



...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.

**Fleischhof Oberland** aus Imst, Tirol und der **Metzger Maier** aus Achenkirch, Tirol bieten beste Qualität und erstklassiges Fleisch.

Frisches & saisonales Gemüse liefert der **Kinzachhof** aus Thaur, 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.*

## Vorspeisen

<b>Bunter Salat</b> <i>v</i>	
<i>Klein mit Hausdressing</i> .....	5,80
<i>Groß mit Hausdressing</i> .....	8,80
+ 4 Stk. Garnelen .....	19,80
+ Filetstreifen .....	22,80
<b>Burrata Caprese</b> <i>v</i>	
<i>Tomatenvariation, Basilikum öl, Rucola</i> .....	14,70
<b>Tartar vom Rind</b>	
<i>am Tisch zubereitet</i> .....	23,60
<b>Jakobsmuschel</b>	
<i>Safran, Ei, Espuma, Kräuter, Spargel</i> .....	15,60

## Suppen

<b>Rinder-Consommé</b>	
<b>Toast Muffin</b>	
<i>Mit Rinderfilet, Gemüse</i> .....	8,60
<b>Kokosmilch</b>	
<b>Schaumsuppe</b>	
<i>Mit Hähnchen, Reismudeln</i> .....	8,80
<i>Mit Garnele, Reismudeln</i> .....	10,90
<b>Spargelcremesuppe</b> <i>v</i>	
<i>Mit Kaviar, Kräuter, Butter Croutons</i> .....	8,90

## Pasta

<b>Hausgemachte</b>	
<b>Tagliatelle</b> <i>v</i>	
<i>Parmesan, Trüffel, Basilikum</i> .....	19,90
<b>Hausgemachte Ravioli</b>	
<i>Spinat, Ricotta, Walnuss</i> .....	17,90
<b>Hausgemachte Linguine</b>	
<i>Garnelen, Hummer-Butter Soße, Limette</i> .....	22,90

## Steak

<b>Rosa Lammrücken</b>	
<i>Grüne Bohnen, Ofenkartoffel, Petersilienwurzel, Provençaljus</i> .....	34,90
<b>Filet Steak 200g</b>	
<i>Steinpilz-Spinatstrudel, Kräuter Hollandaise, Pfefferrahmsauce</i> .....	37,00
<b>T-Bone Steak</b>	
<i>Trüffelpommes, Grillgemüse, Pfefferrahmsauce, Rosmarinjus</i>	
<i>(zwischen 550gr.-1000gr.) pro 100gr</i> .....	9,50
<b>Iberico Schweinefilet</b>	
<i>Paprika, Spargel, Thymiansahne Kartoffel</i> ..	29,90

## Fisch

<b>Lachs</b>	
<i>Avocado, Limette, Kartoffel, Dill, Radieschen</i> .....	32,80
<b>Zander</b>	
<i>Rote Linsen, Melanzani, Salbei, Zucchini</i> .....	34,90

## Dessert

<b>Ananas-Karamell-Limette</b>	
<b>Fusion</b>	
<i>Ananas, Karamell, Limette, Joghurt, Ingwer</i> <i>v</i> .....	9,10
<b>Beerenkuss</b>	
<i>Erdbeeren, Cranberrys, Schokolade</i> <i>v</i> .....	9,80
<b>Sorbet Variation</b> <i>v</i> .....	7,80

*v* ~ vegetarisch

Informationen über allergene Zutaten erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern