



Servus & Grüß Gott!

*Die Alpenküche ist Andreas ' ganz große Leidenschaft.
Genau diese Liebe zu den Bergen schmeckt man bei uns auf jedem
Teller. Freut Euch auf echte Bayrische & Südtiroler Klassiker
und unsere speziellen, hausgemachten Knödel & Spätzle.
Urig, ehrlich und einfach lecker. Guten Appetit!*

Die Alpenküche

Bretzel mit Butter & Obatzda 5,50

Kräftige Rinderbrühe
mit Speckknödeln oder Kaspressknödel 6,90

Knödel „Trio“ ~ vegetarisch ~

- Spinatknödel mit Butter und Parmesan,
- Kaspressknödel
- Rote Bete Knödel mit Basilikumsoße
dazu Blattsalat mit Hausdressing 19,50

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln
und Blattsalat mit Hausdressing 18,50

Spinatspätzle, Parmesansahne, Südtiroler Speck
und Blattsalat mit Hausdressing

vegetarisch: Ohne Speck mit Tomate 18,50

Mini Haxe, Portion, mit Sauerkraut
dazu hausgemachte Semmelknödel 19,50

Leberkäse,
mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Krautsalat 17,50

Bayrischer Schweinsbraten
in König Ludwig –dunkel Bier geschmort,
Rotkraut und Kartoffelknödel 19,90

Kalbshaxe Portion, geschmort,
mit Rotwein-Rosmarin Soße,
Apfelrotkohl und Semmelknödel 24,50

„ Schmankerlteller“

Mini Haxe, Schweinsbraten,
Leberkäse, Sauerkraut, Nürnberger
und zweierlei Knödel 24,50

Ein Stück Alpenglück:

Apfelstrudel *mit Vanillesoße und Eis* 7,50



Freitags wird geschlemmt!

Kommen Sie freitags zu unserem wechselnden Saison-Buffer.

*Mit westf. Schnitzeln mit Bratkartoffeln,
zartem Kochfleisch mit Senfsoße,
bunte Gemüseauswahl und frische Salaten,
inklusive Dessertbuffet.*

Jeden Freitag ab 18:30 Uhr pro Person 29,50 €

Aktuell unser „Alpen Buffet“ (bis 16 Oktober):

*Unsere Küche verwöhnt Sie mit saftigen Schweinsbraten,
Leberkäse, Knödelvarianten und Käsespätzle aus der Pfanne*

→ gleich einen Tisch reservieren!