

Herzlich willkommen im



Entners Wirtshaus am See

Wirtshaus-Blattl

Speisen, Getränke & G'schichten vom Entners Wirtshaus am See in Pertisau am Achensee 2025



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 und das Wirtshaus-Team



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

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 Desrues

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



Foto: Georges Desrues

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 Bayerischen „Obazda“ 	p.P. 6,00
Geräucherte Forelle mit Zwiebelmarmelade und hausgemachtem Brot	17,00
Zillertaler Krapfen, in Schmalz gebacken  gefüllt mit Graukas und Kartoffel, 2 Stück	8,00
Tafelspitz-Sülzchen mit roten Zwiebeln und Kernöl	12,50



Aus dem Suppentopf

Frittatensuppe Kräftige Rindssuppe mit Kräuterfrittaten	8,00
Speckknödelsuppe Kräftige Rindssuppe mit Speckknödel	8,50
Kaspressknödelsuppe Kräftige Rindssuppe mit Kaspressknödel	8,50
Tiroler Brennsuppe  Cremige Einbrennsuppe mit Essig, Kümmel und Kartoffel	8,50



Zur herzhaften Jaus'n

Bretteljaus'n Speck, Bergkas, Kaminwurzeln und Bayerischer Obazda mit hausgemachtem Brot und Bauernbutter	21,00
Saurer Wurstsalat mit Käse, Essiggurken, Paprika, rote Zwiebel, Bio-Ei und hausgemachtem Brot	13,50
Saurer Graukäse  mit Zwiebeln, Radieschen und hausgemachtem Brot	12,00
St. Johanner Würstel mit Senf und hausgemachtem Brot	8,50

Tiroler Fische

Forelle „Müllerin Art“ im Ganzen gebraten mit Mandelbutter und Petersilienerdäpfel	29,50
Gebratenes Zanderfilet mit Specklinsen und geschmolzenen Tomaten	27,50



Knödel

Speckknödel 2 Stück Speckknödel auf Sauerkraut	17,50
Spinatknödel  2 Stück Spinatknödel mit geriebenem Bergkäse und brauner Butter	17,50
Tiroler Specklinsen mit Serviettenknödel	17,50
Kaspressknödel  2 Stück Kaspressknödel auf mariniertem Blattsalat	18,00
Wirtshaus Tris  Schlutzkrapfen, Spinat- und Kaspressknödel mit brauner Butter und Bergkäse	19,50
Schlutzkrapfen  mit brauner Butter und Bergkäse	18,00



Klassiker

Backhendlsalat Blattsalat mit gebackenem Bio-Huhn	20,50
Kasspatzln  mit Röstzwiebel	17,50
Wiener Schnitzel vom Kalb	28,00
vom Schwein mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren	19,50
Rindsgulasch mit Serviettenknödel	23,50
Zillertaler Rindsbraten mit Kartoffelpaunzen und Schmorgemüse	24,50

Klassiker

Tiroler Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Röstkartoffel	29,50
Schweinefilet-Medaillons mit Pfefferrahmsauce, Kräuterspätzle und Gemüse	25,00
Tiroler Kalbsleber mit karamellisierten Apfelscheiben und Reis	26,50
Tiroler Almgröstl Geröstete Kartoffel mit Tafelspitz, Schweinsbraten und Bio-Spiegelei	19,00
Gemüsegröstl 	17,50
Kaiserschmarren 	18,50
mit Rosinen und Apfelmus oder Zwetschkenröster	



Jeden Mittwoch & Sonntag

Ofenfrischer Schweinebraten
und knuspriger Bauch
mit Sauerkraut und Knödel

21,00



Dazua b’stelln

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

Zum Trinken

Aperitifs

Moosbeerspritzer	¼ l	7,90
Holunderspritzer	¼ l	7,90

Sekt

Bründlmayer Winzersekt Rosé	0,75 l	49,00
Schlumberger Piccolo	0,2 l	16,00

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	6,80

Biere

König Ludwig Hell	0,5 l	5,60
König Ludwig Hell	0,3 l	4,60
König Ludwig Hell Pfiff	0,2 l	4,00
König Ludwig Dunkel	0,5 l Fl.	5,90
König Ludwig Weißbier Hell	0,5 l	5,90
König Ludwig Weißbier Hell	0,3 l	4,90
König Ludwig Weißbier alkoholfrei	0,5 l FL.	5,90
Warsteiner Pils alkoholfrei	0,3 l FL.	4,60
Radler groß	0,5 l	5,60
Radler klein	0,3 l	4,60

Flaschenweine und Weine glasweise
finden Sie in unserem separaten Weinblattl.

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

Säfte & Limo

Wasser prickelnd	0,7 l	6,50
Wasser still	0,7 l	6,00
Mineralwasser	0,33 l	4,00
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,4 l	4,50
Coca Cola Zero	0,33 l	4,50
Almdudler	0,35 l	4,50
Eistee	0,25 l	4,00
Fruchtsäfte		
- Johannisbeere, Apfel, Marille	0,2 l	4,00
- g’spritzt	0,4 l	5,00
Holunder g’spritzt	0,4 l	4,00
Soda Zitron	0,4 l	4,00

Warme Getränke

Espresso	3,90
Espresso Doppio	4,90
Verlängerter	4,00
Cappuccino	4,30
Latte Macchiato	4,60
Kakao	4,60
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





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



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



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



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

