

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

SHAWARMA ROLL

Hausgemachte, knusprige Teigrollchen, gefüllt mit Hähnchenstreifen & Gemüse

→ serviert mit Knoblauch-Dip & frischer Salatgarnitur

2 Stück 10,90€ - 3 Stück 14,90€

RINDER-TATAR

Mit gerösteten Zwiebeln und Tomaten, Pistazien, Pinienkernen und Kapern

→ serviert mit Baguette und Trüffelmayonnaise | 15,90 €

EMPFEHLUNG DER ALP

FALAFEL & MAZZA

Falafel, Baba Ghanoush, Hummus und Muhamara

→ serviert mit Fladenbrot | 14,90 €

SALAT

BEILAGENSALAT

Karotten | rote Bete | Kartoffeln | Kohl | Gurken | Salatblätter |

Rotweindressing | 7,90 €

ALP-SALAT

Spargel | Tomaten | Erdbeere | Mango-Joghurt Dressing

→ serviert mit einem Kartoffel-Käse-Bällchen | 16,90 €

DORADE AUF SALAT

Doraden-Filet mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Blattsalat

→ serviert mit Bärlauch-Kartoffeln | 17,90 €

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

SPEISEKARTE

SUPPE

SPARGELCREMESUPPE

- serviert mit knusprigen Garnelen | 12,90 € 🍤
- serviert mit Kräuter-Croutons | 9,90 € 🌿

BIERGARTEN

SCHWEINSHAXE

in Dunkelbiersoße

- serviert mit Kartoffelknödel und Sauerkraut | 12,90 €

ELEFANTENOHR-SCHNITZEL

Schnitzel vom Schweinefilet

- serviert mit Kartoffelsalat | 14,90 €

BOLOGNESE SCHNITZEL


Schnitzel vom Schweinefilet mit Tomatensoße und Mozzarella


- serviert mit Kartoffelsalat | 17,90 €



SPEISEKARTE

SPARGEL RAVIOLI


→ serviert mit Tomaten und Bärlauch-Pesto | 18,90 € 


→ serviert mit Lachs-Filet | 24,90 € 

THAI CURRY

Kichererbsen und Gemüse mit Curry-Kokosmilch-Soße

→ serviert mit Basmati-Reis | 14,90 € 

→ serviert mit Basmati-Reis und Hähnchenbrust | 17,90 € 

→ serviert mit Basmati-Reis und gebratenen Garnelen | 24,90 € 

UNSER KLASSIKER

ALPTOPF

Zarte Medaillons vom Schweinefilet

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

GÄNSEBRUST

→ serviert mit Preiselbeeren, Wildbeerensoße, Gemüse und Serviettenknödel | 22,90 €

LAMMRÜCKENSTEAK

Zartes, irisches Lammfleisch

→ serviert mit Kartoffelragout und Rotweinjus | 28,90 €

ZWIEBELROSTBRATEN

Besonders zartes Rindfleisch vom Irish Black Angus ohne Fett

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

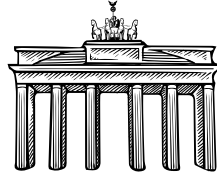
LAND & MEER

Ca. 220g zartes USA Hüftsteak, kombiniert mit Wildgarnelen

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

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 €

LUST AUF ETWAS BESONDERES?

SURF AND TURF

Ca. 220g zartes Rinderfilet, trocken gereift, mit Langustenschwanz

54,90 €



T-BONE STEAK

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

41,90 €

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

69,90 €

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 | 37,90 €

Ca. 330g | 43,90 €

AMERICAN TENDERLOIN

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

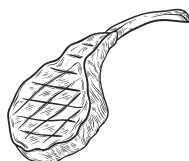
54,90 €

„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

69,90 €

STEAK-KARTE

ab 17:30 Uhr

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. 330g — ein Hochgenuss japanischer Rasse
sehr zart, fein marmoriert, außergewöhnlich saftig, aromatisch und
von höchster Qualität | 44,90€

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



AUS DEM MEER-KARTE

CA. 500G LANGUSTENSCHWANZEIN

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

74,90 €

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€



DESSERT



APFELSTRUDEL-EISROLLE

Mandeln | Rosinen | 6,90€

KAISERSCHMARRN

Kirschkompott | Vanillesoße | Spekulatius-Eis | 12,90€

APFELKÜCHLE

Vanillesoße | Himbeer-Sorbet | 8,90€

EISSORTEN (CARTE D'OR)

Vanilleeis | Schokoladeneis | 3,50€

Pistazieneis | Spekulatius-Eis | 3,90€

„HAUSGEMACHTES“

Mango-Sorbet | 3,90€

Erdbeer-Sorbet | 3,90€

Himbeer-Sorbet | 3,90€

„NUR BEI UNS“

KUNAFE

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

