



À-LA-CARTE · SOMMER 2026

Wir schenken dem Genuss noch Zeit. Slow Dining.

Herzlich willkommen im Acherl

Schön, dass ihr da seid.

Im Acherl geht es um das, was einen guten Moment wirklich ausmacht: ankommen, durchatmen, genießen und das Leben feiern. Wir sind Sonja und Marco Lechner mit Familie und Team - Gastgeber aus Leidenschaft, verwurzelt in Achenkirch und inspiriert von der Welt.

Dabei darf Genuss bei uns frei sein: nichts muss, alles kann. Ob ein feiner Klassiker, ein leichtes Pastagericht, etwas Besonderes aus der Pfanne oder ein süßer Abschluss - unsere À-la-carte-Karte lädt euch ein, genau das zu wählen, worauf ihr gerade Lust habt.

Lehnt euch zurück, genießt den Moment und lasst es euch gut gehen.

Just celebrate life - den Rest erledigen wir.

Eure Familie Lechner
und das Acherl-Team

Gedeck des Hauses

4,50 

Brot | Aufstrich | feinstes Öl | Maldon Salz

VORSPEISEN

Rindercarpaccio

21,90

Basilikumpesto | gehobelter Parmesan | Rucola | gerösteten Pinienkernen.

Räucherlachs Mousse

15,50

Cremige Räucherlachs-Mousse auf einem feinen Salatbett mit knusprigen Crostini.

Schlutzkrapfen · 3 Stück

12,50 

mit feiner Füllung, in brauner Butter geschwenkt und mit Parmesan vollendet

Auch als Hauptspeise | 6 Stück und kl. Salat 23,50
Baba Ganoush auf Toastbrot

12,50 

cremiger, rauchiger Auberginen-Dip mit Tahini, Zitrone und Knoblauch auf geröstetem Brot.

HAUPTSPEISEN

Original Wienerschnitzel vom Kalb

29,50

Petersilien Kartoffel oder. Pommes

Rinder Gulash

24,50

mit Butterspätzle und glacierten Karotten

Lachsfilet

29,50

mit Dillkartoffel und brauner Butter mit Zitrone

Coq au Vin Blanc

26,50

mit Bandnudeln

Spaghetti Aglio e Olio und Parmesan

18,50 

mit Scampi +7,50

Spaghetti Szilian Art

19,50 

mit Oliven, Tomaten, Kapern

Spaghetti Bolognese

17,50

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

19,50 
Vegan gefüllte Paprika

19,90 

mit Reis und Tomatensauce

KNACKIG & FRISCH

Beilagen Salat 6,50 

FrISChe Salatkomposition 13,50 

bunte Salatvariation

Toppings

Kaspressknödel +4,50  | Scampi +7,50 | Hühnerbrust +6,50

ACHERL KIDS

Nuggets oder Schnitzel vom Huhn oder Fischstäbchen 9,00

Beilage wahlweise: Pommes | Kartoffeln | Kartoffelpüree

Spaghetti mit Tomatensauce oder Bolognese 7,00

Spätzle mit Rahmsauce 7,00

BURGER

Burger von 13-18Uhr und ab 19.30

Acherl Burger

Signature

180 g Rind | Sesambrötchen | Cheddar
Speck | karamellisierte Zwiebeln | Spiegelei
Trüffelsauce | Tomate | marinierte Gurken

Acherl Burger 23,50
mit Pommes +3,50

Moonbike Burger

150 g Rind | klassisches Burgerbrot
Gouda | karamellisierte Zwiebeln
Moon Sauce

Moonbike Burger 18 · mit Pommes +3,50

Make it Veggi mit einem Gemüse Patty 18
mit Pommes +3,50 

DESSERT

Warmen Apfelstrudel 5,5 

mit Vanille Sauce +2,50

mit Sahne +1,20

mit Vanilleeis +2,70

Pannacotta mit Mangopüree 9,50 

Tiramisu Creme im Glas 9,50 

Auswahl von unserem Bauernhofeis



Acherl Genuss Moment

Ankommen. Durchatmen. Genießen.

Bei uns zählt nicht nur, was auf den Teller kommt, sondern wie sich der Moment anfühlt.

Wir nehmen uns Zeit für gute Produkte, klare Aromen und ehrliches Handwerk.

Alpine Verwurzelung trifft auf mediterrane Leichtigkeit - ruhig, herzlich und mit Liebe zum Detail.

Nichts muss schnell gehen. Alles darf Geschmack haben.

Hinweis zu Allergenen: Informationen zu Allergenen erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unserem geschulten Servicepersonal.

Vegan auf Anfrage: Wir bereiten gerne auch vegane Speisen für euch zu - sprecht uns einfach an.

Boutiquehotel Acherl • Obere Dorfstrasse 130a • 6215 Achenkirch
+43 5246 20317 • info@acherl.at • www.acherl.at