



Grüßwort

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Der Alpenhof in Bayrischzell.

Wir freuen uns darauf, Sie in unserem Haus mit
über 100- jähriger Geschichte begrüßen zu dürfen.

Wir setzen alles daran, Sie mit unserer Leistung zu überzeugen.

Qualität ist unsere oberste Maxime.

Unser kompetentes, freundliches Serviceteam umsorgt Sie stets
unaufdringlich und mit einem ehrlichen Lächeln im Gesicht.

Unsere Küche orientiert sich an frischen, saisonalen Produkten,
welche handwerklich korrekt und respektvoll behandelt werden,
- durchaus auch in ungewöhnlichen Kombinationen,
je nachdem was regional verfügbar ist und durch die Jahreszeiten
auf den Märkten angeboten wird.

Herzlichst Ihre Familie Werner


&

Executive Chef Tobias Jochim mit seinem Team


Speisekarte

Vorne weg

Vorspeisen / Starter

		€
Knackiger gemischter Salat (vegan) mit verschiedenen Blattsalaten, Tomate, Gurke, frischen Kräutern in Balsamicovinaigrette	klein	5,50
	groß	8,50
Mit gebratener Poulardenbrust	+	7,00
Mit gebratenen Riesengarnelen	+	9,00
Alpenhof Powersalat 		13,50
Herzen vom Römersalat mit Radieserl, Chicoree, Sprossen, gerösteten Kernen und Ziegenfrischkäse		
Hausgebeizter Quellwasser Alpsaibling		15,50
mit Salat von grünem und weißem Spargel und Bärlauchpesto		

Suppen / Soups

Crèmesuppe vom weißen bayerischen Spargel 	6,50
mit Nussbutter	
mit hausgebeiztem Alpsaibling	9,00
Klare Rinderconsommé	7,50
mit Grießnockerl und Frühlingsgemüse	

Mittendrin

Vom Land / Country side

Knusprige Backhendlbrust **13,50**
auf Kartoffel-Gurken-Radieserlsalat

Wiener Schnitzel vom Kalb **23,50**
mit Petersilienkartoffeln, kalt gerührten Wildpreiselbeeren,
kleinem Salat und Zitrone

Geschmorte Hirschkeule **18,50**
in kräftiger Wildjus mit Selleriepürée und Schupfnudeln

Aus ´m Wasser / Water side

Bayerisches Saiblingsfilet **19,50**
auf Safranrisotto mit confierten Tomaten und grünem Spargel

Heimischer Zander **22,50**
mit leichtem Speckschaum auf Berglinsenragoût und Kartoffelkrapfen

Weder noch / Vegetarian

Cremige Bärlauchgnocchi **14,50**
mit Parmesanspänen

Spargelgröstl **17,00**
mit zweierlei Spargel, Frühlingslauch, jungen gelben Rüben
und Kartoffelspalten

Spargelkarte

Portion bayerischer weißer Stangenspargel ca. 300 g	17,50
mit kleinen Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	
mit rohem Schinken	24,50
mit gekochtem Schinken	24,50
mit Poulardenbrust	25,50
mit 3 Riesengarnelen	26,50
mit kleinem Saiblingsfilet	27,00
mit kleinem Wiener Schnitzel	28,00

Zum Abschluss / to the end

Knusprig ausgebackener Grießpudding	7,50
auf Rhabarberragout und Schokoladeneis	
Crème brûlée	8,50
mit frischen Beeren und Erdbeersorbet	
Klassische und saisonale Eiscreme & Sorbets	
Verschiedener Aromen, pro Kugel	2,50
Am Nachmittag täglich frische Kuchen vom Blech	3,80
Mit geschlagener Sahne	+ 1,00

Menü

Hausgebeizter Quellwasser Alpsaibling

mit Salat von grünem und weißem Spargel und Bärlauchpesto

Crèmesuppe vom weißen bayerischen Spargel

mit Nussbutter

Geschmorte Hirschkeule

in kräftiger Wildjus mit Selleriepüree und Schupfnudeln

Crème brûlée

mit frischen Beeren und Erdbeersorbet

3 Gänge mit Suppe 36,50 €



3 Gänge mit Vorspeise 42,50 €

4 Gänge 49,50 €

Bitte fragen Sie unser Serviceteam auch nach unseren Tagesempfehlungen.

Sollten Sie spezielle Wünsche haben bzw. Einschränkungen wie Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien, sprechen Sie dies bitte an und wir werden selbstverständlich darauf eingehen.

Kinderkarte

Kleiner gemischter Salat (vegan)	5,00
Klare Buchstabensuppe mit Frühlingsgemüse	6,50
Gnocchi  mit buntem Gemüse	7,50
Spaghetti natur  mit Tomatensauce	6,00 7,50
Gerne servieren wir Ihnen dazu geriebenen Parmesan	
Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb	11,50
mit Pommes frites und Zitrone	

Wenn die Kleinen mal essen wollen wie die Großen, servieren wir natürlich nach individueller Absprache auch die anderen Gerichte in kleinerer Form.

 *Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes*