

## Unsere Salatteller und Vorspeisen:

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

Große Salatschüssel der Saison 8,80 C;G;L;M

Knoblauchbaguette 2,80 A,G,

### Fitnessalatteller:

Große Salatschüssel mit Hausdressing, gebratenen  
Geflügelbruststreifen und Knoblauchbaguette 12,80 A,C,G;H,L,M,

### Schwäbischer Salatteller:

Großer Salatteller mit Maultaschen, Speckstreifen  
Hausdressing und Knoblauchbaguette 12,80 A,C,G;H,L,M,

### Ladysalatteller:

Großer Salatteller mit Hausdressing, gebratenen Garnelen  
und Knoblauchbaguette 16,80 A,B,C,G,L,M

### Steirischer Salatteller:

Großer Salatteller mit Kernöldressing, Zwiebelringe  
panierten Hühnerbruststreifen und Knoblauchbaguette 12,80  
A,C,G,M

### Chefsalatteller:

Großer Salatteller mit Essig - Öl mariniert dazu geräucherter  
Schinken, gehobelter Bergkäse und Knoblauchbaguette 12,80  
A,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 4,20 A,C,G,L

Rindssuppe mit Brätspätzle und Wurzelgemüse 4,40 A,C,G,L,O

Rindssuppe mit Maultaschen 4,60 A,C,L,O

Rindssuppe mit Leberspätzle 4,40 A,C,L,

Tomatensuppe mit Kräutersahne 4,90 G,L,O

Bärlauchrahmsuppe 4,90 A,G,L,O

Deftige Brotzeiten:

Gemischte Brotzeitplatte verschiedene Schinken,  
Wurst, Käse und Brot 11,80 A,C,G,H,L,M,O

Wurst – Käsesalat mit Brot 8,80 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,-- €

Alles mit Nudeln und Teigwaren:

Hausgemachte Maultaschen auf Bratensaft mit gegrillten Speckstreifen und Zwiebeln 10,80 A,C,H,M,L,O

Schwabenteller Hausgemachte Maultaschen mit Schinken und Käse überbacken 10,80 A,C,L,G,H,M,O

Käsetascherl mit geschmälzten Kirsch Tomaten auf Bärlauchrahmsauce 10,80 A,C,G,L

Käsknöpfle mit gebräunten Zwiebeln 9,80 A,C,G

Spaghetti mit Tomaten Hackfleischsauce 9,80 A,C,G,L,O

Neptun Spaghetti mit gebratenen Garnelen Bärlauchrahmsauce und gegrillten Tomaten 16,80 A,B,G,L

Spaghetti mit Bärlauchrahmsauce und gegrillten Tomaten 9,80 A,B,G,L

### Vegan

Gemüse in Currykokossauce und dazu Spaghetti 9,80 H.L.N

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

Für Beilagen Änderung verrechnen wir 1,-- €

## Unsere Alpenblick Klassiker:

Chefsteak: Schweinerückensteak mit Speck, Zwiebeln,  
Lauchstreifen, Meerrettich und Bratkartoffeln 16,80 C,H,M, L,O

Alpenblick Spezial: Putensteaks auf Currygemüse  
und dazu Spaghetti 15,80 G,H,L,N

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

## Unsere Fischgerichte:

Rotbarschfilet auf Bärlauchrahmsauce  
mit Salzkartoffeln und Gemüse 15,80 A,D,G,L,O

Gebratenes Seehechtfilet auf Currygemüse  
und dazu Salzkartoffeln 16,80 A,D,G,L,O

Neptun Spaghetti mit gebratenen Garnelen  
Bärlauchrahmsauce und gegrillten Tomaten 16,80 A,B,G,L,O

Matjesfilet nach Art des Hauses mit Äpfeln, Gurken,  
Zwiebeln, Karotten und Salzkartoffeln 12,80 C,D,G,L,O

## Unser Hauptgerichte:

Grillteller verschiedene Steaks vom Rind, Schwein, und Geflügel,  
pikante Saucen und Pommes frites 17,80 A,C,G,L,O

Schweinerückensteak vom Grill mit Bärlauchpesto,  
deftigen Saucen und Pommes frites 15,80 A,C,G,L,O

Hühnerbrüstchen vom Grill auf Rahmsauce mit  
Spätzle und Gemüse 15,80 A,C,G,L,O

Haustoast: Schweinerückensteak und paniertes Schnitzel  
auf Toast mit Grillsaucen und Salatgarnitur 13,40 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 15,80 A,C,G,L,M,O

Rinderrückensteak mit Pfeffer – Senfkruste überbacken  
dazu Farmerkartoffeln 24,80 A,C,G,L,M,O

Rinderrückensteak mit Kräuterbutter  
Pommes frites und Grillsaucen 23,80 A,C,G,L,O

Leberkäs Cordon Bleu mit Pommes frites 12,20 A,C,G,H,M,L

Leberkäs vom Grill mit Bratkartoffeln 11,80 C,H,M,L

Für Beilagen Änderung verrechnen wir 1,-- €

## Süße Spezialitäten:

Kaiserschmarren mit Apfelmus 9,80 A,C,G,O

Eis Palatschinken 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

Apfel-. Topfen-. oder Topfenhimbeerstrudel 3,80

mit Vanillesoße 4,60

mit Vanilleeis und Sahne 5,40  
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