



Unser Küchenchef empfiehlt

Bio-Alm-Rind aus Tirol in der Alpenstuben

- | | | |
|-----|--|---------|
| 100 | <p>Rinderkraftbrühe vom Tiroler Alm-Rind</p> <p>wahlweise mit Flädle oder Leberknödel und frischem Schnittlauch</p> <p><i>Consommè from tyrolean alpine cattle, optionally with sliced pancakes or liver dumplings and fresh chives</i></p> | € 5,40 |
| 122 | <p>Gekochtes Rindfleisch mit frischen Wurzelgemüsen</p> <p>an einer feinen Sahnemeerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffel</p> <p><i>boiled beef, root vegetables, horseradish sauce, parsley potatoes</i></p> | € 18,50 |
| 121 | <p>Herrlicher & ofenfrischer Rinderbraten mit Rotkohl</p> <p>dazu hausgemachte Spätzle</p> <p><i>delicious & oven-fresh beef roast with red cabbage served with homemade spätzle</i></p> | € 18,80 |
| 151 | <p>Rumpsteak vom Bio-Alm-Rind (ca.180g)</p> <p>dazu Kräuterseitling, Frey Dip Kartoffel, Kräuterbutter</p> <p><i>Rump steak from the grill (180g) with frey dip potatoes, herb butter</i></p> | € 28,90 |
| 282 | <p>Filetsteak vom Bio-Alm-Rind (ca.160g)</p> <p>dazu Kartoffelgratin, Gartengemüse & Kräuterbutter</p> <p><i>Filetsteak from the grill Potato gratin, garden vegetables & herb butter</i></p> | € 31,90 |
| 382 | <p>Der „Wild-Dreierlei“ der Alpenstuben</p> <p>dazu Kräuterseitling, Frey Dip Kartoffel & Preiselbeeren</p> <p><i>The „wild triad“ of the Alpenstuben (deer-roe-boar) with delicious frye dip potatoes und herb mushrooms</i></p> | € 25,80 |
| 280 | <p>Unser „Alpenburger“</p> <p>Ein Patty vom Bio-Alm-Rind, dazu einen knusprigen Röstitaler, frische Tomate, Gurke, Zwiebel, knackiger Rucola-Salat und Avocado-Basilikum Pesto</p> <p><i>A pattie made from local beef, with a crispy rösti, fresh tomato, cucumber, onion, crispy rocket salad and avocado-basil pesto</i></p> | € 15,50 |
| 179 | <p>Das Allgäuer Almschnitzel vom Schwein mit Tomaten, Käse & Speck überbacken, dazu Kartoffelrösti</p> <p><i>The Allgäu pork schnitzel with tomatoes, cheese & bacon baked for, served with hash browns</i></p> | € 19,50 |

*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*



Aus unserer Suppenküche

- | | | |
|-----|--|--------|
| 163 | Hausgemachte Pilzcremesuppe
mit knackigen Croutons und Sahnehäubchen
<i>mushroom-cream-soup</i> | € 5,80 |
| 102 | Original würzige Gulaschsuppe mit frischem Gebäck
<i>homemade & spicy goulash soup with fresh pastries</i> | € 5,80 |
| 104 | Tomaten-Cremesuppe mit knackigen Croutons
<i>tomato soup with croutons and icing</i> | € 5,20 |

Die „vitale“ Salatecke

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

Wahlweise mit *with*

- | | | |
|-----|--|---------|
| 267 | gegrillten Putenbruststreifen
<i>with grilled turkey breast strips</i> | € 14,90 |
| 268 | gegrillten Scampi
<i>grilled scampies</i> | € 15,90 |

Die vegetarische Ecke

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

Fischgerichte

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

*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

- 380 **Hohenschwangauer Hirschgulasch** € 19,80
mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren
hohenschwangau venison goulash with homemade spaetzle and cranberries
- 166 **Unsere knusprige Schweinshaxe** im Ganzen gebraten € 18,80
mit Sauerkraut und hausgemachten Semmelknödel
our crispy pork knuckle roasted whole with sauerkraut and homemade bread dumplings
- 112 **Ofenfrischer Bayrischer Schweinbraten** € 15,80
dazu 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“** € 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-Töpfle“** € 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 Scampi mit frischen Tomaten** € 17,80
mit unserer hausgemachten & herzhaften Sugo sauce
[linguine with fresh tomatoes and scampies](#)
- 170 **Linguine mit frischen Steinpilzen** € 14,80
[linguine with tossed boletus](#)
- 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** € 7,20
mit Kakao und Haselnusskrokant
[chocolate ice cream and zabaglione with cocoa and hazelnut brittle](#)
- 219 **Kleiner Kaiserschmarrn mit Apfelmus** € 8,70
[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 Obazta 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*