



Speisekarte

Sehr verehrter Gast,

wir verwenden für all unsere Gerichte ausschließlich frische Zutaten. Manche Gerichte benötigen deshalb eine etwas längere Zubereitungszeit. Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben, teilen Sie diesen bitte dem Servicepersonal mit. Wir werden gerne versuchen, alle Ihre Wünsche zu erfüllen.

Auf Rücksicht auf andere Gäste bitten wir Sie, vom Gebrauch Ihres Handys im Restaurant abzusehen.

VORSPEISEN

| | |
|--|---------|
| Gemischter Salat vom Buffet mit Dressing Ihrer Wahl | € 4,80 |
| Bunter Salatteller mit Paprika, Ei, Tomate und Streifen von der Truthahnbrust, dazu Röstbrot | € 9,80 |
| als Hauptgang | € 13,50 |
| Tranchen von der geräucherten Gänsebrust an buntem Salatbouquet im Körbchen mit Orangen-Pfefferdressing | € 11,00 |
| als Hauptgang | € 13,70 |
| Kleine Garnelenspieße vom Grill mit Blattsalaten an pikantem Dressing, dazu Röstbrot ^{3,4} | € 10,50 |
| als Hauptgang | € 13,50 |
| Variation von geräucherter Forelle und Lachs an Blattsalaten mit Kaviarei, Sahnemeerrettich und Toast | € 10,50 |
| als Hauptgang | € 13,80 |
| Carpaccio vom bayrischen Rinderfilet mit frischen Champignons, Knoblauchsauce dazu Butter und Toast ^{2,4} | € 11,00 |
| als Hauptgang | € 14,00 |
| Carpaccio vom Gelbflossen-Thunfisch an kleinem Salatstrauß und Limetten-Chilli-Dip | € 10,20 |
| als Hauptgang | € 14,20 |

SUPPEN

| | |
|---|--------|
| Rinderkraftbrühe mit Schinkenklößchen ^{1,3,4,5} | € 4,10 |
| Kartoffel-Steinpilzsüppchen mit Kressesträußchen | € 4,50 |
| Tomatenrahmsuppe mit Schnittlauch-Ginsahne | € 4,20 |
| Unser cremiges Knoblauchsüppchen mit Gemüsewürfel und Kressesträußchen ^{3,4} | € 4,30 |
| Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûton | € 4,40 |

INKLUSIVPREISE

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe: 1: Nitritpökelsalz, 2: Farbstoffe, 3: Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, 4: modifizierte Stärke, 5: Antioxidationsmittel Ascorbinsäure

HAUPTGERICHTE

| | |
|---|---------|
| Tranche vom Lachsfilet mit Kräuterkruste gebraten auf Rieslingschaum an marktfrischem Gemüse im Nest, dazu Bandnudeln | € 18,00 |
| kleine Portion | € 15,20 |
| Zanderfilet vom Grill mit Sauce Hollandaise auf Blattspinat, dazu Schlosskartoffeln ^{1, 3, 5} | € 19,50 |
| kleine Portion | € 16,70 |
| Bandnudeln an leichter Kräuter- Sahne- Sauce mit Shrimps und Pfifferlingen, dazu Salate der Saison | € 15,50 |
| kleine Portion | € 12,80 |
| Trilogie von Edelfischen im Dampf gegart auf Champagner-Kräuter-Schaum mit Gemüsereis | € 17,50 |
| kleine Portion | € 14,80 |
| Dialog von bayrischem Saiblings- und Forellenfilet in Butter gebraten auf Gemüserisotto | € 17,80 |
| kleine Portion | € 15,20 |
| Riesengarnelen vom Grill an herzhaft gewürzter Butter mit Zitrone, Kräutern, Reistimbal, Röstbrot und Salaten der Saison ^{1, 3, 5} | € 26,00 |
| Gemüse-Pilzpfanne mit Emmentaler gratiniert, dazu Tomatensoße und kleine Kartoffeln | € 13,00 |
| Schmetterlingsnudeln „Du Chef“ pikant feurig mit sautierten Filetspitzen ^{1, 3, 4} | € 16,50 |
| kleine Portion | € 14,50 |
| „Riz Colonial“ Zarte Medaillons von der Putenbrust mit Früchten gebraten auf Curryschaum, dazu Butterreis ^{3, 4} | € 16,00 |
| kleine Portion | € 13,50 |

INKLUSIVPREISE

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe: 1: Nitritpökelsalz, 2: Farbstoffe, 3: Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, 4: modifizierte Stärke, 5: Antioxidationsmittel Ascorbinsäure

HAUPTGERICHTE

UNSERE SAISONEMPFEHLUNG

| | | |
|---|----------------|---------|
| Hausgemachtes Schweizer Rösti mit gerösteten Pfifferlingen und jungem Gemüse | | € 14,80 |
| Filetmedaillons vom bayrischen Landschwein auf gerahmten Waldpilzen mit hausgemachtem Rösti, dazu Salate der Saison ^{1,3,5} | | € 19,00 |
| | kleine Portion | € 16,00 |
| Hausteller „Alpenhof“ verschiedene Medaillons vom Grill mit Kräuterbutter an Speckbohnenröllchen ^{1,3,5} , dazu Röstkartoffeln | | € 21,50 |
| | kleine Portion | € 18,50 |
| Portion Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen Grand Manier flambiert, dazu Apfelmus | als Hauptgang | € 9,50 |
| | als Dessert | € 7,50 |
| Wiener Schnitzel zwei zarte Schnitzel vom Kalbsrücken in geriebener Weißbrothülle gebacken dazu Zitrone, Bratkartoffeln und Salate der Saison | | € 19,00 |
| | kleine Portion | € 15,00 |
| Argentinisches Filetsteak vom Grill mit Kräuterbutter, dazu junges Gemüse im Körbchen und hausgemachtes Kartoffelrösti | | € 28,50 |
| | kleine Portion | € 24,00 |
| Pfeffersteak aus der Rinderlende begleitet von Broccoliröschen im Nest und Kartoffelkroketten | | € 23,00 |
| | kleine Portion | € 19,00 |
| Lendchen vom Werdenfelser Jungkalb an heimischen Steinpilzen in Rahm dazu hausgemachte Eierspätzle ^{1,3,5} | | € 23,80 |
| | kleine Portion | € 18,80 |

INKLUSIVPREISE

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe: 1: Nitritpökelsalz, 2: Farbstoffe, 3: Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, 4: modifizierte Stärke, 5: Antioxidationsmittel Ascorbinsäure

HAUPTGERICHTE

| | |
|--|---------|
| Gebratene Hähnchenbrust auf italienischen Nudeln und Tomatenwürfeln mit Käsesahnesauce gratiniert | € 15,00 |
| Kesselfrischer Kalbstafelspitz mit Gemüsejulienne und frischem Meerrettich, dazu Schlosskartoffeln | € 15,20 |
| kleine Portion | € 13,20 |
| Zarter Hirschbraten an Wacholdersauce mit Waldpilzen, gefüllter Birne, hausgemachtem Semmelknödel und Apfelblaukraut | € 19,00 |
| kleine Portion | € 16,50 |
| Alpenhof-Grillplatte für 2 Personen Medaillons vom Kalb, Schwein, Truthahn und Rind mit Kräuterbutter, Grilltomate, marktfrischem Gemüse, sautierten Pilzen, dazu Kartoffelauswahl ^{1,5} | € 46,00 |

SPEZIALITÄT DES HAUSES

| | |
|---|---------|
| Lammrücken am Stück zart gebraten, mit Kräuterkruste auf Rosmarinjus, Bohnenbündchen und Bratkartoffeln | € 27,50 |
|---|---------|

INKLUSIVPREISE

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe: 1: Nitritpökelsalz, 2: Farbstoffe, 3: Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, 4: modifizierte Stärke, 5: Antioxidationsmittel Ascorbinsäure

DESSERTSPEZIALITÄTEN

| | |
|--|--------|
| Gemischtes Eis pro Kugel | € 1,40 |
| Portion Sahne | € 0,60 |
| Portion Eierlikör oder Schokoladensoße | € 0,80 |
| Italienischer Kirschbecher mit Espresso-Krokant und Amarenaeis, frischen Früchten und Sahnehaube | € 7,50 |

UNSERE EMPFEHLUNG DES MONATS

| | |
|---|--------|
| Wellnessbecher „Zugspitze“ mit marinierten Früchten, Himbeer-Sahneeis und Sahnetupfer | € 7,80 |
| Eiscrêpe „Werdenfels“ mit Vanille- und Schokoladeneis garniert mit Asbachpralinenlikör und Früchten | € 9,20 |
| Hausgemachte Bayrisch Creme an zweierlei Fruchtmark mit frischen Beeren – im Glas serviert – | € 6,80 |
| Dessertvariation „Alpenhof“ Hausgemachte Creme, Mousse au chocolat, Eis und Parfait an frischen Früchten | € 9,20 |
| Dialog von hausgemachter Mousse au Chocolat umlegt von frischen Früchten | € 7,20 |

UNSERE SPEZIALITÄT DES HAUSES

| | |
|---|--------|
| Arrangement von frischen Früchten mit dreierlei Sorbet | € 8,50 |
| Hausgemachte Creme Caramel an Früchtearrangement | € 6,80 |
| Sabayonne mit Mövenpick-Walnusseis | € 8,20 |
| Gemischter Käseteller mit Weintrauben und Vollkornbrot | € 6,80 |

INKLUSIVPREISE

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe: 1: Nitritpökelsalz, 2: Farbstoffe, 3: Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, 4: modifizierte Stärke, 5: Antioxidationsmittel Ascorbinsäure