

Unsere Salatteller und Vorspeisen:

Beilagen Salat 4,80 C,G,L,M

Große Salatschüssel der Saison 9,20 C;G;L;M

Knoblauchbaguette 3,20 A,G,

Fitnessalatteller:

Große Salatschüssel mit Hausdressing, gebratenen
Putenbruststreifen und Knoblauchbaguette 13,80 A,C,G;H,L,M,

Schwäbischer Salatteller:

Großer Salatteller mit Maultaschen, Speckstreifen
Hausdressing und Knoblauchbaguette 13,80 A,C,G;H,L,M,

Ladysalatteller:

Großer Salatteller mit Hausdressing, gebratenen Garnelen
und Knoblauchbaguette 17,80 A,B,C,G,L,M

Steirischer Salatteller:

Großer Salatteller mit Kernöldressing, Zwiebel, panierten
Geflügelbruststreifen und Knoblauchbaguette 13,80

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 4,80 A,C,G,L

Rindssuppe mit Brätspätzle und Wurzelgemüse 5,40 A,C,G,L,O

Rindssuppe mit Maultaschen 5,60 A,C,L,O

Tomatensuppe mit Kräutersahne 6,20 G,L,O

Bärlauchrahmsuppe 6,20 A,G,L,O

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot 6,80 A,G,L,O

Linseneintopf mit Würstel und Brot 7,80 A,G,H,L,O,M

Deftige Brotzeiten:

Gemischte Brotzeitplatte verschiedene Schinken,
Wurst, Käse und Brot 12,80 A,C,G,H,L,M,O

Wurst – Käsesalat mit Brot 9,20 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 12,40 A,C,H,M,L,O

Schwabenteller Hausgemachte Maultaschen mit Schinken und Käse überbacken 12,40 A,C,L,G,H,M,O

Vegetarisch:

Käsetascherl mit geschmälzten Kirsch Tomaten auf Bärlauchrahmsauce 11,80 A,C,G,L

Käsknöpfe mit Röstzwiebeln 11,80 A,C,G

Spaghetti mit Tomatensauce 9,80 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 18,80 C,H,M, L,O

Alpenblick Spezial: Putensteaks auf Rahmsauce
mit Spätzle und Gemüse 17,80 G,H,L,N

Schlemmerteller: Schweinerückensteak mit Speckstreifen,
Rahmsauce und dazu Käsknöpfe mit Röstzwiebeln 18,80
A,C,G,L,O

Unsere Fischgerichte:

Lachsforellenfilet auf Schnittlauch - Zitronensauce
mit Salzkartoffeln und Gemüse 19,80 A,D,G,L,O

Neptun Spaghetti mit gebratenen Garnelen
Bärlauchrahmsauce und gegrillten Tomaten 17,80 A,B,G,L,O

Matjesfilet nach Art des Hauses mit Äpfeln, Gurken,
Zwiebeln, Karotten und Salzkartoffeln 13,80 C,D,G,L,O

Unser Hauptgerichte:

Grillteller verschiedene Steaks vom Rind, Schwein, und Geflügel,
pikante Saucen und Pommes frites 19,80 A,C,G,L,O

Schweinerückensteak vom Grill mit Bärlauchpesto,
deftigen Saucen und Pommes frites 17,80 A,C,G,L,O

Haustoast: Schweinerückensteak und paniertes Schnitzel auf
Toast mit Grillsaucen und Salatgarnitur 14,80 A,C,G,L,M,O

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites 14,80 A,C,

Cordon Bleu von der Pute mit Pommes frites 15,80 A,C,G,H,M,L

Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce
mit Salzkartoffeln und Gemüse 16,80 A,C,G,L,M,O

Rinderrückensteak mit Pfeffer – Senfkruste überbacken
dazu Farmerkartoffeln 25,80 A,C,G,L,M,O

Rinderrückensteak mit Kräuterbutter
Pommes frites und Grillsaucen 24,80 A,C,G,L,O

Leberkäs vom Grill mit Bratkartoffeln 12,40 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 7,20 A,C,F,G,H,O

Nougatravioli in Butterbrösel
auf Himbeeren und dazu Vanilleeis 7,20 A,C,F,G,H,O

Apfel- Topfen- oder Topfenhimbeerstrudel 3,80
mit Vanillesoße 4,80
mit Vanilleeis und Sahne 5,80
A,C,G,O,F

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

1 Kugel nach Wahl 1,60
2 Kugeln nach Wahl 3,20
3 Kugeln nach Wahl 4,80
Portion Sahne 0,80

Affogato: Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis 3,60 A,C,F,G,H

Kleine Süße Verführung:

1 Kugel Vanilleeis wahlweise mit
Himbeeren, Kernöl, Schokosauce oder Eierlikör
dazu etwas Sahne 3,30 A,C,F,G,H

Weitere Eisbecher finden Sie in unserer Eis Karte!

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