



Unser Küchenchef empfiehlt:

163	Pilz-Cremesuppe mit Croutons und Sahnehäubchen	€ 5,80
197	Mozzarella auf Tomaten „Caprese“ mit frischem Gebäck	€ 11,80
196	Frischer Blattsalat der Saison , dazu Thunfisch und frische Kräuter	€ 14,50
147	Sautierte Pfifferlinge an knackigem Vitalsalat	€ 14,90
143	Hausgemachter Semmelknödel in einer feinen Rahmsauce von Pfifferlingen	€ 14,50
149	Linguine mit geschwenkten Pfifferlingen	€ 14,80
148	Rumpsteak mit gegrillten Pfifferlingen und Frye-Dipkartoffeln	€ 28,90
280	Der „Alpenburger“ Vom heimischen Rind mit einem knusprigen Röstitaler, dazu frische Tomate, Gurke, Zwiebel, knackiger Rucola-Salat und eine herrliche Avocado-Basilikum-Creme & natürlich mit Pommes Frites.	€ 15,50
179	„Allgäuer Almschnitzel“ vom Schwein mit Tomaten, Käse und Speck überbacken, dazu Kartoffelrösti	€ 19,50
382	Das Alpenstuben „Wild Dreierlei“ (Hirsch-Reh-Wildschwein) dazu Frye- Dipkartoffeln und sautierte Pfifferlinge	€ 25,80

*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	Allgäuer Rinderkraftbrühe mit frischem Schnittlauch	€ 5,40
101	Wahlweise mit Flädle oder Leberknödel	
102	Original würzige Gulaschsuppe mit frischem Bauernbrot	€ 5,80
104	Tomaten-Cremesuppe mit knusprigen Croutons	€ 5,20

Die „vitale“ Salatecke

295	Der Alpenstuben – Vitalsalat	€ 8,90
	frische Gartensalate der Saison, wahlweise mit Alpenrahmdressing oder CrèmeFraiche – Balsamicodressing	

Dazu wahlweise

267	gegrillte Putenbruststreifen	€ 14,90
268	gegrillte Scampi	€ 15,90

Die vegetarische Ecke

137	Die „Allgäuer Kässpätzchen“ mit Röstzwiebeln	€ 16,80
135	Das „Alpenstuben Knödel Tris“	€ 13,50
	Spinatknödel-Kaspressknödel-Semmelknödel	

Fischgerichte

233	Filet vom Lachs in einer feinen Weißweinsauce an Frühlingsgemüsen, dazu hausgemachtes Kartoffel-Cremepüree	€ 22,50
	Filet of salmon, fine white wine sauce, spring vegetables and homemade cream puree	
235	Zanderfilet natur dazu Petersilienkartoffel und feine Mandel-Nussbutter	€ 23,50

*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*



„Die Klassiker“ der Alpenstuben

380	Hohenschwangauer Hirschgulasch dazu hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren	€ 19,80
166	Unsere knusprige Schweinshaxe im Ganzen gebraten mit Sauerkraut und hausgemachtem Semmelknödel	€ 18,80
112	Ofenfrischer Bayrischer Schweinebraten dazu Semmelknödel und Sauerkraut	€ 15,80
113	Schweinsbratwürstel dazu Sauerkraut und hausgemachtes Kartoffel-Cremepüree	€ 12,90
220	Großer Kaiserschmarrn mit Apfelmus	€ 11,80

Aus Pfanne & Grill

150	Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Pommes Frites	€ 16,70
117	Gegrilltes Hühnerbrustfilet dazu Reis und Buttergemüse	€ 17,80
151	Rumpsteak vom Grill (ca. 180g) dazu Gemüse, Kräuterbutter und Pommes Frites	€ 28,90
281	„Das Schwaben-Töpfle“ zarte Schweinefilets in einer cremigen Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle	€ 19,90

*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*



Pasta, Pasta

215	Linguine Scampi mit frischen Tomaten mit unserer hausgemachten, herzhaften Sugo	€ 17,80
136	Spaghetti Bolognese mit unserer hausgemachten, herzhaften Fleischsauce	€ 13,80
216	Spaghetti mit frischen Kirschtomaten und Basilikum	€ 12,50

Die kleine Sünde danach

273	Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	€ 7,80
375	Tartufo - Schokoladeneis und Zabaione mit Kakao und Haselnusskrokant	€ 7,20
219	Kleiner Kaiserschmarrn mit Apfelmus	€ 8,70
271	Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße	€ 6,80

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