

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

SHAWARMA ROLL

Hausgemachte, knusprige Teigrollchen, gefüllt mit Hähnchenstreifen & Gemüse
→ serviert mit Knoblauch-Dip & frischer Salatgarnitur | 13,90 €

SAMBOUSEK

Hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit Spinat & Käse
→ serviert mit Muhammara & Salatgarnitur | 12,50 €

揚げ寿司玉

Frittierte Thunfisch-Reisbällchen (Japanische Art)
→ Serviert mit Kimchi-Salat und Mango-Mayonnaise | 12,90 €

EMPFEHLUNG DER ALP

AUBERGINEN-TATAR

→ serviert mit Fladenbrot und Falafel | 13,90 €

BEEFSTEAK-TATAR

Handgehacktes, feines Rinderfilet

→ Serviert mit Baguette, Kapern, Zwiebeln, Tomaten und Trüffelmayonnaise | 14,90 €

SUPPE

LINSEN-CURRY SUPPE

- serviert mit knusprigen Garnelen | 9,90 € 
- serviert mit knusprigem Fladenbrot | 7,90 € 

SALAT

BEILAGENSALAT

Karotten | rote Bete | Kartoffeln | Kohl | Gurken | Salatblätter |
Rotweindressing | 7,90 €

WINTER ALP-SALAT

Frischer Salat | Orangen | Preiselbeeren | Walnuss | Mandarinen |
Granatapfel | Mango-Joghurt-Dressing |
→ serviert mit knusprig gebackenem Camembert | 14,90 €

JEDE UMBESTELLUNG 2,50€
KETCHUP: 0,50€ - MAYO: 0,50€
BROTKORB: 3,50€ - EXTRA SOSSE: 2,50€

HAUPTGERICHTE

LAMMRÜCKENSTEAK

Zartes, irisches Lammfleisch

→ serviert mit Kartoffelragout und Rotweinjus | 32,90 €

LUST AUF ETWAS BESONDERES?

LAND & MEER

Ca. 220g Hüftsteak vom Irish Black Angus, kombiniert mit Wildgarnelen

→ serviert mit Pfefferrahmsoße, Gemüse, und Ofenkartoffel | 32,90 €

STEAK AU POIVRE

Ca. 330g Black Angus Roastbeef

→ serviert mit Pfefferrahmsoße, Gemüse, und Ofenkartoffel | 32,90 €

ZWIEBELROSTBRATEN

Besonders zartes Rindfleisch vom Irish Black Angus ohne Fett

→ serviert mit Rotweinjus, Gemüse und Spätzle | 29,90 €

KALBSGULASCH

Zartes Kalbfleisch in Tomatencremesoße

→ serviert mit Gemüse und Bandnudeln | 19,90 €

UNSER KLASSIKER

ALPTOPF

Zarte Medaillons vom Schweinefilet

→ serviert mit Rahmsoße, Gemüse und Spätzle | 21,90 €

GÄNSEBRUST

→ serviert mit Preiselbeeren, Wildbeerensoße, Gemüse und Süßkartoffelpüree | 24,90 €

LACHS-FILET

→ serviert mit Süßkartoffelpüree in Hummer-Curry-Sauce | 24,90 €

PAELLA

Valencianische Reispfanne

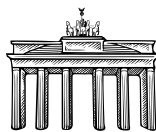
→ serviert mit Gemüse und Wildgarnelen | 27,90 € 

→ serviert mit Gemüse und Lachsfilet | 24,90 € 

→ serviert mit Gemüse | 19,90 € 

STEAK-KARTE

ab 17:30 Uhr



DEUTSCHES FLEISCH VON DER STEINWITTENER FÄRSE

DRY AGED VICTORIA RINDERFILET

Ca. 220g zartes Rinderfilet, trocken gereift mit feinen Gartenkräutern und Butter,
höchste Qualität, hocharomatisch, schön marmoriert, mager und saftig,
mit Café de Paris-Kruste

Empfehlung: medium rare oder medium

44,90 €

EMPFEHLUNG DES KOCHS

CHATEAUBRIAND

Ca. 500g Rinderfilet für 2 Personen,
zartes Rinderfilet, trocken gereift mit feinen Gartenkräutern und Butter,
höchste Qualität, hocharomatisch, schön marmoriert, mager und saftig,

Empfehlung: medium rare oder medium

74,90 €



T-BONE STEAK

Ca. 500g mit Knochen, butteraged Roastbeef mit Filet-Anteil,
starke Marmorierung, zart, saftig, intensiv nussiger Geschmack

44,90 €

和牛



WAGYU STEAK

WAGYU ENTRECÔTE

Ein Hochgenuss japanischer Rasse,
außerordentlich zart und fein marmoriert,
unvergleichlich saftig, intensiv und aromatisch,
von höchster Qualität – ein Steak für echte Kenner

Ca. 220g | 42,90 €

Ca. 300g | 48,90 €

WAGYU ROASTBEEF

Ca 220g – ein Hochgenuss japanischer Rasse
sehr zart, fein marmoriert, außergewöhnlich saftig, aromatisch und
von höchster Qualität | 42,90€

STEAK-KARTE

ab 17:30 Uhr



US BLACK ANGUS RIND

GENTLEMEN'S STEAK DRY AGED ENTRECÔTE

Zart und saftig, in Kräuterbutter gereift,
herrlich marmoriert, sehr aromatisch

Ca. 220g | 36,90 €

Ca. 330g | 46,90 €

AMERICAN TENDERLOIN

Ca. 330g US Black Angus Rinderfilet, gereift in Orangen-Kräuterbutter,
besonders zartes und edles Stück Fleisch, mager

Empfehlung: medium rare oder medium

45,90 €

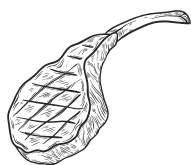
„ALP-STEAK“

BUTTER AGED ROASTBEEF

Sehr zartes, saftiges US Black Angus Steak, persönlich vom Chef mit Armagnac und
Alpenkräutern gebeizt

buttrig im Biss, voll im Geschmack – ein unvergessliches Erlebnis

Ca. 330g | 39,90 €



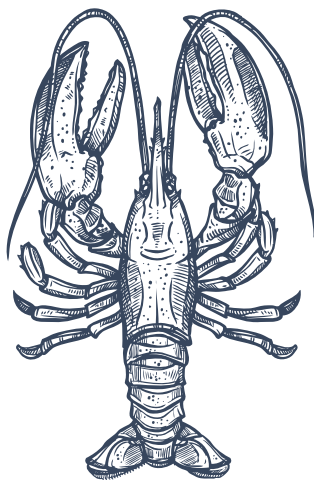
US TOMAHAWK STEAK

Für 2 Personen

Dry-aged US-Rindfleisch mit Knochen, kraftvoll gegrillt,
außen schön gebräunt, innen zart und saftig

74,90 €

BEILAGEN ZUM STEAK
HAUSGEMACHTE POMMES & GEMÜSE,
KNOBLAUCH- UND BBQ-DIP & ROTWEINJUS



AUS DEM MEER

XXL BLACK TIGER GARNELEN

Groß, saftig und voller Geschmack:

Zwei hochwertigen XXL Black Tiger Garnelen überzeugen mit festem Fleisch,
feiner Süße und einer zarten, saftigen Textur

49,90 €

CA. 330G LANGUSTENSCHWANZEIN

Ein edler Langustenschwanz von beeindruckender Größe und Qualität |
zartes, saftiges Fleisch mit feiner Süße und intensivem Meeresaroma

89,90 €

KÖNIGSKRABBEIN

Eine exquisite Delikatesse aus dem Meer |

Königskrabbenbeine überzeugen mit ihrer zarten Textur, feiner Süße und einem
intensiven, edlen Meeresaroma

89,90 €

GANZER HUMMER

Ein ganzer, fangfrischer Hummer | ein Klassiker der gehobenen Küche |
zartes, saftiges Fleisch mit feiner Süße und intensivem Meeresaroma |
ein luxuriöses Geschmackserlebnis und das perfekte Highlight für besondere

Anlässe

45,00€

TASCHENKREBS

Ein hochwertiger Taschenkrebs mit kräftigem, aromatischem Fleisch und feiner
Meeresnote | besonders geschätzt für sein zartes, saftiges Fleisch und den
intensiven, natürlichen Geschmack

39,90€

DESSERT

CREPES SUZETTE

Orangenkompott | Vanillesoße | Zimteis | 9,50€

KAISERSCHMARRN

Kirschkompott | Vanillesoße | Erdbeer-Sorbet | 12,90€

APFELKÜCHLE

Vanillesoße | Himbeer-Sorbet | 9,90€

EISSORTEN (CARTE D'OR)

Vanilleeis | Schokoladeneis | 3,50€

Pistazieneis | Spekulatiuseis | Zimteis | 3,50€

„HAUSGEMACHTE SORBETS“

Mango | 3,90€

Erdbeer-Sorbet | 4,50€

Himbeer-Sorbet | 4,50€

„NUR BEI UNS“

KUNAFE

feines Engelshaar mit Akawi-Käse und Pistazieneis | 9,90



ALP ALTENBAINDT



STEAK

Coupon

10€

NUR IM MÄRZ 2026
FREITAG BIS SONNTAG
GILT NUR FÜR UNSERE STEAKKARTE

**Am Schulgarten 9
89438 Holzheim/Altenbaindt
Tel: 09075/9556264
Mail: alpaltenbaindt@outlook.de**



Alp Altenbaindt

ALL YOU CAN EAT

JEDEN MONTAG & DONNERSTAG

SPARRIBS

mit Pommes und Dip

nur 17,90€

Am Schulgarten 9

89438 Holzheim/Altenbaindt

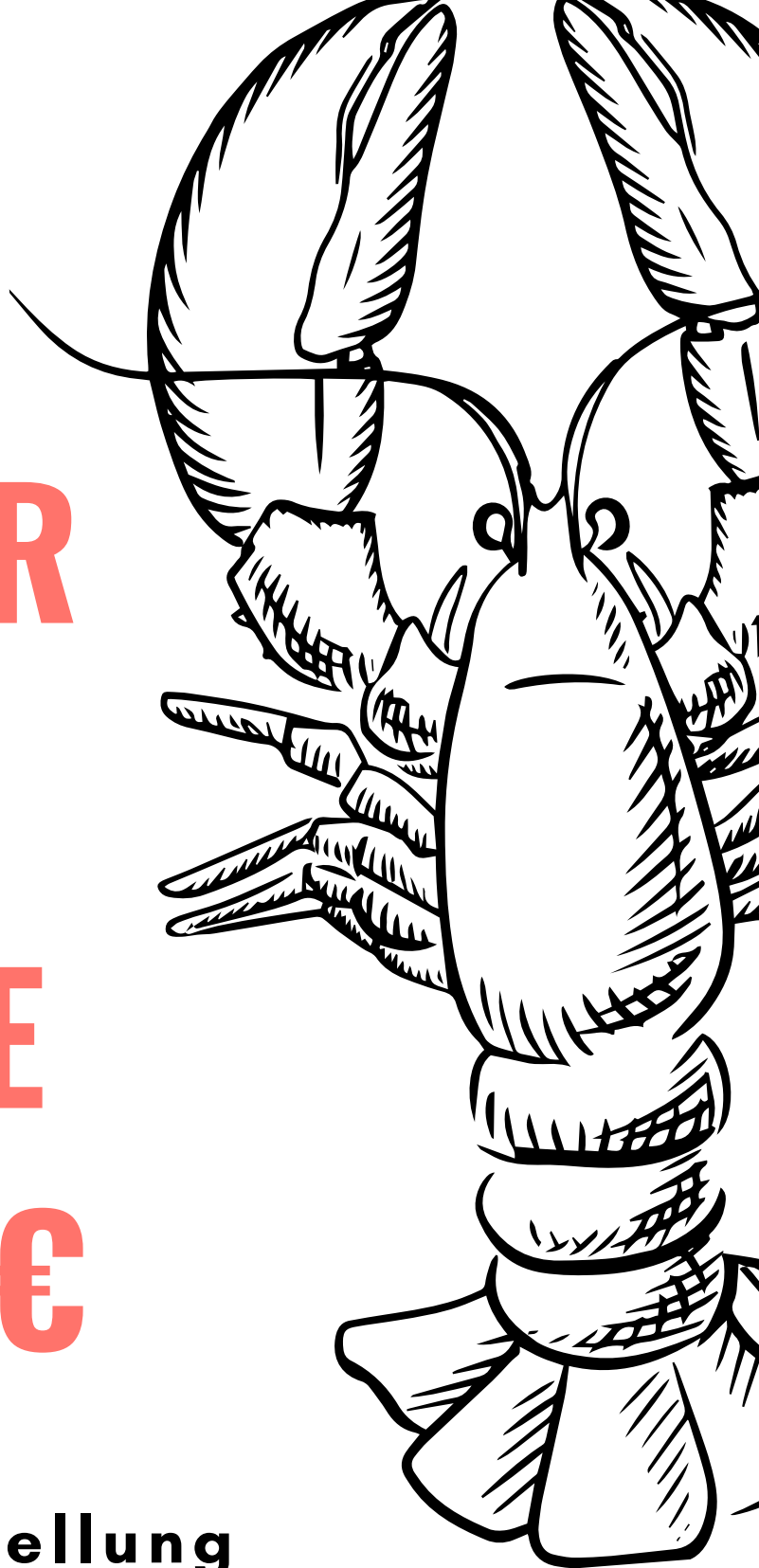
Tel: 09075/9556264

Mail: alpaltenbaindt@outlook.de

**GANZER
HUMMER
MIT
BEILAGE
NUR 45€**

bis Ende März

Bitte mit Vorbestellung



ALPALTENBAINDT

Am Schulgarten 9

89438 Holzheim/Altenbaindt

Tel: 09075/9556264

Mail: alpaltenbaindt@outlook.de



Viva Las Vegas Dinner

28. März | 18:30 Uhr

Erleben Sie einen eleganten und aufregenden Abend mit Dixie Dynamite und ihrer Showgruppe, die mit Glamour Burlesque, Showgirl- und Federfächertanz sowie Vintage-Broadway-Flair begeistert. Genießen Sie ein exklusives Dinner mit goldverziertem Steak, und einer Auswahl edler WHISKY- und RUMSORTEN.

Tauchen Sie ein in echtes Las-Vegas-Flair mit Jazz, Big Band und Electro Swing und erleben Sie eine spannende gemeinsame Poker-Runde.

65 € pro Person



Ostern Brunch 5. und 6. April | 11:00

Von Frühstückshighlights bis zu herzhaften Mittagsgerichten, dazu Kaffee, Tee, süße Kuchen und Törtchen.

35 € pro Person

Ostern Buffet 5. April | 18:00 Uhr

Ein festlicher Abend voller Genuss

35 € pro Person



CANDLE LIGHT

DINNER

18. April | 18:30 Uhr

Livemusik des DUOS HEARTLIGHT,
mit einem liebevoll zusammengestellten Menü

65 € pro Person



SAMBA-SHOW brasilianischer Karneval

25. April | 18:30 Uhr

Genießen Sie unser Hauptgericht Churrasco de Entrecôte sowie weitere köstliche lateinamerikanische Spezialitäten – frisch zubereitet und voller Geschmack.

Ein Abend mit Live-Musik, brasilianischer Show und unvergesslicher Momente erwartet Sie!

65 € pro Person



MAMMA MIA!

9. Mai 18:30 Uhr

Feiern Sie den Muttertag bei uns:

Ein Abend voller Emotion, Musik und Genuss.

Genießen Sie ein griechisches Menü, begleitet von den besten ABBA-Hits, inspiriert vom Kultfilm MAMMA MIA, live gesungen von Franzi und Vivian.

~~60 € pro Person~~

Galerie 50 € pro Person

Mother's Days

MUTTERTAG

Brunch 9. Mai | 11:00

Von Frühstückshighlights bis zu herzhaften Mittagsgerichten, dazu Kaffee, Tee und O-Saft, süße Kuchen und Törtchen.

39 € pro Person

Buffet 9. Mai | 18:00 Uhr

Ein festlicher Abend voller Genuss

35 € pro Person



Kristallhimmel

19. und 20. Juni | 18:30 Uhr

Ein exquisites Fünf-Gänge-Menü mit Rum und Whiskey, gefühlvolle Live-Musik von Mira Mira und eine stilvolle Tanzshow als krönender Abschluss.

70 € pro Person

Amadeus

13. Juni | 18:30 Uhr

Die Band Amadeus bringt die 80er-Hits zurück – mit mitreißender Stimmung und Mitsingmomenten.

Musik, Tanz und 80er-Flair garantiert.

65 € pro Person





Havana Night – Latin America Grill Party

4. Juli | 18:00 Uhr

Die Band Diego spielt die besten Hits aus Lateinamerika, begleitet von spektakulären Shows: Afro Show, Salsa, Lambada und Axé Show.

Genießen Sie köstliche Spezialitäten vom Grill und feiern Sie einen Abend voller Musik, Tanz und Lebensfreude!

60 € pro Person