

HERBSTKARTE

VORSPEISEN

SHAWARMA ROLL

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

SAMBOUSEK

Hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit Spinat, Zwiebeln & Käse
→ serviert mit Kräutercreme & frischer Salatgarnitur | 12,50€

COXINHA

Hausgemachte Kartoffelbällchen, gefüllt mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Frischkäse
→ serviert mit Avocado-Creme und frischer Salatgarnitur | 12,90 €

EMPFEHLUNG DER ALP

LACHS-HEILBUTT CARPACCIO

Feine Scheiben vom Lachs und Heilbutt, verfeinert mit Chimichurri
→ serviert mit Avocado-Mango Reis | 12,90 €

MAZZA ab 17:30 Uhr

Verschiedene traditionelle orientalische Vorspeisen, serviert mit Olivenöl:
Hummus | Mohamara | Baba Ghanoush | Oliven-Makdous | Fladenbrot | 14,90 €

SUPPEN

KÜRBISCREMESUPPE

Cremige Kürbissuppe mit feiner Kokosmilch und Ingwer
→ serviert mit Croûtons | 7,40 €
→ oder mit Garnelen | 9,40 €

SALAT

BEILAGENSALAT

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

HERBST ALP-SALAT

Frischer Salat | Tomaten | Preiselbeeren | Cashews | Birne | Pfirsich
→ serviert mit knusprig gebackenem Camembert und Granatapfelcreme | 14,90€

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



HAUPTGERICHTE

LAMM-RÜCKENSTEAK

Zartes, edles Lammfleisch von den naturbelassenen Salzwiesen Irlands
→ serviert mit Brown Gravy¹ und Kartoffel-Bohnen-Ragout | 29,90 €

HÜFTE-MEDAILLONS

Besonders zartes Rindfleisch vom Irish Black Angus
→ serviert mit Brown Gravy¹, Gemüse, Knoblauch- und BBQ-Dip
und hausgemachten Pommes | 25,90 €

LUST AUF ETWAS BESONDERES?

LAND & MEER

Ca. 240 g Hüftsteak vom Irish Black Angus, kombiniert mit Garnelen
→ serviert mit Brown Gravy¹, Gemüse, Knoblauch- und BBQ-Dip
und hausgemachten Pommes | 32,90 €

UNSER KLASSIKER

ALPTOPF

Zarte Medaillons vom Schweinefilet
→ serviert mit Rahmsoße, Gemüse und Spätzle | 20,90 €

REHRAGOUT

Zartes Rehragout in feiner Spätburgunder-Soße
→ serviert mit Kartoffelknödeln und Blaukraut | 22,90 €

BAYERISCHE HALBE ENTE

→ serviert mit Waldbeerensoße, Kartoffelknödeln und Blaukraut | 19,90 €

WILDSCHWEIN-SCHNITZEL

→ serviert mit Preiselbeeren, Rahmsoße, Blaukraut und Spätzle | 17,90 €

FISH AND CHIPS

Hausgemachtes paniertes Fischfilet und Garnelen
→ serviert mit Knoblauch- und BBQ-Dip und Pommes | 17,90 €

MEDITERRANE TORTELLINI

Tortellini mit Auberginen, Zucchini und Paprika in Tomatencreme-Soße, verfeinert
mit Burrata | 17,90 €

ZANDERFILET IM KRÄUTERMANTEL

→ serviert mit Mediterranen Tortellini | 23,90 €



STEAK-KARTE

ab 17:30 Uhr



ITALIENISCHES WASSERBÜFFEL-ENTRECÔTE

Ca. 220g - fein marmoriert, besonders zart,
wenig Fett, kein wildiger Geschmack, intensives Aroma,
eine seltene Delikatesse – ideal für echte Fleischliebhaber
36,90 €



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

Rinderfilet für 2 Personen, ca. 500g
Zartes Rinderfilet, trocken gereift mit feinen Gartenkräutern und Butter,
höchste Qualität, hocharomatisch, schön marmoriert, mager und saftig,
Empfehlung: medium rare oder medium
35,90 € pro Person



MONATSANGEBOTE

% PORTERHOUSE STEAK FÜR 2 PERSONEN % Vorbestellung

Ab 1000g mit Knochen, butteraged – Roastbeef mit Filet-Anteil
starke Marmorierung, zart, saftig, intensiv nussiger Geschmack
32,90 € pro Person

% DRY-AGED CÔTE DE BOEUF %

Ca. 300g – ein herausragend zartes und saftiges Rindfleischstück am Knochen,
feine Marmorierung, intensives Aroma, mager
29,90 €

STEAK-KARTE

ab 17:30 Uhr



US BLACK ANGUS RIND

„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. 220g | 34,90 €

Ca. 330g | 39,90 €

AMERICAN TENDERLOIN

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

Empfehlung: medium rare oder medium

54,90 €

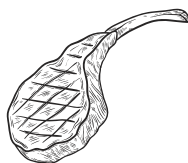
GENTLEMEN'S STEAK

DRY AGED ENTRECÔTE

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

Ca. 220g | 34,50 €

Ca. 330g | 39,90 €



MONATSANGEBOT

% US TOMAHAWK STEAK %

Für 2 bis 3 Personen

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

Perfekt zum Teilen | 30,00 € pro Person

STEAK-KARTE

ab 17:30 Uhr

和牛



WAGYU STEAK

WAGYU ROASTBEEF

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



AB 220G WAGYU ROASTBEEF MIT XXL BLACK TIGER GARNELE

zartes Wagyu Roastbeef trifft auf eine richtig große, pralle Black Tiger Garnele –
begeistert jeden Gaumen! Ein echter Hingucker und purer Genuss für alle, die das
Besondere lieben | 54,90€

AB 220G WAGYU ROASTBEEF MIT HUMMERSCHWANZ

luxuriöse Kombination aus zartem Wagyu Roastbeef und saftigem Hummerschwanz
– ein unvergesslicher Genuss | 59,90€

WAGYU ROASTBEEF MIT LANGUSTENSCHWANZ

zartes Wagyu Roastbeef trifft auf XXL-Langustenschwanz (fast 500g)
Ein opulentes Gericht für besondere Momente und höchste Ansprüche

1 Person | mit 220g Wagyu Roastbeef | 150,00€
2 Personen | mit 440g Wagyu Roastbeef | 190,00€

WAGYU ROASTBEEF MIT KÖNIGSKRABBEINEN

zartes Wagyu Roastbeef trifft auf 2 saftige Königskrabbenbeine – eine exquisite
Kombination aus edlem Fleisch und feiner Meeresfrucht

1 Person | mit 220g Wagyu Roastbeef | 160,00€
2 Personen | mit 440g Wagyu Roastbeef | 200,00€



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

Brown Gravy¹: eine aromatische Sauce aus dem Bratensaft von gebratenem Fleisch,
Butter, Zwiebeln, Gemüse und frischen Kräutern



DESSERT

SPEKULATIUS CHEESECAKE

Salzkaramell | Birnen | Gebrannte Mandeln | 7,90€

SCHOKO-SOUFFLÉ

Vanillesoße | hausgemachtes Himbeer-Sorbet | 8,90€

LEBKUCHEN KAISERSCHMARRN

Beerenkompott | Vanillesoße | Vanilleeis | 12,90€

APFELKÜCHLE

Vanillesoße | hausgemachtes Kirsch-Sorbet | 8,90€

EISSORTEN (CARTE D'OR)

Vanille | Schokolade | 3,50€

Tiramisu-Eis | 4,90€

„HAUSGEMACHTE SORBETS“

Mango | 3,90€

Erdbeer-Sorbet | 4,50€

Kirsch-Sorbet | 5,90€

Himbeer-Sorbet | 5,50€

Brombeer-Rotwein-Sorbet | 5,90€

Aperol-Orangen-Sorbet | 5,90€

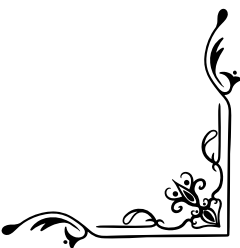
„NUR BEI UNS“

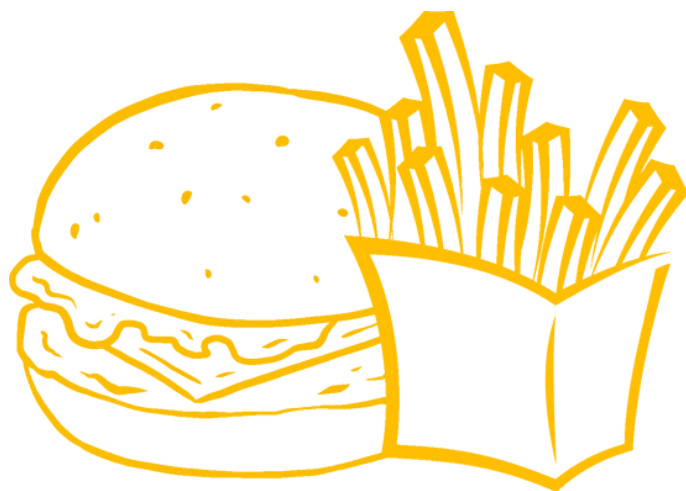
BAKLAVA EIS

hausgemachte Pistazien-Baklava auf cremigem Sahlab-Eis – ein einzigartiger
Genuss, den Sie so nur bei uns finden | 8,90€

„GOLDENES PARADIES“

feines Engelshaar mit cremiger Pistaziencreme, zarter Schokolade und
alkoholfreiem Rosen-Eierlikör – ein einzigartiges Geschmackserlebnis | 9,90€





BURGER TAG

**BIS ENDE NOVEMBER
JEDEN MONTAG & DONNERSTAG**

**DOUBLE CHEESE BURGER
500g Rinderpatty mit Pommes und Knoblauchdip
14,90**



**JEDEN MONTAG
EIN BIER NUR 3,00€**