4,90
Verlängerter		3,90
Cappuccino		4,20
Latte Macchiato		4,50
Kakao		4,50
Kakao mit Rum		7,50
Tasse Tee		4,00
Bergkräuter / Waldfrüchte / Kamille / Pfefferminze Grüner Tee / Ingwer-Zitrone / Schwarztee		
Tasse Tee mit Rum		7,50
Tasse Glühwein		7,50
Tasse Jägertee		7,50





Foto: Georges Desrués

Käse mit Geschichte

Noch bis vor kurzem verarbeitete Susanne Greiderer die Milch ihrer 20köpfigen Rinderherde in der Küche ihres Wohnhauses auf dem Walchhof in Maurach. Doch die Nachfrage stieg ständig. Und so ließ sie einen professionellen und hygienetechnisch einwandfreien Verarbeitungsraum errichten, in dem sie heute ihre vielgefragten Milchprodukte wie Butter, Jogurt und auch Graukäse erzeugt. Bei letztgenanntem handelt es sich um eine Tiroler Spezialität aus den Zeiten der Entbehrung. Damals waren Butter und Rahm noch wichtige Einkommensquellen für die Bauern. Nachdem sie von der Milch den Rahm abgeschöpft hatten, blieb ihnen nur die Magermilch, die sie oft neben dem Holzfeuer zu Graukäse reifen ließen. Dieser schmeckt leicht säuerlich, ziemlich intensiv und ist vielseitig verwendbar. „Wir essen ihn entweder „sauer“, das heißt mit Essig, Öl und rohem Zwiebel“, erklärt Greiderer, „oder aber verkochen ihn in Graukäsesuppe, verarbeiten ihn zu Graukäsenocken oder füllen damit Teigkrapfen.“ Natürlich kann man ihn auch einfach so essen. Oder auf ein Brot mit Greiderers sensationeller Almbutter legen. Dann ist er zwar kein Armeleuteessen mehr wie früher, doch sind die Zeiten der Entbehrung ja auch Gott sei Dank vorbei.

Familie Susanne Greiderer
www.achensee.com/wachhof



Foto: Georges Desrués

Mobiler Käsemeister

Die Leidenschaft für Käse packte ihn schon in sehr frühen Jahren – und so war Benjamin Schmidhofer bereits im zarten Alter von 19 Jahren fertig ausgebildeter Käsemeister. Seitdem hat er noch eine Zeit beim Schweizer Kult-Käser Willy Schmid gearbeitet, dessen Kreationen sich in Spitzenrestaurants auf der ganzen Welt finden. Und er hat ein Jahr Entwicklungshilfe in Paraguay geleistet, und zwar gleichfalls in Sachen Käseerzeugung.

In seiner Heimat Tirol will der 27jährige die Käseszene nun mit einer revolutionären Idee aufmischen. Mit seiner selbstgebauten mobilen Käserei namens Kasa Nova klappert er die Bauernhöfe der Region ab, um deren Milch einzusammeln. Diese verarbeitet er zu Käsen, die er reifen lässt und danach den Bauern zurückerstattet. „Natürlich ist die Idee auch irgendwie aus der Not entstanden“, gesteht Schmidhofer, „für eine fixe

Käserei reichte einfach mein Kapital nicht. Deswegen dachte ich mir: Wenn die Milch nicht zu mir kommt, so gehe einfach ich zur Milch.“ Und so baute er mit Freunden diese mobile Version, die aus Gründen der Nachhaltigkeit mit einer Bio-Masse Heizung ausgestattet ist. Restlos begeistert von der Idee zeigt sich die Kathrin Hanser. „Für uns Bauern ist es geradezu ein Segen, unsere Milch nicht an eine große Molkerei verkaufen zu brauchen, sondern sie Benjamin anvertrauen und als hervorragende, handgemachte Käse zurück erhalten zu können.“ So wie sie denken offenbar viele. Denn obwohl das Unternehmen noch in den Kinderschuhen steckt, kann Schmidhofer über mangelnde Nachfrage nicht klagen.

Benjamin Schmidhofer, Kasa Nova
www.kasanova.at



Foto: Georges Desrués

Der Schatz im Achensee



Gesetzlich geregelt ist die Fischerei im Achensee bereits seit dem 16. Jahrhundert. Schon damals achtete man darauf, dass die Nutzung der Fischbestände im größten See Tirols nur nachhaltig geschehen dürfe. Nämlich so, dass sie sich jedes Mal erholen und die lokale Bevölkerung auch in Zukunft mit wertvollem Speisefisch versorgen könne. Und so ist es auch kein Wunder, dass sich heute, ein halbes Jahrtausend später, nach wie vor in unserem See eine große Vielfalt an Fischen findet, die verantwortungsvoll befischt und auch von Besuchern völlig bedenkenlos gegessen werden können. Darunter Regenbogen- und Seeforelle, Saibling und Reinanke oder auch der



Foto: Georges Desrués

deliziose Hecht. Wann immer der Achenseefischer liefert, bieten wir diese Delikatessen freilich auch unseren Gästen an. Denn was gibt es Schöneres, als einen Fisch zu genießen mit Blick auf das Gewässer, aus dem er stammt?

