

## Unsere Salatteller und Vorspeisen:

Beilagensalat 4,60 C,G,L,M

Große Salatschüssel der Saison 7,80 C;G;L;M

Knoblauchbaguette 2,80 A,G,

### Fitnessalatteller:

Große Salatschüssel mit Hausdressing, gebratenen  
Geflügelbruststreifen und Knoblauchbaguette

11,80 als Vorspeise 9,80 A,G

### Schwäbischer Salatteller:

Großer Salatteller mit Maultaschen, Speckstreifen  
Hausdressing und Knoblauchbaguette

11,80 als Vorspeise 9,80 A,C,G;H,L,M,

### Ladysalatteller:

Großer Salatteller mit Hausdressing, gebratenen Garnelen  
und Knoblauchbaguette 15,60 als Vorspeise 11,60

A,B,C,G,L,M

### Steirischer Salatteller:

Tomaten und Blattsalat mit Kernöldressing, Zwiebelringe  
panierten Hühnerbruststreifen und Knoblauchbaguette

11,80 als Vorspeise 9,80 A,C,G,M

### Chefsalatteller:

Großer Salatteller mit Essig - Öl mariniert dazu geräucherter  
Schinken, gehobelter Bergkäse und Knoblauchbaguette

11,80 als Vorspeise 9,80 A,G,M,

Aus unserem Suppentopf:

Rindssuppe mit Flädle 4,20 A,C,G,L

Rindssuppe mit Brätspätzle und Wurzelgemüse 4,20 A,C,G,L,O

Rindssuppe mit Maultaschen 4,20 A,C,L,O

Rindssuppe mit Leberspätzle 4,20 A,C,L,

Tomatensuppe mit Kräutersahne 4,60 G,L,O

Bärlauchrahmsuppe 4,60 A,G,L,O

Deftige Brotzeiten:

Haussülze, sauer angemacht mit Zwiebeln  
und Bratkartoffeln 11,20 C,M,H

Rindfleisch dünn aufgeschnitten mit Kernöldressing dazu  
frisches Brot 9,60 A,L,O,M

Gemischte Brotzeitplatte verschiedene Schinken,  
Wurst, Käse und Brot 10,80 A,C,G,H,L,M,O

Wurst – Käsesalat mit Brot 8,80 A,G,L,M,O

Für Beilagen Änderung verrechnen wir 1,-- €

Alles mit Nudeln und Teigwaren:

Hausgemachte Maultaschen auf Bratensaft mit gegrillten Speckstreifen und Röstzwiebeln 10,20 A,C,H,M,L,O

Schwabenteller Hausgemachte Maultaschen mit Schinken und Käse überbacken 10,20 A,C,L,G,H,M,O

Käsetascherl mit geschmälzten Tomaten auf Bärlauchrahmsauce 9,80 A,C,G,L

Käsknöpfe mit Röstzwiebeln 9,60 A,C,G

Spaghetti Arrabiata würzig mit Chili, Zwiebeln, Speckstreifen und Tomatensauce 9,60 A,C,G,L,O

Neptun Spaghetti mit gebratenen Garnelen Bärlauchrahmsauce und gegrillten Tomaten 15,80 A,B,G,L

Vegan

Gemüse in Currykokossauce und dazu Reis 9,80 H,L,N

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

Für Beilagen Änderung verrechnen wir 1,-- €

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 €

## Unsere Alpenblick Klassiker:

Chefsteak: Schweinerückensteak mit Speck, Zwiebeln,  
Lauchstreifen, Meerrettich und Bratkartoffeln 15,60 C,H,M, L,O

Alpenblick Spezial: Putensteaks auf Currygemüse  
und dazu Reis 14,80 G,H,L,N

Bella Italia: Hühnerbrüstchen vom Grill mit Tomaten, feinen  
Kräutern und Käse überbacken dazu Spaghetti 15,60 A,G,L,O

Schlemmerteller: Schweinerückensteak mit Speckstreifen,  
Rahmsauce und dazu Käsknöpfe mit Röstzwiebeln 16,80 A,C,G,L,O

## Unsere Fischgerichte:

Rotbarschfilet auf Bärlauchrahmsauce  
mit Salzkartoffeln und Gemüse 14,80 A,D,G,L,O

Gebratenes Seehechtfilet auf Currygemüse  
und dazu Reis 15,20 A,D,G,L,O

Neptun Spaghetti mit gebratenen Garnelen  
Bärlauchrahmsauce und gegrillten Tomaten 15,80 A,B,G,L,O

Matjesfilet nach Art des Hauses mit Äpfeln, Gurken,  
Zwiebeln, Karotten und Bratkartoffeln 12,40 C,D,G,L,O

## Unser Hauptgerichte:

Grillteller verschiedene Steaks vom Rind, Schwein, und Geflügel,  
pikante Saucen und Pommes frites 16,80 A,C,G,L,O

Schweinerückensteak vom Grill mit Bärlauchpesto,  
deftigen Saucen und Pommes frites 14,80 A,C,G,L,O

Hühnerbrüstchen vom Grill auf Rahmsauce mit  
Spätzle und Gemüse 14,80 A,C,G,L,O

Haustoast: Schweinerückensteak und paniertes Schnitzel  
auf Toast mit Grillsaucen und Salatgarnitur 12,40 A,C,G,L,M,O

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites 13,80 A,C,

Cordon Bleu von der Pute mit Pommes frites 14,80 A,C,G,H,M,L

Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce  
mit Salzkartoffeln und Gemüse 14,20 A,C,G,L,M,O

Rinderrückensteak mit Pfeffer – Senfkruste überbacken dazu  
Farmerkartoffeln und Gemüse 23,80 A,C,G,L,M,O

Rinderrückensteak mit Kräuterbutter  
Pommes frites und Grillsaucen 22,80 A,C,G,L,O

Leberkäs Cordon Bleu mit Pommes frites 10,20 A,C,G,H,M;L,

Leberkäs vom Grill mit Bratkartoffeln 9,80 C,H,M,L

Für Beilagen Änderung verrechnen wir 1,-- €

## Für unseren Kleinen Gäste

Paniertes Schnitzel mit Pommes	6,20	A,G,C
Leberkäse mit Pommes	5,60	C,H,M,L
Wienerle mit Pommes	5,20	C,H,M,L
Spaghetti mit Tomatensauce	4,70	A,L,O
Chicken Crossis mit Pommes	5,70	A,C,G,O
Fischstäbchen mit Pommes	5,50	A;C,D,G
Putenrahmschnitzel mit Spätzle	5,80	A,C,G,L,O
3 Reibekuchen mit Apfelmus	4,20	A,O
Spätzle mit Soße	2,90	A,C,G,L,O
Portion Pommes	3,20	
Ketchup	A,M,O	oder Mayonnaise 0,30 A,C;F,M,

## Süße Spezialitäten:

Kaiserschmarren mit Apfelmus	9,80	A,C,G,O
4 Reibekuchen mit Apfelmus	6,20	A,O
Apfel- Topfen- oder Topfenhimbeerstrudel mit Vanillesoße	4,20	
oder mit Vanilleeis und Sahne	4,60	A,C,G,O,F
Eispalatschinken gefüllter Pfannkuchen mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne	6,60	A,C,F,G,H,O
Nougatravioli in Butterbrösel auf Himbeeren und dazu Vanilleeis	6,60	A,C,F,G,H,O

Lieber Gast !

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

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