

Kulinarik IM HOTEL ALPENLAND

RESTAURANT & STUBE

Unser Team gibt **SOOO WOHL**
morgens beim Frühstück, nachmittags bei Kaffee und Kuchen
ALS AUCH abends ihr Bestes, um Sie mit traditionellen
und internationalen Gerichten zu verwöhnen.

Unsere Gäste bekommen täglich frische Kräuter,
Salate aus dem hauseigenen Garten und österreichische Spezialitäten
der Saison (Bärlauch, Spargel, Eierschwammerl, Fisch, Wild etc.)
auf den Teller gezaubert.

Vegetarier, Veganer und Gäste mit Unverträglichkeiten können sich
auf individuell, nach Vorlieben gefertigte Gerichte freuen.

"In unserer Küche trifft ein junges und kreatives Küchenteam aufeinander,
das unseren Gästen täglich mit viel Liebe zubereitete
und schmackhafte Gerichte zaubert."

SPARGEL - ASPARAGUS

WEISSER SPARGEL

€ 19.00

geräucherter Lachs | Zitronencreme
white asparagus | smoked salmon | lemon cream

A,C,G,L,M,O,P

SPARGELCREMESUPPE

€ 7.80

Weißbrot Croutons
cream of asparagus soup | croutons

A,B,D,G,L,M,O,P

FRISCHER SPARGEL

€ 17.00

Eier-Kräuterbröseln | Petersilienkartoffeln
fresh asparagus | egg-herb crumbs | parsley potatoes

A,G,L,M,O

FRISCHER SPARGEL

€ 18.00

gebratener Schinken | Sauce Hollandaise | Petersilienkartoffeln
fresh asparagus | grilled ham | hollandaise sauce | parsley potatoes

A,G,L,M,O

RUMP STEAK

€ 29.00

frischer Spargel | Sauce Hollandaise | Ofenkartoffel | Sauerrahm
sirloin steak | fresh asparagus | hollandaise sauce | baked potato | sour cream

A,D,F,G,M,O,P

LACHS STEAK

€ 29.00

frischer Spargel | Dillrahm | Brokkoli in der Gewürztomate | Basmati Reis
salmon steak | dill sauce | fresh asparagus | broccoli in spiced tomato | basmati rice

A,G,L,M,O

TRÜFFEL-FETTUCCHINE

€ 19.00

Spargel Ragout
fettuccine noodles | truffle | asparagus ragout

A,G,L,M,O,P

TRÜFFEL-SPARGEL OMELETTE

€ 16.50

Petersilienkartoffeln
truffle-asparagus omelet | parsley potatoes

A,G,L,M,O,P

PIZZA

€ 16.00

frischer Spargel | Schinken | Brokkoli
fresh asparagus | ham | broccoli

A,G,L,M,O

VORSPEISEN - STARTERS

GRIECHISCHER SALAT

€ 16.00

Blattsalate | Gurken | Tomaten | Oliven | Schafskäse | Olivenöl | Balsamico D,G,A,O,P,C,F,N
greek salad | lettuce | cucumber | tomatoes | olives | feta cheese | olive oil | balsamico

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT

€ 17.00

Weißbrot Croutons A,C,E,F,O,P,H
cream of asparagus soup | croutons

CAPRESE

€ 16.00

Büffelmozzarella | Olivenöl-Basilikumpesto | Knoblauchbrot G,C,A,F,N,O,P
buffalo mozzarella | olive oil-basil pesto | garlic bread

SUPPEN - SOUPS

RINDSUPPE

€ 6.80

Grießnockerl oder Frittaten oder Kaspreßknödel oder Leberknödel A,C,F,G,L,M
beef broth with sliced pancakes or semolina dumpling
or cheese dumpling or liver dumpling

KLARE ZWIEBELSUPPE

€ 7.20

gratinierter Käsetoast A,F,G,L,M
clear onion soup | gratinated cheese toast

HAUPTSPEISEN - MAIN DISHES

WIENER SCHNITZEL VOM KALB	€ 28.00
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN	€ 21.00
Petersilienkartoffeln Preiselbeeren fried and breaded veal escalope "viennese style" parsley potatoes cranberries fried and breaded pork escalope "viennese style" parsley potatoes/cranberries	A,C,F,O,P
CORDON BLEU VOM HUHN	€ 21.00
Erbesenreis Preiselbeeren fried and breaded chicken breast filled with ham and cheese risibisi cranberries	A,C,F,O,P
RUMP STEAK	€ 29.00
Cognac-Pfeffer Sauce Saisongemüse Grilltomate Kartoffel-Wedges sirloin steak cognac-pepper sauce seasonal vegetables grilled tomato potato wedges	G,O,P,M
SANKT JOHANNER REINDL	€ 22.00
Schweinefilet Pilz Sauce Grilltomate Brokkoli Kräuter Spätzle pork fillet mushroom sauce grilled tomato broccoli herb spaetzle served in a skillet	A,F,G,L,P
LAMMKOTELETTES	€ 29.00
Zwiebel-Thymian Sauce Wirsing Kohl Polenta lamb chops onion-thyme sauce savoy cabbage polenta	A,F,G,L,P
PONGAUER KASNOCK'N	€ 16.00
Hausgemachte Spätzle würziger Käse Röstzwiebeln homemade spaetzle local cheese roasted onions	A,F,G,L,P
ZANDERFILET	€ 25.00
Wurzelgemüse Dillrahmkartoffeln fillet of pikeperch root vegetables dill potatoes	A,F,G,L,P

BURGER & PASTA

ALPENLAND BURGER

€ 17.50

Doppeltes Rinderpatty | Speck | Emmentaler | Blattsalat
Tomate | Gewürzgurke | Cocktail Sauce | Sesam Bun | Pommes frites
double beef patty | bacon | emmental cheese | lettuce
tomato | pickles | cocktail sauce | sesame bun | french fries

A,C,D,F,G,L,M,O,P

CHICKEN BURGER

€ 16.50

Hühnerfilet-Patty | Cheddar | Blattsalat | Tomate | Maiscake
süß-scharfe Sauce | Brioche Bun | Steak-Pommes
chicken patty | cheddar cheese | lettuce | tomato | sweet corn cake
sweet-spicy sauce | brioche bun | steak fries

A,C,F,G,L,M,P

WILD BURGER

€ 18.50

Hirschfleisch Patty | Blaukraut | Cheddar Käse
Preiselbeeren-Grill Sauce | Sesam Bun | Süßkartoffel-Pommes
venison patty | red cabbage | cheddar cheese
cranberries-barbecue sauce | sesame bun | sweet potatoes fries

A,C,D,F,G,M,N,O,P

VEGGIE BURGER

€ 17.00

Avocado-Sojabohnen Patty | Cheddar | Blattsalat | Tomate,
roter Rüben Hummus | Brioche Bun | Trüffel Dip | Steak-Pommes
avocado soybeans patty | cheddar cheese | lettuce | tomato
red beetroot hummus | brioche bun | truffle dip | steak fries

A,C,F,G,L,M,N,O,P

SPAGHETTI ODER RIGATONI

€ 12.50

Rindfleischsugo oder Tomaten-Basilikum Sauce
spaghetti or rigatoni | your choice of beef sugo or tomato-basil sauce

A,C,F,G,L,M,N,O,P

RINDFLEISCH LASAGNE

€ 14.80

mit Mozzarella gratiniert
beef lasagne | gratinated with mozzarella cheese

A,C,F,G,L,M,N,O,P

GO-VEGGIE & VEGAN

TOMATENCREMESUPPE - VEGAN

€ 7.20

Weißbrot Croutons

G,L,M,O,P

vegan cream of tomato soup | French bread croutons

QUINOA GEMÜSEPFANNE - VEGAN

€ 17.20

Kürbiskern-Rösti | Süßkartoffelmus

A,F,G,O,P

quinoa | pumpkin seed roesti | sweet potato puree | served in a skillet

BASMATI REIS - VEGAN

€ 14.50

Kartoffel | Ananas | Paprikagröstl | süß-scharfe Sauce

A,G,L,M,O,P

basmati rice | potaoes | pineapple | bell pepper | sweet & spicy sauce

PIZZA

MARGHERITA

€ 9.90

Tomaten | Mozzarella | Basilikum
tomatoes | mozzarella | basil

A,C,G,L,M,O,P

AL TONNO

€ 11.80

Tomaten | Mozzarella | Thunfisch | Oliven | Zwiebeln | Basilikum | Knoblauch
tomatoes | mozzarella | tuna | olives | onions | basil | garlic

A,B,D,G,L,M,O,P

VENEZIA

€ 12.40

Tomaten | Käse | Blattspinat | Schafskäse | Speck | Knoblauch | Kräuter
tomatoes | cheese | leavy spinach | feta cheese | bacon | garlic | herbs

A,G,L,M,O

CAPRICCIOSA

€ 11.80

Tomaten | Mozzarella | Schinken | Artischocke | Champignons | Basilikum
tomatoes | mozzarella | ham | artichoke | mushrooms | basil

A,G,L,M,O

VEGETARIA

€ 11.50

Tomaten | Mozzarella | Gemüse
tomatoes | mozzarella | vegetables

A,D,F,G,M,O,P

PROSCIUTTO FUNGHI

€ 12.20

Tomaten | Käse | Schinken | Champignons
tomatoes | cheese | ham | mushrooms

A,G,L,M,O

DIABOLO

€ 13.20

Tomaten | Mozzarella | Salami | Pfefferoni | Paprika | Oliven "scharf"
tomatoes | mozzarella | salami | peppers | bell peppers | olives "spicy"

A,G,L,M,O,P

MEXICANA

€ 13.10

Tomaten | Käse | rote Bohnen | Mais | Salami | Speck | Chili | Pfefferoni | Paprika
tomatoes | cheese | red beans | sweet corn | salami | bacon | chili | paprika | mild peppers

A,G,L,M,O,P

TROPICALE

€ 12.10

Tomaten | Käse | Schinken | Ananas
tomatoes | cheese | ham | pineapple

A,G,L,M,O

DESSERT - SWEETS

APFELSTRUDEL

€ 6.80

Vanille Sauce

A,C,F,G,O,P,S

apple strudel | vanilla sauce

TOPFEN-ZWETSCHKEN KNÖDEL

€ 8.50

Zuckerbröseln

G,L,M,O,P

curd cheese-plum filled dumpling | sugared crumble

HEIDELBEER TIRAMISU

€ 8.20

Cassis Crème | Stracciatella Eis

A,F,G,O,P

blueberry Tiramisu | cassis crème | stracciatella ice cream

KAISERSCHMARREN

€ 15.50

Rosinen | Zwetschkenröster

A,C,G,O,P

The "Emperors" favorite dessert | cut-up and sugared pancakes with raisins and stewed plums

SCHOKO-EISPALATSCHINKEN

€ 8.80

hausgemachte Pfannkuchen | Vanilleeis | Schokosauce | Mandelsplitter

A,G,L,M,O,P

homemade pancakes | vanilla ice cream | chocolate sauce | almonds