



**ALPIN Lounge
& Dining**

Herzlich Willkommen in der Alpin Lounge & Dining

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserer Alpin Lounge & Dining begrüßen zu dürfen. Unsere Küche steht für eine perfekte Symbiose aus traditionellen alpinen Rezepten und modernen kulinarischen Einflüssen. Mit viel Liebe zum Detail und frischen, regionalen Zutaten kreieren wir für Sie unverwechselbare Geschmackserlebnisse.

Lassen Sie sich von unserer neuen Speisekarte inspirieren und genießen Sie eine kulinarische Reise durch die Alpen. Ob ein leichter Salat, ein herzhaftes Hauptgericht oder ein süßes Dessert – bei uns finden Sie für jeden Geschmack das Richtige

Unser engagiertes Team ist stets bemüht, Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt zu bereiten. Sollten Sie besondere Wünsche oder Anregungen haben, zögern Sie bitte nicht, uns anzusprechen.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und freuen uns auf Ihren nächste Besuch!

Ihr Team der Alpin Lounge & Dining

„Aus unserem Selbstgemachten“

Kräftige Rindfleischsuppe „L“

Dazu gibt `s ...

Hausgemachte Frittaten „C,G,A“ 6,00

Hausgemachter Kaspressknödel „G,C,A“ 7,50

Herzhafte Suppe „L“ 8,50

Suppentopf „A,C,G,L“ 8,50

„Alpin-Grün“

Hausgemachte Kaspressknödel „G,C,M,O“ V 14,90
auf Salat Melange mit Dressing

Avocado Salat mit Pinienkerne „A,H,M,O“ V 14,50
mit Tomaten, Gurken, Kernen, Rucola und Croutons

Alpin Knuspersalat „A,M,O“ V 8,50

Rohkost frisch vom Garten, Wildkräuter, Dressing, Croutons, Parmesan

Und dazu gibt `s ...

Rinderstreifen +11,00

Putenstreifen +8,00

Riesengarnelen ... 3 stk. „R“ +9,00

„Alpin – Schmankerl“ Als Vorspeise

Forellenfilet geräuchert „A,G,O“ 16,00
mit Rote Bete Salsa, getoastetem Bauernbrot und Apfelkren

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet „H,G“ 18,50
Rucola, Pinienkerne und gehobelter Parmesan

Ziegenkäse auf marinierte Linsen mit Salat, Honig, Walnüsse V 16,50

Roastbeef „C,M“ 16,50
mit Bratkartoffeln und Remoulade

Pommes 7,50
mit Hausgemachter Trüffelsauce „C,O“ +4,00

A-Gluten B-Krebs C-Eier D-Fisch E-Erdnuss F-Soja G-Milch H-Schalenfrucht L-Sellerie M-Senf N-Sesam
O-Sulfite P-Lupinen R-Weichtier

Tisch Res: +43-6643437375
cristian.brauchart@alpinpeaks.at

„Alpin – Klassiker“ Als Hauptgang

Schnitzel Wiener Art vom Schweinskarree oder Pute „A,C,G“ mit Zitrone, Preiselbeeren, Petersilienerdäpfel oder Pommes	19,50
Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz „A,C,G“ mit Zitrone, Preiselbeeren, Petersilienerdäpfel oder Pommes	29,00
Hausgemachtes Rindsgulasch „A,C,L“ Vom Almochsen, mit Hausgemachte Spätzle	19,50
Alpin Pfandl „A,C,G“ Schweinefilet mit Pilz Sauce und Servietten Knödel oder Spätzle	24,00
Hausgemachte Käsespätzle „A,C,G“ V mit kleinem Blattsalat, Röstzwiebel, Bierkäse, Bergkäse und Schnittlauch	16,50

„Alpin – Schmankerl“ Als Hauptgang

Rinderfilet „L,O,G“ mit gratinierten Kartoffeln oder Pommes	Männer cut 250g Ladys cut 180g	42,50 32,50
Hirschrücken mit Struklji und Gemüse Bouquet „A,C,G,L,O“		31,50
Forellenfilet von Heimischen Nockbergen „A,C,D,R“ mit hausgemachten Tinten-Tagliatelle oder Petersilienerdäpfel		24,00
Spaghetti mit hausgemachter Basilikum Pesto „A,H“ V Dazu mit 3 Riesengarnelen „R“		11,00 +9,00
Spaghetti Bolognese „A,G,L“ mit Hausgemachter Bolognese Sauce und frischen Parmesan		14,90
Risotto, Oliven, Pinienkerne „F,H“ V		13,50

A-Gluten B-Krebs C-Eier D-Fisch E-Erdnuss F-Soja G-Milch H-Schalenfrucht L-Sellerie M-Senf N-Sesam
O-Sulfite P-Lupinen R-Weichtier

Tisch Res: +43-6643437375
cristian.brauchart@alpinpeaks.at

„Alpin – Verführungen“

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschenröster „A,C,G“ („Gut Ding braucht, Weile!“ ca. 20 Minuten Wartezeit)	14,50
Käseplatte mit Brot, Walnüssen, Feigen-Senf „G,A,H“	19,00
Schokoladenmousse mit Orangen, Orangenkrümmel, Orangenfilets “A,C,G,H”	10,90
Zitronen - Käsekuchen, Himbeer - Granit, Himbeeren, Zitronen-Gel „A,H,F“ V	11,90
Apfelstrudel „A“	7,00
Topfenstrudel „A,C,G“	7,00
mit Schlagobers „G“	+1,00
mit Vanillesauce „C,G“	+2,50

„Für unsere kleinen Gäste“

Burger mit Pommes und Coctailsauce „A,C,G“	16,90
Kinderschnitzel Pute/Schwein mit Pommes oder Petersilienkartoffel „A,C“	11,00
Spaghetti Bolognese “A,C”	10,00
Chicken Nuggets mit Pommes „A,C“	11,00
Pommes „C,G“	7,50

A-Gluten B-Krebs C-Eier D-Fisch E-Erdnuss F-Soja G-Milch H-Schalenfrucht L-Sellerie M-Senf N-Sesam
O-Sulfite P-Lupinen R-Weichtier

Tisch Res: +43-6643437375
cristian.brauchart@alpinpeaks.at

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Wir hoffen, dass Sie unsere kulinarischen Kreationen genossen haben und freuen uns darauf, Sie bald wieder in der Alpin Lounge & Dining begrüßen zu dürfen. Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen, und wir sind stets bemüht, Ihnen unvergessliche Geschmackserlebnisse zu bieten.

Für Tischreservierungen oder besondere Anlässe stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte kontaktieren Sie uns unter der folgenden Telefonnummer, um Ihren nächsten Besuch zu planen:

+43 664 343 7375

Vielen Dank und bis bald!

Ihr Team der Alpin Lounge & Dining

Alpin Lounge
& Dining