

Unsere Salatteller:

Beilagen Salat 5,80 C,G,L,M

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

Knoblauchbaguette 3,40 A,G,

Fitness Salatteller:

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

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 von 1,50 €

Aus unserem Suppentopf:

Rindssuppe mit Flädle 5,40 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 6,60 G,L,O

Bärlauchrahmsuppe 6,60 A,G,L,O

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

Käsknöpfele mit Röstzwiebeln 13,40 A,C,G

Käsetascherl mit geschmälzten Kirsch Tomaten auf Bärlauchrahmsauce 13,80 A,C,G,L

Veganes:



Tomatensuppe mit Kräuter 6,60 G,L,O

Pikantes Thai Curry mit Wokgemüse und Reis 13,80 A,H,L

Spaghetti mit Gemüse -Tomatensauce 12,80 A,G,L,O

Unsere Alpenblick Klassiker:

Zwiebelrostbraten auf Rotweinsauce mit Bratkartoffeln und Speckbohnen 28,80 A,C,G,L,M,O

Chefsteak: Schweinerückensteak mit Speck, Zwiebeln, Lauchstreifen, Meerrettich und Bratkartoffeln 20,80 C,H,M, L,O

Alpenblick Spezial: Geflügelbrust vom Grill auf Rahmsauce mit Spätzle und Gemüse 19,80 A,G,H,L,N

Schlemmerteller: Schweinerückensteaks mit Speckstreifen, Rahmsauce und dazu Käsknöpfe mit Röstzwiebeln 20,80 A,C,G,L,O

Unsere Fischgerichte:

Lachsforellenfilet auf Schnittlauch - Zitronensauce mit Salzkartoffeln und Gemüse 22,80 A,D,G,L,O

Neptun Spaghetti mit gebratenen Garnelen Bärlauchrahmsauce und gegrillten Tomaten 19,80 A,B,G,L,O

Matjesfilet nach Art des Hauses mit Äpfeln, Gurken, Zwiebeln, Karotten und Salzkartoffeln 15,80 C,D,G,L,O

Beilagen:

Ketchup, Mayo, Senf 0,30

Rahmsauce 1,50

Unsere Hauptgerichte:

Grillteller verschiedene Steaks vom Rind, Schwein, und Geflügel,
pikante Saucen und Pommes frites 22,80 A,C,G,L,O

Schweinerückensteak vom Grill mit Bärlauchpesto,
deftigen Saucen und Pommes frites 19,80 A,C,G,L,O

Haustoast: Schweinerückensteak und paniertes Schnitzel auf
Toast mit Grillsaucen und Salatgarnitur 16,80 A,C,G,L,M,O

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites 17,80 A,C,

Cordon Bleu vom der Pute gefüllt mit Schinken und Käse
dazu Pommes frites 19,80 A,C,G,H,M,L

Pikantes Thai Curry Gemüse mit Geflügelbruststreifen,
dazu Reis 19,80 A,C,H,L

Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce
mit Salzkartoffeln und Gemüse 19,20 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 13,80 C,H,M,L,O

Für Beilagen Änderung verrechnen wir 1,50 €

Süße Spezialitäten:

Kaiserschmarren mit Apfelmus 12,80 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 4,60
mit Vanillesoße 5,60
mit Vanilleeis und Sahne 6,80
A,C,G,O,F

Wählen Sie aus unseren Eissorten pro Kugel 1,90:

Vanille, Schoko, Haselnuss, Stracciatella,
Vegan: Erdbeer, Mango, Zitrone A,C,F,G,H
Portion Sahne 1,00

Affogato: Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis 3,90 A,C,F,G,H

Kleine Süße Verführung:

1 Kugel Vanilleeis wahlweise mit
Himbeeren, Kernöl, Schokosauce oder Eierlikör
dazu etwas Sahne 3,90 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