Herzlich willkommen im Entners Wirtshaus am See

Wirtshaus-Blattl

Speisen, Getränke & G'schichten vom Entners Wirtshaus am See in Pertisau am Achensee 2023

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 Lebensmittelerzeuger 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 einige 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.

Foto: Georges Desrues

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 Zweinutzungsrassen, 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

Für Leib und Seele

Graukas

Saurer Graukas V 13,00
mit Kräuteressig und rotem Zwiebel, dazu Bauernbrot

Graukassuppe mit Erdäpfelstroh V 8,00

Zillertaler Krapfen, in Schmalz gebacken V
4 Stück 13,50
2 Stück 7,00

Knödl

Speckknödelsuppe 8,50
Kräftige Rindssuppe mit Knödel und Wurzelgemüse

Speckknödel mit Kraut 17,00
2 Stück Speckknödel mit Sauerkraut

Spinatknödel V 17,00
3 Stück Spinatknödel mit brauner Butter und Bergkäse

Kaspressknödelsuppe 8,50
Kräftige Rindssuppe mit Kaspressknödel
und Wurzelgemüse

Kaspressknödel mit Salat V 17,00
3 Stück Kaspressknödel auf Kraut- oder Blattsalat

Wirtshaus-Knödel-Tris 18,50
Speck-, Spinat- und Kaspressknödel

Ois vo do

Brettljaus'n 20,50
Speck, Bergkas, Kaminwurzen und
Schnittlauch-Frischkäse vom Wachenhof in Maurach
mit hausgemachtem Brot und Bauernbutter

Zillertaler Braten vom Rind 24,50
mit Erdäpfelpaunzen und Schmorgemüse

Tiroler Kalbsleber 26,00
mit Speck- Zwiebelsauce, Reis und gebratenem Apfel

Almgröstl 18,50
vom Tafelspitz und Schweinsbraten mit Spiegelei

Gemüsegröstl V 17,00
mit Spiegelei

Südtiroler Schlutzkrapfen V
mit brauner Butter und Bergkäse 18,50
als Vorspeise 14,00

Kasspatzln V 17,00
mit Röstzwiebel

St. Johanner Würstl 8,50
mit hausgemachtem Brot

Kasa Nova's Käsespezialitäten V 18,00
mit Feigensenf, Weintrauben und Bauernbrot

Fisch aus Tiroler Gewässern

Hausgeräucherte Forelle
mit Oberskren, Zwiebelmarmelade und Bauernbrot 20,50
als Vorspeise 16,00

Tiroler Forelle „Müllerin" 27,50
mit Mandelbutter und Petersilerdäpfel

Gebratenes Saiblingsfilet 29,50
mit Blattspinat und Erdäpfel

Klassiker

Saurer Wurstsalat 13,00
mit Käse, Essiggurken, Zwiebel und Bioei
dazu Bauernbrot

Frittatensuppe 7,50
Kräftige Rindsuppe mit Kräuterfrittaten

Suppentopf 10,00
gekochtes Rindfleisch, Wurzelgemüse und Nudeln

Backhendlsalat 19,50
mit gebackenen Hühnerstreifen,
auf Blatt- oder Kartoffelsalat

Wiener Schnitzel
mit Petersilerdäpfel oder Kartoffelsalat
und Preiselbeeren
vom Kalb 27,00
vom Schwein 19,50

Rindsgulasch 23,50
mit Semmelknödel

Zwiebelrostbraten 32,00
kurz gebraten, mit Butterspätzle und Speckbohnen

V = vegetarisch

Oamol in da Woch

mit den klassischen Beilagen

Donnerstag:	**Tafelspitz**	**26,00**
Samstag:	**Spanferkelhaxn**	**23,00**
Sonntag:	**Schweinsbraten**	**19,50**

Dazua b'stelln

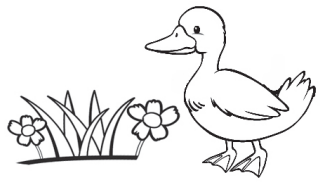
Hausgemachtes Brot mit Bauernbutter V	**p.P. 4,50**
Hausgemachtes Brot mit Grammelschmalz	**p.P. 5,00**
Hausgemachtes Brot mit Schnittlauch-Frischkäse vom Wachenhof in Maurach V	**p.P. 5,00**
Kartoffel- Gurkensalat V	**7,00**
Krautsalat mit Speck	**7,00**
Blattsalat V	**7,00**

Siaßes

Moosbeernocken V mit Sauerrahmeis und Kristallzucker	**14,50**
Kaiserschmarrn V mit Rosinen und hausgemachtem Apfelmus oder Zwetschgenröster	**17,00**
Gebackene Topfenpalatschinke V mit Vanillesauce	**14,50**

Für unsere „kleinen Gäste"

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kartoffel oder Pommes	**14,90**
Grillwürstel mit Pommes	**10,90**
Naturschnitzerl vom Huhn mit Reis und Gemüse	**14,90**
Spätzle mit Gemüse und Sauce	**9,90**
Hausknödel mit Sauce	**7,90**



Zum Trinken

Aperitifs

Moosbeerspritzer	¼ l	**7,50**
Holunderspritzer	¼ l	**7,50**

Sekt

Bründlmayer Winzersekt Rosé	0,75 l	**49,00**
Schlumberger Piccolo	0,2 l	**13,00**

Edelbrände *von Franz Kostenzer, Achensee*

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

Schnäpse

Obstler	2 cl	**5,50**
Enzianschnaps	2 cl	**5,50**
Underberg Kräuterbitter	2 cl	**5,50**

Biere

König Ludwig Hell	0,5 l	**5,20**
König Ludwig Hell	0,3 l	**4,20**
König Ludwig Hell Pfiff	0,2 l	**3,50**
König Ludwig Dunkel	0,5 l Fl.	**5,50**
König Ludwig Weißbier Hell	0,5 l	**5,50**
König Ludwig Weißbier Hell	0,3 l	**4,50**
König Ludwig Weißbier alkoholfrei	0,5 l FL.	**5,50**
Warsteiner Pils alkoholfrei	0,3 l FL.	**4,50**
Radler groß	0,5 l	**5,20**
Radler klein	0,3 l	**4,20**

Weine

finden Sie in unserem separaten Weinblattl.

Weiß G'spritzter	¼ l	**4,00**
Rot G'spritzter	¼ l	**4,00**

Säfte & Limo

Wasser prickelnd	0,7 l	**5,90**
Wasser still	0,7 l	**4,90**
Mineralwasser	0,33 l	**4,00**
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,4 l	**4,50**
Coca Cola Zero	0,33 l	**4,20**
Almdudler	0,35 l	**4,20**
Eistee	0,25 l	**3,90**
Fruchtsäfte		
- Johannisbeere, Apfel, Marille	0,2 l	**3,90**
- g'spritzt	0,4 l	**4,90**
Holunder g'spritzt	0,4 l	**3,90**
Soda Zitron	0,4 l	**3,90**

Warme Getränke

Espresso	**3,40**
Espresso Doppio	**4,90**
Verlängerter	**3,70**
Cappuccino	**4,00**
Latte Macchiato	**4,30**
Kakao	**4,30**
Kakao mit Rum	**7,30**
Tasse Tee Bergkräuter / Waldfrüchte / Kamille / Pfefferminze Grüner Tee / Ingwer-Zitrone / Schwarztee	**3,70**
Tasse Tee mit Rum	**6,70**
Tasse Glühwein	**7,00**
Tasse Jägertee	**7,00**

V = vegetarisch

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 deliziöse 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?

Foto: Georges Desrues

IMPRESSUM: Texte: Georges Desrues, Fotos Seite 2: Georges Desrues, TirolWerbung - 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