



# ALPENKÜCHE

DO - SO AB 18.00 UHR

SO AB 12.00 – 14.00 UHR

## Vorspeisen

<b>Frittatensuppe</b> mit Schnittlauch <b>a1,c,g</b>	6,50
<b>Berghausuppe</b> <b>g</b>	6,50
<b>Obatzter</b> mit Zwiebeln und Hausbrot <b>a1,g</b>	10,80
<b>Kleiner Wintersalat</b> mit Rohkost <b>j</b>	6,50
<b>Großer Wintersalat</b> <b>j</b>	11,50
mit gebratenen Serviettenknödel <b>a1,c,g,j</b>	+3,00
mit Putenstreifen	+5,50
mit Maultaschen vegan <b>a1</b>	+5,50

## Hauptgänge

<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit Bergkäse <b>a1,c,g</b>	14,50
<b>Frische Rahmschwammerl</b> mit Serviettenknödel <b>a1,c,g</b>	14,50
<b>Schweizer Käseschnitte</b> , Graubrot mit Weißwein und Alpkäse überbacken <b>a1,g</b>	13,80
<b>Gstaader Käseschnitte</b> , Graubrot mit Weißwein, Schinken, Alpkäse überbacken <b>a1,g</b>	14,80
<b>Zermatter Käseschnitte</b> , Graubrot mit Weißwein, Speck, Alpkäse überbacken <b>a1,g</b>	14,80
Zusätzlich 2 Spiegeleier <b>c</b>	3,50
<b>Schnitzel "Wiener Art"</b> vom Schweinerücken <b>a1,c</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat <b>j</b>	14,90
<b>Rindersteak vom Weiderind</b> mit besonderer Kräuterbutter und Hüttenkartoffeln	
mit Knoblauch <b>g</b>	26,50
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit hausgemachten Spätzle <b>a1,c</b>	25,90
<b>Kleiner Beilagensalat</b> zu den Hauptgängen (nur Blattsalate) <b>j</b>	4,00

**Käsefondue wie in Gstaad**, mit Schweizer Gruyère und Vacherin, zubereitet mit trockenem Weißwein und einem Schuss Kirschwasser, Hausbrot **g**  
ab 2 Personen auf Vorbestellung.....p. Pers. 24,00

## Dessert

<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus oder Eis <b>a1,c,g</b>	12,30
<b>Maronenkuchen</b> ☼ mit Eis und Sahne nach Wahl <b>c,h2</b>	6,50
<b>Warmes Schokoküchlein</b> mit Eis und Sahne nach Wahl <b>a1,c</b>	6,50
<b>Eis</b> nach Tagesangebot pro Kugel	2,00
<b>Sahne</b> Portion	1,00

Alle Gerichte sind gegen Aufpreis von 2,00 € auch glutenfrei möglich.

Wir verpacken Ihre Reste gerne in wiederverwendbare Plastikschalen gegen € 2,00 Pfand.

Wir akzeptieren keine Kreditkarten, gerne aber Ihre EC-Karte.

Alle Preise in Euro, inkl. gesetzl. MwSt.



## Allergenauflistung

<b>a</b>	Gluten
<b>a1</b>	Weizen
<b>a2</b>	Roggen
<b>a3</b>	Gerste
<b>a4</b>	Hafer
<b>a5</b>	Dinkel
<b>a6</b>	Kamut (Hartweizen)
<b>b</b>	Krebstiere
<b>c</b>	Eier
<b>d</b>	Fisch
<b>e</b>	Erdnüsse
<b>f</b>	Soja
<b>g</b>	Milchprodukte (inkl. Laktose)
<b>h</b>	Schalenfrüchte (Nüsse)
<b>h1</b>	Mandeln
<b>h2</b>	Haselnuss
<b>h3</b>	Walnuss
<b>h4</b>	Cashewnuss
<b>h5</b>	Pekannuss
<b>h6</b>	Paranuss
<b>h7</b>	Pistazie
<b>i</b>	Sellerie
<b>j</b>	Senf
<b>k</b>	Sesam
<b>l</b>	Lupinen
<b>m</b>	Sulfite