

Liebe Gäste!

Herzlich Willkommen im Auracher Löchl.
Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe,
wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Fleisch, Schinken, Speck, Wurst:

Metzgerei Horngacher, Fieberbrunn,
C&C Wedl, Karnerta

Milch und Milchprodukte:

Feinschmeckerei Lebensmittelmanufaktur, Kirchbichl
Rotholz, Felsenkellerei, C&C Wedl

Brot und Gebäck:

Haubis Bäckerei

Kuchen und Torten:

Feinschmeckerei Lebensmittelmanufaktur, Kirchbichl

Eier:

Aus österreichischer Bodenhaltung

Erdäpfel, Obst und Gemüse der Saison:

Aus regionaler Landwirtschaft
Kartoffelbauer Alexander Christl, Inchenhofen Bayern
Früchte Feldbrach, München/Bayern

Wild:

Aus heimischer Jagd, Ager Söll

Fisch:

C&C Wedl

Marmeladen, Honig und Chutney:

Bienenwelt Zillertal
Feinschmeckerei Lebensmittelmanufaktur, Kirchbichl

Bier:

Hofbräuhaus Traunstein
Bierol, Schwoich

Wein:

Morandell, Getränke Fuchs, Gottardi & Partner, Erich Schmid

Alkoholfreie Getränke und Säfte:

Privatquelle Gruber, Brixlegg
Erich Schmid

Spirituosen:

Stix Hans, Josef Schimpfössl, Morandell, Getränke Fuchs

Kaffee und Tee:

Dallmayr

*In Spanien **Tapas**
und im Mittelmeerraum **Mezedes** genannt -
ein kleines Appetithäppchen, das in Tapas-Bars
üblicherweise zu Wein,
jedoch auch zu Bier gereicht wird.
(ab 2 Personen)*

Deckel

Der Deckel davor

2erlei Aufstriche der Saison – Original Tiroler Schinkenspeck –
Südtiroler Schüttelbrot

Der Haupt Deckel

Tiroler Gröstl – Original Wiener Schnitzel – Geselchtes – Kalbsrahmgulasch –
Käsespätzle – Schlutzkrapfen – Kaspressknödel

Der süße Deckel danach

Schokotraum – marinierte Waldbeeren – Vanilleeis

Deckel Menü in 2 Gängen pro Person

Das komplette Deckel Menü pro Person

Zum **Starten**

Fjordlachs & Gin

Fjordlachs gebeizt mit Löchl Gin und roten Rüben | Fenchel | Saiblingskaviar

Chefs Beef Tatar

Oliven, Schalotten, Gurkerl – Wurzel Ciabatta

wird in der Küche für Sie zubereitet - ohne Ei

90 g

180 g

220 g

Carpaccio vom ALMOCHSEN

Marinierter Rucola | Parmesan

Kleinigkeiten

Speckbrettl

Tiroler Schinken und Karree Speck | hausgeräucherte Bergwurzen

Wurzel Ciabatta | 2erlei Aufstriche

Tiroler Käse Brett

Vielfalt an Tiroler Käse | hausgemachtes Chutney | Trauben

Aufstrich | Tiroler Butter | Wurzel Ciabatta

Vielfalt von Tiroler **Speck & Käse**

Tiroler Käse | Tiroler Speck | hausgemachtes Chutney | Trauben

hausgeräucherte Bergwurzen | Tiroler Butter

Wurzel Ciabatta | 2erlei Aufstriche

Heiß und flüssig

Kraftsuppe vom Tiroler Almochsen mit Wurzelgemüse &
Frittaten
Kaspressknödel
Grießnockerl

„Es grünt so grün“

✓ „Unser Salat“

Blattsalate | Karotten | Gurken | Paprika | Hausdressing mit Honig
klein
groß

Caesar Salat

Römersalat Herzen | Sardellen | Speck | Croutons
Original Caesar Dressing | Parmesan

„+ Pimp your Salat“ (beliebig kombinierbar zu unseren Salaten)

mit Hühnerstreifen gebraten +
mit Hühnerstreifen gebacken +
mit Rinderfiletstreifen +
„Surf and Turf“ - mit Rind und Garnele +
mit U5 Riesengarnelen pro Stück +
mit Kaspressknödel pro Stück +

✓ Wurzel Ciabatta

✓ Knoblauchbrot hausgemacht

unsere **Klassiker**

(einfach nicht wegzudenken)

Original **Wiener Schnitzel**

Kalbfleisch | Pommes Frites oder Petersilienerdäpfel
hausgemachte Preiselbeeren

✓ Kufsteiner **Käsespätzle**

Röstzwiebeln | unser Salat

✓ Tiroler **Schlutzkrapfen**

Kartoffel-Topfen-Fülle | braune Butter | Parmesan | unser Salat

Tiroler **Zwiebelrostbraten**

Röstkartoffeln | Speckbohnen | Zwiebeln

Original Wiener **Backhuhn**

Kartoffelsalat | hausgemachte Preiselbeeren

Kalbsrahmgulasch nach Originalrezept

Spätzle | glacierte Karotten

Kalbsleber „Tiroler Art“

Rosa gebraten | Speck | Apfel | Kartoffelpüree

Best of Steaks –

das hat Tradition bei uns!

*Die Beste Fleischqualität von heimischen Rindern –
für Sie auf unserem KSF-Argentina-Grill gebraten.*

Dry Aged Beef

vom heimischen Premium Rind

Preis pro 100 g

Erhältlich in folgenden Größen:

250 g, 300 g, 350 g € 400 g und gerne auch mehr...

Rib Eye Steak

Premium Rind aus Österreich

Preis pro 100 g

Erhältlich in folgenden Größen:

250 g, 300 g, 350 g, 400 g

...oder größer?

Österreichisches **Filet Steak**

Lady cut 200 g

250 g

300 g

...oder darf's ein bisschen mehr sein?

*Die Franzosen neigen dazu,
sehr dünne Steaks zu grillen,
die kaum 200g wiegen!
Für mich ist das Aufschnitt*

-Otto von Bismark-

das **Steak** für **Zwei**

Tomahawk

~ 1000 g vom österreichischen Rind

Chateaubriand

~ 500 g vom österreichischen Rind

Hirsch Chateaubriand

~ 500 g vom heimischen Hirsch

Steaks - für mehr

tranchiert serviert auf der Eisenplatte

500 g Rib Eye | 500 g Dry Aged | 250 g Filet Steak – für 3 Personen

450 g Rib Eye | 450 g Dry Aged – für 2 Personen

Riesengarnele U5

pro Stück

Beilagen - Auswahl

Gegrilltes Gemüse | unser Salat | Pommes | Knoblauchbrot
Maiskolben | gebr. Pimientos

Saucen - Auswahl

Pfeffer-Rahm-Sauce | BBQ | Trüffelmayonnaise

2 Beilagen und 1 Sauce bei Steaks ab 300 g im Preis inklusive.

Jede weitere Beilage | jede weitere Sauce

Nachdem wir nur die Beste Fleischqualität verwenden, verrechnen wir den Preis pro 100 Gramm. Wir bitten um Verständnis, dass wir die Steaks nicht auf den Gramm genau schneiden können, es kann also auch mal etwas mehr sein.

Wie dürfen wir **Ihr Steak** zubereiten?

Rare

Kräftig angegrillt, Innen fast roh, hat eine dünne braune Kruste & beim Draufdrücken gibt es stark nach, Fleischsaft ist rot (blutig)

Kerntemperatur liegt bei maximal 45°C

Medium rare

Innen im Kern noch leicht blutig, nach außen hin, rosa & hat eine braune, knusprige Kruste

Kerntemperatur liegt bei maximal 55°C

Medium

Innen durchgehend rosa, gibt auf Druck nach, braune, knusprige Kruste

Kerntemperatur liegt zwischen 56°C und 61°C

Medium well

Innen nur leicht rosa, gibt auf Druck ein wenig nach, braune, knusprige Kruste

Kerntemperatur liegt zwischen 64°C und 66°C

Well done

Voll durchgebraten, gibt unter Druck nicht mehr nach, diese Zubereitungsart ist für hochwertige Steaks ungeeignet und sollte vermieden werden!

Kerntemperatur liegt über 68°C



Weil wir **unser Fleisch** lieben...

...liegt es uns besonders am Herzen Ihnen unsere Philosophie zu Qualität und Herkunft etwas näher zu bringen:

Woher kommt **unser Fleisch**?

Wir beziehen unsere Fleischwaren von regionalen und langjährigen Partnern, wie der Fleischerei Horngacher, Wedl und Karnerta. Hier können wir uns auf die höchsten Qualitätsstandards verlassen.

Kalbfleisch fürs Schnitzel und weitere Leckereien

Kalbfleisch ist allgemein zarter und heller als Rindfleisch. Je nach Alter sowie Art der Aufzucht und Fütterung hat es eine hellrote, rosa oder auch weißliche Farbe.

Rinderfilet, Rostbraten, Rib-Eye-Steak, Tomahawk und Co.

Auch beim Rindfleisch legen wir Wert auf die höchsten Qualitätsstandards. Für unsere Steaks und anderen Köstlichkeiten verwenden wir regionales Fleisch unserer Lieferanten.

Was bedeutet eigentlich **Dry Aged**?

Als „Trocken gereift“ wird das Fleisch bezeichnet, wenn man den Begriff „Dry Aged“ wörtlich aus dem Englischen übersetzt. Klingt zunächst vielleicht nicht besonders appetitlich? Ganz im Gegenteil – für Kenner ist es das Nonplusultra in Sachen Fleischgenuss.

Bei der Trockenreifung – wie sie auch bei unserem Lieferanten Karnerta praktiziert wird – wird das Fleisch in einem speziellen Reiferaum bis zu 28 Tage am Knochen gelagert. Unter konstanten Bedingungen von etwa 3 °C und 80 % Luftfeuchtigkeit bildet sich dabei eine schützende, trockene Außenschicht. Diese konserviert das Innere und lässt gleichzeitig einzigartige Aromen entstehen.

Neben dem geschmacklichen Gewinn verändert sich auch die Textur des Fleisches: Durch den Reifeprozess wird es besonders zart – perfekt für ein hochwertiges Steak-Erlebnis.

Ein Nachteil der Trockenreifung ist der Gewichtsverlust von bis zu 30 %, da Wasser verdunstet und die äußere Kruste entfernt werden muss. Doch genau dieser aufwendige Prozess macht Dry Aged Beef so exklusiv und wertvoll.

Wildfleisch

Unser Wildfleisch beziehen wir überwiegend aus unserer hauseigenen Jagd im Ötztal, Tirol. Mit großer Sorgfalt und Respekt vor dem Tier bringen wir heimisches Wild aus unseren Revieren frisch und saisonal auf den Teller – naturbelassen, nachhaltig und voller Aroma.