



## Unsere Empfehlung des Küchenchefs

Our evening recommendations

- 105 **Hausgemachtes Kürbiscreme-Süppchen**  
mit steierischem Kürbiskernöl, Sahnehäubchen & gerösteten Kürbiskernen € 5,80  
*Homemade pumpkin cream soup with Styrian pumpkin seed oil, icing & roasted pumpkin seeds*
- 153 **Bayerische Entenkeule an feinem Rotkohl**  
dazu hausgemachte Kartoffelknödel € 18,50  
*Bavarian duck leg on fine red cabbage served with homemade potato dumplings*
- 154 **Sauerbraten mit Rotkohl** und hausgemachte Kartoffelknödel € 18,50  
*Sauerbraten with red cabbage and homemade potato dumplings*
- 382 **Das „Wild-Dreierlei“ der Alpenstuben**  
dazu Kräuterseitling, Frey Dip Kartoffel & Preiselbeeren € 25,80  
*The „wild triad“ of the Alpenstuben (deer-roe-boar) with delicious frye dip potatoes und herb mushrooms*
- 151 **Rumpsteak vom Bio-Alm-Rind (ca.180g)**  
dazu Kräuterseitling, Frey Dip Kartoffel, Kräuterbutter € 28,90  
*Rump steak from the grill (180g) with frey dip potatoes, herb butter*
- 155 **Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffel** € 22,50  
Buttergemüse und Kräuterbutter  
*sirloin steak with roasted potatoes, vegetables and herbal butter*
- 179 **Allgäuer Almschnitzel** vom Schwein € 19,50  
mit Tomaten, Käse und Speck überbacken, dazu Kartoffelrösti  
*escalope of pork baked with tomatoes, cheese and bacon, roasted potatoes*
- \*\*\*
- 218 **Ein flaumiger Germknödel** gefüllt mit Zwetschgenkonfitüre € 8,80  
und Vanillesauce  
*Fluffy yeast dumplings filled with plum jam and vanilla sauce*

*Inklusivpreise – Für Beilagen Änderungen und Teilen von Gerichten auf Zusatzteller berechnen wir € 1,00  
Price including VAT – change of side dish and splitting dishes on extra plates we charge € 1,00*



## Aus unserer Suppenküche

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 100 | <b>Hausgemachte Rinderkraftbrühe</b>  |        |
| 101 | Wahlweise mit Flädle oder Leberknödel   | € 5,80 |
| 102 | beef consommé from tyrolean alpine cattle with sliced pancakes or liver dumplings |        |
|     | <b>Originale &amp; würzige Gulaschsuppe</b> mit frischem Gebäck                   | € 5,80 |
|     | homemade & spicy goulash soup with fresh pastries                                 |        |
| 104 | <b>Tomaten-Cremesuppe</b> mit knackigen Croutons                                  | € 5,20 |
|     | tomato soup with croutons and icing   |        |

## Die „vitale“ Salatecke

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 295 | <b>Der Alpenstuben – Vitalsalat</b>   | € 8,90 |
|     | frische Gartensalate der Saison, wahlweise mit Alpenrahmdressing oder Crème fraiche – Balsamicodressing |        |
|     | vital salad with fresh seasonal salad   |        |

### **Wahlweise mit** with

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 267 | <b>gegrillten Putenbruststreifen</b>             | € 14,90 |
|     | with grilled turkey breast strips                |         |
| 268 | <b>gegrillten Scampies</b>                       | € 15,90 |
|     | grilled scampies                                 |         |
| 147 | <b>gebratene Rinderstreifen vom Bio-Alm-Rind</b> | € 16,90 |
|     | (roasted Beef from tyrolean alpine cattle)       |         |

## Die vegetarische Ecke

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 137 | <b>Die „Allgäuer Kässpätzten“</b> mit Röstzwiebeln & ein kleiner Salat | € 16,80 |
|     | the „Allgäuer Kässpätzten“ with fried onions and a small mixed salad   |         |
| 135 | <b>Das „Alpenstuben Knödel Tris“</b> mit zerlassener Butter            | € 13,50 |
|     | Spinatknödel-Kaspressknödel-Semmelknödel                               |         |
|     | three kinds of dumplings (spinach,cheese,roll)                         |         |

## Unser Fischgericht

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 233 | <b>Filet vom Lachs in einer feinen Weißweinsauce an</b>                            | € 22,50 |
|     | Frühlingsgemüsen, dazu hausgemachtes Kartoffel-Cremepüree                          |         |
|     | Filet of salmon, fine white wine sauce, spring vegetables and homemade cream puree |         |

*Inklusivpreise – Für Beilagen Änderungen und Teilen von Gerichten auf Zusatzsteller berechnen wir € 1,00  
Price including VAT – change of side dish and splitting dishes on extra plates we charge € 1,00*



## „Die Klassiker“ der Alpenstuben

- 280 **Unser „Alpenburger“ auch als Veggieburger erhältlich** € 15,50  
 Ein Patty vom Bio-Alm-Rind, dazu einen knusprigen Röstitaler, frische Tomate, Gurke, Zwiebel, knackiger Rucola-Salat und Avocado-Basilikum Pesto  
 A pattie made from local beef, with a crispy rösti, fresh tomato, cucumber, onion, crispy rocket salad and avocado-basil pesto, also available as a veggie burger
- 380 **Hohenschwangauer Hirschgulasch** € 19,80  
 mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren  
 hohenschwangau venison goulash with homemade spaetzle and cranberries
- 166 **Unsere Schweinshaxe** im Ganzen gebraten € 18,80  
 dazu Sauerkraut und ein hausgemachter Semmelknödel  
 our crispy pork knuckle roasted whole with sauerkraut and homemade bread dumplings
- 112 **Ofenfrischer bayerischer Schweinebraten** € 15,80  
 dazu ein Semmelknödel und Sauerkraut  
 bavarian roast pork with bread dumplings and sauerkraut
- 113 **Schweinsbratwürstel** € 12,90  
 dazu Sauerkraut und hausgemachtes Kartoffelpüree  
 Pork sausage, Sauerkraut and homemade mashed potatoes
- 220 **Großer Kaiserschmarrn mit Apfelmus** € 11,80  
 large sliced pancake with apple sauce

## Aus der Pfanne & vom Grill

- 150 **Schweineschnitzel „Wiener Art“** vom Schwein € 16,70  
 mit Pommes Frites  
 the "Viennese style" schnitzel from the pork with french fries
- 117 **Gegrilltes Hühnerbrustfilet** € 17,80  
 dazu Reis und Buttergemüse  
 roasted chicken breast fillet in a fine cream sauce with seasonal vegetables and rice
- 281 **„Das Schwaben-Töpfler“** € 19,90  
 Feine Schweinefilets in einer cremigen Rahmsauce,  
 dazu hausgemachte Spätzle  
 Fine pork fillets in a creamy cream sauce, with homemade spaetzle

*Inklusivpreise – Für Beilagen Änderungen und Teilen von Gerichten auf Zusatzsteller berechnen wir € 1,00  
 Price including VAT – change of side dish and splitting dishes on extra plates we charge € 1,00*



## Pasta

- 215 **Linguine mit Scampi & frischen Tomaten** € 17,80  
in unserer hausgemachten & herzhaften Sugosauce  
*linguine with fresh tomatoes and scampies*
- 136 **Spaghetti Bolognese** € 13,80  
mit unserer hausgemachten & herzhaften Fleischsauce  
*spaghetti with meat sauce*
- 216 **Spaghetti** mit frischen Kirschtomaten und Basilikum € 12,50  
*spaghetti with fresh tomatoes and basil*

## Die kleine Sünde danach

- 273 **Hausgemachtes Schokomousse**, dazu eine belgische Miniwaffel, € 7,80  
Sauerkirschen & Sahne  
*(Homemade chocolate mousse, with a Belgian mini waffle, sour cherries & cream)*
- 375 **Tartufo - Schokoladeneis und Zabaione** € 6,20  
mit Kakao und Haselnusskrokant  
*chocolate ice cream and zabaglione with cocoa and hazelnut brittle*
- 219 **Kleiner Kaiserschmarrn mit Apfelmus** € 7,70  
*small sliced pancake with apple sauce*
- 271 **Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße** € 6,80  
*warm apple strudel with vanilla sauce*

**Gerne servieren wir zu Ihren Gerichten einen Brotkorb mit Butter EUR 3,00  
oder Obazter mit Brez'n für EUR 5,80 pro Person**

*We are happy to serve a bread basket with butter for EUR 3.00 with your dishes  
or Obazta with pretzels for EUR 5.80 per person*

*Wir bedanken uns für Ihren Besuch in der Alpenstuben*

*Ihre Familie Schönauer-Wacker & das Team der Alpenstuben*

Erklärungen von Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf einer Zusatzkarte.

*Inklusivpreise – Für Beilagen Änderungen und Teilen von Gerichten auf Zusatzteller berechnen wir € 1,00  
Price including VAT – change of side dish and splitting dishes on extra plates we charge € 1,00*