

Herzlich willkommen im



Entners Wirtshaus am See

Wirtshaus-Blattl

Speisen, Getränke & G'schichten vom Entners Wirtshaus am See in Pertisau am Achensee 2026



Tirol erleben

Bereits seit 1987 ist unser Betrieb stolzes Mitglied im Verein zur Bewahrung der Tiroler Wirtshauskultur. Diese Auszeichnung steht für gelebte Tradition, ehrliche Gastfreundschaft und eine Küche, die ihre Wurzeln kennt und pflegt.

Als Teil dieser Gemeinschaft fühlen wir uns besonders verpflichtet, die Tiroler Esskultur authentisch weiterzugeben. Deshalb legen wir großen Wert auf regionale Qualität und beziehen, wann immer möglich, unsere Zutaten von Tiroler Bauern, Fischer, Jäger und ausgewählten Lebensmittelerzeuger. Saisonale Produkte und kurze Lieferwege sind für uns ebenso selbstverständlich wie eine schonende und respektvolle Verarbeitung.

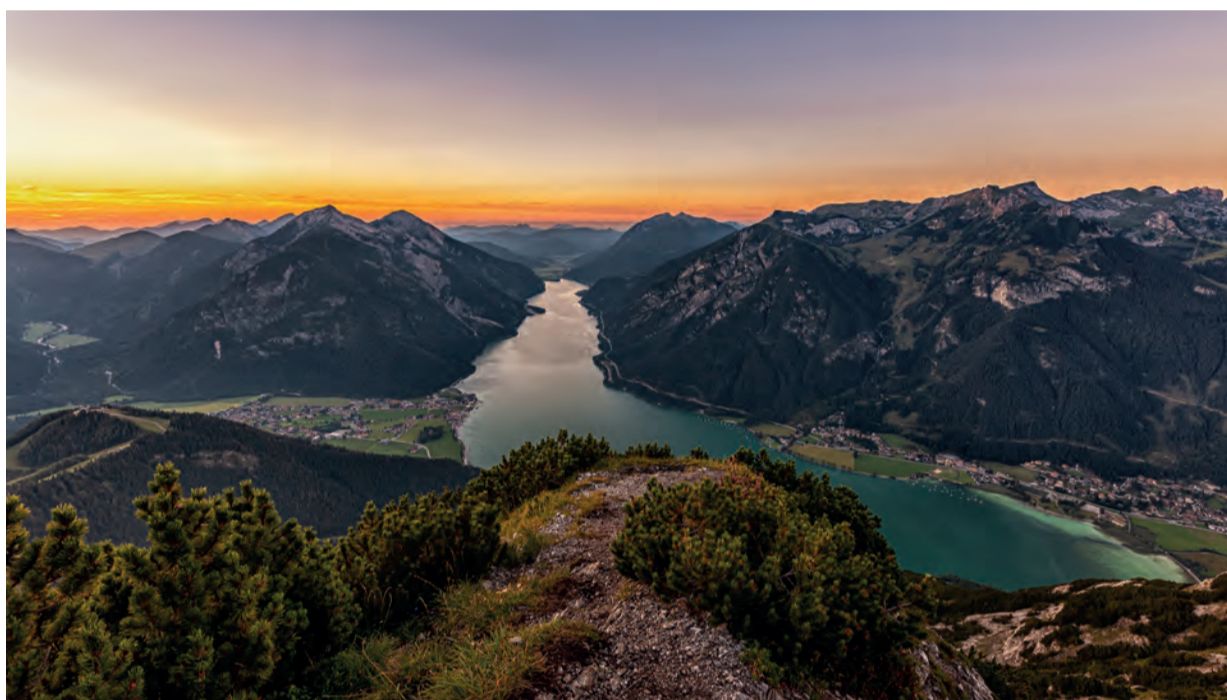


Foto: Achensee Tourismus



Foto: Georges Desruets

Die Tiroler Wirtshauskultur verbindet seit jeher Genuss mit Geselligkeit. Sie steht für Orte, an denen man zusammenkommt, verweilt und sich wohlfühlt, ganz gleich ob bei traditionellen Klassikern oder neu interpretierten Gerichten. Genau dieses Gefühl möchten wir Ihnen in unserem Wirtshaus vermitteln.

Freuen Sie sich auf ehrliche Küche, regionale Spezialitäten und eine Atmosphäre, die von Tiroler Gemütlichkeit geprägt ist.

Ihre Gastgeber
Martina Entner & Walter Wörndle mit Familie
und dem Wirtshaus-Team

Wirtshaus-Spezialitäten

Jeden Donnerstag

Gekochter Tafelspitz 30,00
mit Cremespinat, Röstkartoffeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce

Jeden Freitag

Bauern Ripperl 26,00
Ofenkartoffel, Grillsauce und Krautsalat

Jeden Sonntag

Ofenfrischer Schweinsbraten und 22,00
knuspriger Bauch
mit Semmelknödel und Speck-Krautsalat

Wirtshaus-Geheimtipp

Magen-Tratzerl 34,00
Verhackerts, Grammelschmalz dazu Bauernbrot
geräucherte Forelle, Tafelspitz-Sulze, Zillertaler Krapfen

Wirtshaus Grillspieß 35,00
mit Ofenkartoffel, Saucen und Kräuterbutter

Für Leib und Seele



Zum Start servieren wir gerne ein Gedeck mit unserem Wirtshaus-Brot, Bauernbutter und hausgemachtem Aufstrich

Am Abend obligat
Gedeck p.P. 4,00

Zum Auftakt

Hausgemachtes Brot mit Grammelschmalz, Verhackerts und Radieschen p.P. 6,50

Geräucherte Forelle 17,50
mit Zwiebelmarmelade, Kren und Haus-Brot

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

Tafelspitz-Sulze 14,00
mit roten Zwiebeln, Kernöl und Feldsalat

Magen-Tratzerl 34,00
Wir servieren alle „Auftakt Köstlichkeiten“ zum Probieren



Aus dem Suppentopf

Echte Rindsuppe 8,50
mit Kräuterfrittaten oder Suppennudeln

Speckknödelsuppe 9,00
Kräftige Rindsuppe mit Speckknödel


Kaspressknödelsuppe 9,00
Kräftige Rindsuppe mit Kaspressknödel



Zur herzhaften Jaus'n

Bretteljaus'n 21,50
Speck, Bergkas, Kaminwurzeln und Verhackerts mit hausgemachtem Brot und Bauernbutter

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

Saurer Graukäse  12,00
mit Zwiebeln, Radieschen und hausgemachtem Brot

Appetit-Brot 12,00
2 Scheiben Schwarzbrot, Bauernschinken, Tiroler Speck, Käse, Bio-Ei, Tomate

St. Johanner Würstl 8,50
mit Senf, Kren und hausgemachtem Brot



Knödel

Speckknödel 18,00
2 Stück Speckknödel mit Krautsalat

Spinatknödel  18,00
2 Stück Spinatknödel mit geriebenem Bergkäse und brauner Butter

Kaspressknödel  19,00
2 Stück Kaspressknödel auf mariniertem Blattsalat

Wirtshaus Tris  20,50
Schlutzkrapfen, Spinat- und Kaspressknödel mit brauner Butter und Bergkäse

Schlutzkrapfen  19,00
mit Spinat und Graukäse gefüllt darüber braune Butter und Bergkäse




Tiroler Fische


Forelle „Müllerin Art“ im Ganzen gebraten 30,50
mit Mandelbutter und Petersilerdäpfel

Gebratenes Filet vom Waller 29,50
mit Perlgrauen, Krensauce und Rohnen



Dazua b'stelln

Blattsalat  7,50

Kartoffelsalat  7,50

Krautsalat  7,50

Klassiker

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken
vom Kalb 31,00
vom Schwein 21,50
mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren

Tiroler Zwiebelrostbraten 32,00
mit Speckbohnen und Röstkartoffel

Rindersaftgulasch 24,00
mit Serviettenknödel

Cordon bleu vom Schwein 29,00
mit Petersilerdäpfel

Schweinefilet-Medaillons 27,00
mit Pfefferrahmsauce, Kräuterspätzle und Gemüse

Tiroler Kalbsleber 28,50
mit karamellisierten Apfelscheiben und Reis


Zillertaler Rindsbraten 26,00
mit Kartoffelpaunzen und Schmorgemüse

Wirtshaus Grillspieß 35,00
mit Ofenkartoffel, Saucen und Kräuterbutter

Backhendlsalat 22,00
Blattsalat mit gebackenem Bio-Huhn

Tiroler Almgröstl 20,50
Geröstete Kartoffel mit Tafelspitz,
Schweinsbraten und Bio-Spiegelei

Kasspatzln  18,50
mit Röstzwiebel und Schnittlauch

Gemüsegröstl  18,50
Geröstete Kartoffel mit frischem Gemüse
und Bio-Spiegelei

Kaiserschmarren  19,00
mit Rosinen und Apfelmus oder Zwetschkenröster



Zum Trinken

Aperitifs

Moosbeerspritzer 8,50
Holunderspritzer 8,50
Gerne auch alkoholfrei

Sekt

Schlumberger Sparkling Brut 0,75 l 55,00
Schlumberger Piccolo
Franzl - Sparkling Brut 0,2l 18,00
Sissi - Rosé Brut 0,2l 18,00

Edelbrände von Franz Kostenzer, Achensee

Achenseer Williams 2 cl 7,90
Achenseer Marillen 2 cl 7,90
Achenseer Alter Apfel (fassgelagert) 2 cl 9,00
Zirbenlikör 2 cl 7,90

Schnäpse

Obstler 2 cl 6,00
Enzian-Schnaps 2 cl 6,00
Haselnuss-Schnaps 2 cl 6,00
Underberg Kräuterbitter 2 cl 6,90

Biere frisch gezapft

König Ludwig Hell 0,5l 6,00
König Ludwig Hell 0,3l 4,90
König Ludwig Weißbier Hell 0,5l 6,00
König Ludwig Weißbier Hell 0,3l 4,90
Radler groß 0,5l 6,00
Radler klein 0,3l 4,90

Flaschenbiere

König Ludwig Dunkel 0,5l Flasche 6,00
König Ludwig Weißbier alkoholfrei 0,5l Flasche 6,00
Warsteiner Pils alkoholfrei 0,3l Flasche 4,90

Flaschenweine und Weine glasweise finden Sie in unserem separaten Weinblattl.

Weiß G'spritzer ¼ l 4,90
Rot G'spritzer ¼ l 4,90

Säfte & Limo

Mineralwasser 0,33l 4,20
Wasser prickelnd, still 0,7l 6,90
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi 0,4l 4,90
Coca Cola Zero 0,33l 4,90
Almdudler 0,35l 4,90
Eistee 0,33l 4,90
Fruchtsäfte
- Johannisbeere, Apfel, Marille 0,2l 4,50
- g'spritzt 0,4l 5,50
Holunder g'spritzt 0,4l 4,20
Soda Zitron 0,4l 4,20

Warme Getränke

Espresso 3,90
Espresso Doppio 5,60
Verlängerter 4,20
Cappuccino 4,60
Latte Macchiato 5,20
Heiße Schokolade 5,20
Tasse Tee 4,20
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 Desrues

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 Desrues

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 Desrues

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 Desrues

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?

IMPRESSUM: Texte: Georges Desrues, Fotos Seite 2: Georges Desrues, Tirol Werbung - Nolf Anton, Tirol Werbung - Aichner Bernhard, Tirol Werbung - Koschitzki Kathrin, TVB Stubai Tirol - Andre Schönher, Tirol Werbung - Nusser Aichner. Satz & Druck: Druckerei Aschenbrenner, 6330 Kufstein



Produziert nach den Richtlinien des Österreichischen Umweltzeichens, Druckerei Aschenbrenner GmbH, UW-Nr. 873