



...DAS REGIONALE
GENUSSRESTAURANT
AM ACHENSEE

*„Kreativität, Ehrlichkeit und
Liebe zum Detail bei der Verarbeitung von unseren
regionalen Produkten, dies zeichnet unser Küchenteam
aus und macht uns einzigartig.*

*Die anschließende Präsentation der verschiedenen
geschmacklichen Komponenten durch unser engagiertes
Serviceteam rundet Ihren Abend ab und macht ihn zu
einem besonderen Erlebnis.“*

~Das „Vier Jahreszeiten“ Team

UNSERE LIEFERANTEN

Hier stellen wir Ihnen einige unserer *vertrauenswürdigen
Lieferanten* vor, die für *Nachhaltigkeit, beste Qualität* und
persönliche Beratung stehen.

Der *Metzger Maier* aus Achenkirch, Tirol bieten beste
Qualität und erstklassiges Fleisch.

Frisches & saisonales Gemüse liefern die *Gebrüder Kofler*
aus Zams, Tirol.

Der *Klausenhof* aus Pertisau, Tirol
versorgt uns mit frischer Milch und Milchprodukten.

Die *Familie Wieser* aus Natters, Tirol
deckt uns mit erstklassigen Kartoffeln, die für unsere
köstlichen Gerichte unverzichtbar sind, ein.

Unsere italienischen Produkte werden aus der Heimat von
Familie Condotta bezogen.

*Wir sind stolz darauf, mit Ihnen zusammenzuarbeiten und
die regionale Wirtschaft zu unterstützen.*

KLASSIKER:

VORSPEISE

Beef Tatar, am Tisch zubereitet

Eingelegtes Gemüse | Trüffel | Gartenkresse 28,00€

SUPPE

Schaumsuppe vom weißen Spargel

Pumpernickel | Pinienkerne | Bärlauch 12,00€

FISCH

Gebratener Bachsaibling

Kohlrabi | Holunderblüte | Kräuter-Grießknödel | Birne 26,00€

FLEISCH

Tiroler Roulade vom Rind

Schinkenspeck | Bärlauch | Spargel | Bio-Kartoffeln 30,00€

DESSERT

Hausgemachte Topfenknödel

Bourbon-Vanille | Marillen | Thymian | Brösel Ihrer Wahl 12,00€

ITALIEN:

VORSPEISE

Aperol Spritz Lachs

Joghurt | Mini-Orange | Koriander 18,00€

PASTA

Hausgemachte Bärlauch Ravioli

Radieschen | Picandou | Pekannüsse 22,00€

Hausgemachte Blaubeer Tagliolini

Schalotten | Safran | Pistazien 20,00€

FISCH

Wolfsbarsch im Ganzen (350g)

Bio-Kartoffeln | Spargel | Spinat | Orange | Koriandersamen 32,00€

DESSERT

Klassisches Tiramisu

nach Ihrem Geschmack direkt am Tisch zubereitet 12,00€

GOURMET:

VORSPEISE

Frühlings Tarte trifft Kräutergarten

Tiroler Kohlrabi | Heidelbeere | Limette | Buttermilch 16,00€

SUPPE

Consommé vom Wildgeflügel mit Madeira

Fasan | Grieß | Petersilie | Walnüsse 14,00€

ZWISCHENGERICHT

Sorbet von der Bucher Erdbeere

Eigener Frischkäse | Vanille-Pfeffer 6,00€

FLEISCH

Dry Aged Filet vom Tiroler Rind

Chimichurri | Portweinsauce | Spargel | Bio-Kartoffeln 49,00€

Dry Aged T-Bone Steak vom Tiroler Rind

Chimichurri | Portweinsauce | Spargel | Bio-Kartoffeln 10,00€
..... pro 100g

DESSERT

Texturen vom Tiroler Rhabarber

Joghurt vom Klausenhof | Mandel | Estragon aus dem Garten 14,00€

 ~ vegetarisch

Informationen zu allergenen Zutaten erhalten Sie von unserem Servicepersonal. Auf Wunsch und nach Vorbestellung bieten wir außerdem ein 3-, 4- oder 5-Gänge-Überraschungsmenü an.