

„Aus unserem Selbstgemachten“

Kräftige Rindsuppe „G“	7,50 €
mit Hausgemachte Kaspressknödel „G,L,A“	
mit Hausgemachter Frittaten „C,G,A“	6,50 €
Herzhafte Suppe „L“	8,50 €

„Alpin – Schmankerln“ Als Vorspeise

Kleiner gemischter Salat „M,O“ v	6,50 €
Forellenfilet geräuchert „A,G,D,O“	17,00 €
Rote-Bete-Salsa, getoastetes Bauernbrot und Apfelkren	
Carpaccio vom heimischen Rinderfilet „H,G“	18,50 €
Rucola, Pinienkerne und gehobelter Parmesan	
Ziegenkäse „G,H,A,O“ v	16,50 €
auf marinierten Linsen mit Salat, Honig und Walnüssen v	
Roastbeef „C,M“	18,50 €
mit Bratkartoffeln und Remoulade	

„Alpin – Klassiker“ Als Hauptgang

Schnitzel Wiener Art vom Schweinskarree oder Pute „A,C,G“	19,50 €
mit Zitrone, Preiselbeeren, Petersilienerdäpfel oder Crispers Fries	
Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz „A,C,G“	32,50 €
mit Zitrone, Preiselbeeren, Petersilienerdäpfel oder Crispers Fries	
Hausgemachtes Rindsgulasch „A,C,L“	19,50 €
vom Almochsen, mit hausgemachten Spätzle	
Alpin Pfandl „A,C,G“	25,50 €
Schweinefilet mit Pilzsauce und Serviettenknödel oder hausgemachten Spätzle	
Hausgemachte Käsespätzle „A,C,G“ v	17,50 €
mit kleinem Blattsalat, Röstzwiebeln, Bierkäse, Bergkäse und Schnittlauch	

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

Tischreservierungen:
+43 664 3437375 | cristian.brauchart@alpinpeaks.at

„Alpin – Schmankerln“ Als Hauptgang

Rinderfilet „L,O,G“ mit gratinierten Kartoffeln oder Fries	Gentlemen's Cut 250g Ladies Cut 180g	43,50 € 33,50 €
Hirschrücken mit Struklji und Gemüsebouquet	„A,C,G,L,O“	31,50 €
Forellenfilet aus den heimischen Nockbergen mit hausgemachten Tinten-Tagliatelle oder Petersilienerdäpfeln	„A,C,D,R“	25,50 €
Spaghetti mit hausgemachtem Basilikumpesto dazu 3 Riesengarnelen	„A,H“ V „R“	11,50 € +9,00 €
Risotto mit Pilzen dazu 3 Riesengarnelen	„F,H“ V „R“	16,50 € +9,00 €
Trio Mini-Burger mit Crispers Fries	„A,G,M“	18,50 €
Gnocchi in Trüffelsoße und Pilzen	„A,F,H“	18,00 €

„Alpin – Verführungen“

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschgenröster („Gut Ding braucht Weile“ – ca. 20 Minuten Geduld)	„A,C,G“	14,50 €
Ziege trifft Kuh, das Schaf schaut zu 3 edle Käsesorten mit Brot, Walnüssen und Mango-Chutney	„G,A,H“ V	21,00 €
Schokoladenmousse mit Orangen, Orangenkrümeln und frischen Orangenfilets	„A,C,G,H“	10,90 €
Zitronen-Käsekuchen mit Himbeergranité, frischen Himbeeren und Zitronen-Gel	„A,H,F“ V	11,90 €

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

Tischreservierungen:
+43 664 3437375 | cristian.brauchart@alpinpeaks.at