

Unsere Salatteller und Vorspeisen:

Beilagen Salat 5,20 C,G,L,M

Große Salatschüssel der Saison 9,80 C;G;L;M

Knoblauchbaguette 3,40 A,G,

Fitnessalatteller:

Große Salatschüssel mit Hausdressing, gebratenen
Geflügelbruststreifen und Knoblauchbaguette 14,80 A,C,G;H,L,M,

Schwäbischer Salatteller:

Großer Salatteller mit Maultaschen, Speckstreifen
Hausdressing und Knoblauchbaguette 14,80 A,C,G;H,L,M,

Ladysalatteller:

Großer Salatteller mit Hausdressing, gebratenen Garnelen
und Knoblauchbaguette 18,80 A,B,C,G,L,M

Steirischer Salatteller:

Großer Salatteller mit Kernöldressing, Zwiebel, panierten
Geflügelbruststreifen und Knoblauchbaguette 15,80

A,C,G,M

Alle unsere Gerichte erhalten Sie auf Wunsch auch als
kleinere Portion mit einem Preisnachlass bei Gerichten
bis 10 € minus 1,00 und ab 10 € minus 1,50 €

Aus unserem Suppentopf:

Rindssuppe mit Flädle 5,20 A,C,G,L

Rindssuppe mit Brätspätzle und Wurzelgemüse 5,80 A,C,G,L,O

Rindssuppe mit Maultaschen 5,80 A,C,L,O

Tomatensuppe mit Kräutersahne 6,40 G,L,O

Bärlauchrahmsuppe 6,60 A,G,L,O

Deftige Brotzeiten:

Gemischte Brotzeitplatte verschiedene Schinken,
Wurst, Käse und Brot 14,80 A,C,G,H,L,M,O

Wurst – Käsesalat mit Brot 9,80 A,G,L,M,O

Alle unsere Gerichte erhalten Sie auf Wunsch auch als kleinere Portion mit einem Preisnachlass bei Gerichten bis 10 € minus 1,00 und ab 10 € minus 1,50 €

Für Beilagen Änderung verrechnen wir 1,50 €

Alles mit Nudeln und Teigwaren:

Hausgemachte Maultaschen auf Bratensaft mit gegrillten
Speckstreifen und Zwiebeln 13,80 A,C,H,M,L,O

Schwabenteller Hausgemachte Maultaschen mit Schinken
und Käse überbacken 13,80 A,C,L,G,H,M,O

Vegetarisch und Veganes :

Veganes Asia Curry mit Gemüse und Reis 13,20 A,C,H,L

Käsetascherl mit geschmälzten Kirsch Tomaten auf
Bärlauchrahmsauce 12,80 A,C,G,L

Käsknöpfe mit Röstzwiebeln 12,80 A,C,G

Vegane Spaghetti mit Tomatensauce 10,80 A,C,G,L,O

Gerne Informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene
Stoffe in unseren Speisen!

Für Beilagen Änderung verrechnen wir 1,50 €

Unsere Alpenblick Klassiker:

Chefsteak: Schweinerückensteak mit Speck, Zwiebeln,
Lauchstreifen, Meerrettich und Bratkartoffeln 19,80 C,H,M,L,O

Alpenblick Spezial: Hühnerbrust vom Grill auf Rahmsauce
mit Spätzle und Gemüse 18,80 G,H,L,N

Schlemmerteller: Schweinerückensteak mit Speckstreifen,
Rahmsauce und dazu Käsknöpfe mit Röstzwiebeln 19,80
A,C,G,L,O

Unsere Fischgerichte:

Lachsforellenfilet auf Schnittlauch - Zitronensauce
mit Salzkartoffeln und Gemüse 21,80 A,D,G,L,O

Neptun Spaghetti mit gebratenen Garnelen
Bärlauchrahmsauce und eingelegte Kirschtomaten 19,80
A,B,G,L,O

Matjesfilet nach Art des Hauses mit Äpfeln, Gurken,
Zwiebeln, Karotten und Salzkartoffeln 14,80 C,D,G,L,O

Unser Hauptgerichte:

Grillteller verschiedene Steaks vom Rind, Schwein, und Geflügel,
pikante Saucen und Pommes frites 20,80 A,C,G,L,O

Schweinerückensteak vom Grill mit Bärlauchpesto,
deftigen Saucen und Pommes frites 18,80 A,C,G,L,O

Haustoast: Schweinerückensteak und paniertes Schnitzel auf
Toast mit Grillsaucen und Salatgarnitur 15,80 A,C,G,L,M,O

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites 15,80 A,C,

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites 16,80
A,C,G,H,M,L

Asia Currygemüse mit Geflügelbruststreifen, dazu Reis 18,80
A,C,H,L

Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce
mit Salzkartoffeln und Gemüse 18,80 A,C,G,L,M,O

Rinderrückensteak mit Pfeffer – Senfkruste überbacken
dazu Farmer Kartoffeln 28,80 A,C,G,L,M,O

Rinderrückensteak mit Kräuterbutter
Pommes frites und Grillsaucen 27,80 A,C,G,L,O

Leberkäs vom Grill mit Bratkartoffeln 12,80 C,H,M,L

Für Beilagen Änderung verrechnen wir 1,50 €

Süße Spezialitäten:

Kaiserschmarren mit Apfelmus 11,80 A,C,G,O

Eis Palatschinken gefüllter Pfannkuchen mit Vanilleeis,
Schokoladensauce und Sahne 7,80 A,C,F,G,H,O

Nougatravioli in Butterbrösel
auf Himbeeren und dazu Vanilleeis 7,80 A,C,F,G,H,O

Apfel- Topfen- oder Topfenhimbeerstrudel 4,20
mit Vanillesoße 5,20
mit Vanilleeis und Sahne 6,20
A,C,G,O,F

Wählen Sie aus unseren Eissorten:
Vanille, Schoko, Erdbeer, Haselnuss, Stracciatella, A,C,F,G,H

1 Kugel nach Wahl 1,70
2 Kugeln nach Wahl 3,40
3 Kugeln nach Wahl 5,10
Portion Sahne 0,80

Affogato: Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis 3,80 A,C,F,G,H

Kleine Süße Verführung:

1 Kugel Vanilleeis wahlweise mit
Himbeeren, Kernöl, Schokosauce oder Eierlikör
dazu etwas Sahne 3,60 A,C,F,G,H

Weitere Eisbecher finden Sie in unserer Eis Karte!

Lieber Gast !

Hier unsere Speisekarte als Qr Code:



Gerne Informieren wir Sie über die Allergen Inhaltsstoffe in unseren Speisen möchten aber auch auf folgendes hinweisen:

Die Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder die daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Infos zu den 14 Allergenen:

- A: Gluten haltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C: Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D: Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G: Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse
- H: Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O: Schwefeldioxid und Sulfite und daraus gewonnene Erzeugnisse
- P: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R: Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse