

Herzlich willkommen im



Entners Wirtshaus am See

Wirtshaus-Blattl

Speisen, Getränke & G'schichten vom Entners Wirtshaus am See in Pertisau am Achensee 2021



Tirol erleben

Die besten Zutaten von unseren Bauern, von den Almen, den Feldern und aus den Seen Tirols. Verarbeitet zu traditionellen Gerichten, die von den einst harten Bedingungen des Lebens in den Bergen erzählen, als noch der Lauf der Jahreszeiten den Alltag und die Ernährung der Menschen bestimmte. Im Wirtshaus erleben Sie das echte Tirol, lernen über Genuss die Natur und die Menschen der Region kennen mitsamt ihrer Geschichte und ihrem Bezug zu ihrem Land und ihren Tieren.



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 Zweinutzungsrassen, 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



Graukas

- Saurer Graukas** 10,90
mit Kräuternessig und rotem Zwiebel, dazu Bauernbrot
- Graukassuppe** 5,90
mit Erdäpfelstroh
- Zillertaler Krapfen** 11,80
4 Stück, in Schmalz gebacken
- Dazu passt ein Glas Buttermilch** 2,60

Knödl

- Speckknödelsuppe** 6,20
Kräftige Rindssuppe mit Knödel und Wurzelgemüse
- Speckknödel mit Kraut** 13,80
2 Stück Speckknödel mit Sauerkraut
- Spinatknödel** 14,90
3 Stück Spinatknödel mit brauner Butter, Bergkäse und grünem Salat
- Kaspressknödelsuppe** 5,90
Kräftige Rindssuppe mit Kaspressknödel und Wurzelgemüse
- Kaspressknödel mit Salat** 14,90
3 Stück Kaspressknödel mit Kraut- oder Blattsalat
- Wirtshaus Knödel Tris** 16,80
Speck-, Spinat- und Kaspressknödel

Ois vo do

- Brettljausen** 16,90
Speck, Bergkas, Kaminwurzeln und Grammschmalz mit hausgemachtem Brot und Bauernbutter
- Zillertaler Braten** 18,90
mit Erdäpfelpaunzen und Schmorgemüse
- Tiroler Kalbsleber** 20,90
mit Speck- Zwiebelsauce, Reis und gebratenem Apfel
- Almgröstl** 14,90
mit Spiegelei und Krautsalat
- Osttiroler Schlipfkrapfen** 14,60
mit brauner Butter, Bergkäse und grünem Salat

Fisch aus Tiroler Gewässern

- Hausgeräucherte Forelle** 14,90
mit Kren, Zwiebelmarmelade und Bauernbrot
- Forelle im Ganzen gebraten** 21,90
mit Mandelbutter, Petersilerdäpfel und grünem Salat
- Gebratenes Saiblingsfilet** 23,50
mit Krengemüse und Erdäpfelstampf

Klassiker

- Suppentopf** 6,80
gekochtes Rindfleisch, Wurzelgemüse und Nudeln
- Wiener Schnitzel**
mit Petersilerdäpfel oder Erdäpfelsalat und Preiselbeeren
- vom Kalb** 21,80
vom Schwein 16,20
- Rindsgulasch mit Polenta** 17,50
- Kaspatzln** 14,60
mit Röstzwiebel und Salat

Siaßes

- Kaiserschmarrn** 11,80
mit Rosinen und hausgemachtem Apfelmus oder Zwetschgenröster
- Moosbeernocken** 10,50
mit Sauerrahmeis und Kristallzucker

Dazua b'stelln

- Hausgemachtes Brot mit Bauernbutter** p.P. 3,20
- Hausgemachtes Brot mit Grammschmalz** p.P. 4,50
- Frittatensuppe** 5,90
- St. Johanner Würst** 6,50
mit hausgemachtem Brot
- Kartoffel- Gurkensalat** 5,60
- Krautsalat mit Speck** 5,60
- Grüner Salat** 5,60
- A Stickl Bergkas** 10,90
mit Feigensenf, Weintrauben und Bauernbrot

Oamol in da Woch

Donnerstag: Kalbshaxe	18,70
Samstag: Schweinsbraten	17,90
Sonntag: Entenbraten	19,20

Für unsere „kleinen Gäste“

Wiener Schnitzel mit Kartoffel oder Pommes	11,50
Grillwürstel mit Pommes	8,90
Naturschnitzerl mit Reis und Gemüse	11,50
Spätzle mit Gemüse und Sauce	8,90
Hausknödel mit Sauce	6,90

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Zum Trinken

Aperitifs

Moosbeerspritzer – Prosecco	¼ l	6,50
Aperol Spritz	¼ l	6,50
Aperol, Weißwein, Soda		
Winzersekt Holunder	0,1 l	5,90

Sekt

Bründlmayer Winzersekt Rosé	0,75 l	46,00
Schlumberger Sissi Rosé	0,2 l	12,80
Schlumberger Franzl But	0,2 l	12,80

Edelbrände von Franz Kostenzer, Achensee

Achenseer Williams	2 cl	5,60
Achenseer Marillen	2 cl	5,60
Achenseer Alter Apfel (fassgelagert)	2 cl	6,80

Schnäpse

Obstler	2 cl	3,80
Enzianschnaps	2 cl	3,80

Biere

König Ludwig Hell	0,5 l	4,30
König Ludwig Hell	0,3 l	3,70
König Ludwig Hell Pfiff	0,2 l	3,10
König Ludwig Dunkel	0,5 l FL.	4,60
König Ludwig Weißbier Hell	0,5 l	4,60
König Ludwig Weißbier Hell	0,3 l	4,00
König Ludwig Weißbier Dunkel	0,5 l FL.	4,60
König Ludwig Weißbier alkoholfrei	0,5 l FL.	4,60
Warsteiner Pils alkoholfrei	0,3 l FL.	4,00
Radler groß	0,5 l	4,30
Radler klein	0,3 l	3,70

G'spritzte Weine

Weiß G'spritz	¼ l	€ 3,50
Rot G'spritz	¼ l	€ 3,50

Weine

finden Sie in unserem separaten Weinblattl.

Diese Weine werden auch glasweise serviert:

Weißweine		
Grüner Veltliner Kremstal DAC	¼ l	€ 5,80
Weingut Joseph & Philipp Bründlmayer, Kremstal		
Chardonnay	¼ l	€ 5,80
Weingut Josef Salzl, Illmitz/Neusiedlersee		
Rotweine		
Zweigelt Zweifello	¼ l	€ 5,80
Weingut Hannes Reeh, Andau/Neusiedlersee-Hügelland		
Cuvée Genesis	¼ l	€ 6,40
Zweigelt & Blaufränkisch, Weingut Walter Glatzer, Göttlesbrunn		

Säfte & Limo

Mineralwasser Römerquelle	0,33 l	3,10
Mineralwasser Römerquelle	0,7 l	5,90
Apfelsaft	0,25 l	3,30
Apfelsaft g'spritzt	0,4 l	4,20
Almdudler	0,35 l	3,60
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,4 l	4,00
Coca Cola Zero	0,33 l	3,60
Eistee	0,33 l	3,60
Fruchtsäfte		
- Johannisbeere, Orange, Marille	0,2 l	3,60
- g'spritzt	0,4 l	4,50
Bitter Lemon	0,2 l	3,70
Tonic Water	0,2 l	3,70
Holunder g'spritzt	0,4 l	3,50
Soda Zitron	0,4 l	3,30
Soda	1/8 l	0,90

Warme Getränke

Espresso		2,90
Espresso Doppio		4,70
Espresso Macchiato		3,10
Verlängerter		3,20
Cappuccino		3,50
Latte Macchiato		3,70
Kakao mit Schlag		3,70
Kakao mit Rum		5,50
Tasse Tee		
Bergkräuter / Waldfrüchte / Kamille / Pfefferminze		3,10
Grüner Tee / Ingwer-Zitrone / Schwarztee		
Tasse Tee mit Rum	2 cl	4,90
Tasse Glühwein	0,25 l	5,50
Tasse Jägertee	0,25 l	5,50

Viel Spaß beim Ausmalen

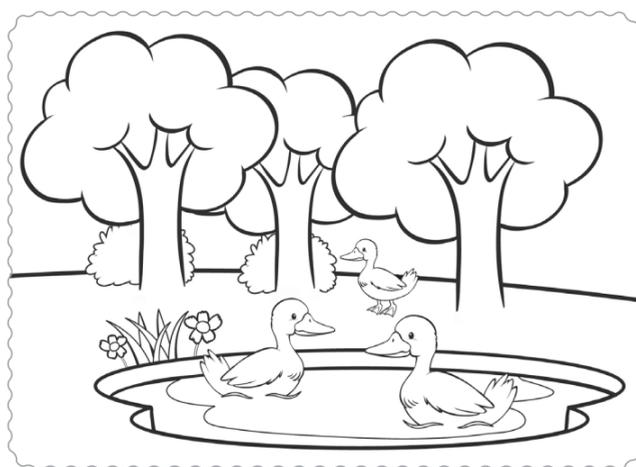




Foto: Georges Desrués

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, Joghurt 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 Armeuteessen 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: © Reiter Martin

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?

IMPRESSUM: Texte: Georges Desrués, Fotos Seite 2: Georges Desrués, 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



Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens, Druckerei Aschenbrenner GmbH, UW-Nr. 873