



OKTOBERFEST IN DER ALP

17. Oktober | 18:30 Uhr

4-Gang-Menü

Live-Musik von PIT & KOSTA

55€ pro Person



CANDLE LIGHT DINNER

7. November | 18:30 Uhr

Lassen Sie Sich verwöhnen mit einem liebevoll zusammengestellten Menü,
begleitet von Livemusik des DUOS HEARTLIGHT

65 € pro Person



4. Dezember | 18:30 Uhr

1001 Nacht

Tänzerin Naliah Bellydance



10., 11. und 12. Dezember | 18:30 Uhr

Live-Musik von PIT & KOSTA



17. und 18. Dezember | 18:30 Uhr

Live-Musik von Maurizio



PULLED PORK

★ GOOD FOOD
HAPPY PEOPLE ★

ALL YOU CAN EAT



PULLED PORK

POMMES

KNOBLAUCH-DIP

CHILI CHEESE SOSSE



VON 18:00
BIS 20:00 UHR

TAGES ANGEBOT

15,90 €



MONTAG &
DONNERSTAG

Mehr Geschmack. Mehr für Dich.

VORSPEISEN

SUPPE

Kürbissuppe

cremige Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch

→ serviert mit Croutons | 7,90 € 

→ serviert mit Garnelen-Wan Tans | 9,90 € 

SALAT

BEILAGENSALAT

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

GERÄUCHERTE ENTENBRUST

zart geräucherte Entenbrust mit Feigen, Trauben
und Blattsalat, verfeinert mit Walnus Balsamico Vinaigrette

→ serviert mit Caramel Brioche Croutons | 17,90 €

FATTOUSH

Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Blattsalat
mit Tahini-Dressing und Sumak

→ serviert mit knusprigem Fladenbrot | 14,90 €

DORADENFILET-SALAT

gebratenes Doradenfilet auf Blattsalat
mit Tomaten und Zwiebeln

→ serviert mit Kartoffeln und Chili-Cheese-Sauce | 19,90 €

JEDE UMBESTELLUNG 2,50€
LEERER TELLER 4,90€
BROTKORB: 3,50€ - EXTRA SOSSE: 2,50€

HAUPTGERICHTE

GÄNSEBRUST

saftig gebratene Gänsebrust auf Steinpilzrahmsoße
→ serviert mit Gemüse und Süßkartoffelpüree | 24,90 €

ENTE

knusprige ½ Ente auf fruchtiger Beerensauce
→ serviert mit Kartoffelknödeln und Rotkohl | 25,90 €

REHRAGOUT

saftiges und zartes Rehglasch mit Steinpilzrahmsoße
→ serviert mit Spätzle und Rotkohl | 27,90 €

SAUERBRATEN

zart geschmortes Rindfleisch in Sauerbratensauce
→ serviert mit Kartoffelknödeln und Rotkohl | 19,90 €

UNSER KLASSIKER

ALPTOPF 🐷

zarte Schweinefilet-Medaillons in feiner Rahmsauce
→ serviert mit Gemüse und Spätzle | 22,90 €

STEAK AU POIVRE

ca. 220 g saftiges US-Hüftsteak an einer aromatischen
Pfefferrahmsauce
→ serviert mit Gemüse und Pommes | 27,90 €

🇺🇸 LAND & MEER 🦞

ca. 220 g saftiges US-Hüftsteak, mit Wildgarnelen
und Pfefferrahmsauce
→ serviert mit Gemüse und Pommes | 32,90 €

HAUPTGERICHTE

TROPICAL COCONUT RICE

duftender Basmatireis mit Edamame und frischem Gemüse, verfeinert mit einer cremigen Curry-Kokosmilchsauce

- serviert mit Blumenkohl | 18,90 € 🌱
- serviert mit gegrillter Hähnchen | 20,90 € 🍗
- serviert mit gebratenen Wildgarnelen | 29,90 € 🦞
- serviert mit gebratenem Lachsfilet | 26,90 € 🐟

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI AGNELLO

zarte Hack-Lammällchen in cremiger

Salsa di Pomodoro e Formaggio,

verfeinert mit mediterranem Gemüse

- serviert mit frischen Tagliatelle | 22,90 €

TAGLIATELLE AL FILETTO

zarte Filetspitzen vom Black Angus in einer cremigen Salsa di Pomodoro e Formaggio, verfeinert mit mediterranem Gemüse

- serviert mit frischen Tagliatelle | 26,90 €

TAGLIATELLE MANZO & GAMBERI

zarte Filetspitzen vom Black Angus und Wildgarnelen in einer cremigen Salsa di Pomodoro e Formaggio, verfeinert mit mediterranem Gemüse

- serviert mit frischen Tagliatelle | 29,90 €

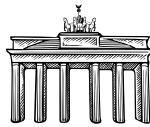
TAGLIATELLE DI MARE

grüne Miesmuscheln, Wildgarnelen und zartes Lachsfilet in einer cremigen Salsa di Pomodoro e Formaggio, verfeinert mit mediterranem Gemüse

- serviert mit frischen Tagliatelle | 29,90 €

STEAK-KARTE

ab 17:30 Uhr



DEUTSCHES FLEISCH VON DER STEINWITTENER FÄRSE

DRY AGED VICTORIA RINDERFILET

ca. 220g trocken gereiftes Rinderfilet von höchster Qualität, zart, hocharomatisch, fein marmoriert und saftig, verfeinert mit Kräuternbutter und einer knusprigen Café-de-Paris-Kruste | 44,90 €

LUST AUF ETWAS BESONDERES?

SURF & TURF

ca. 220g trocken gereiftes, zartes Rinderfilet von höchster Qualität mit gegrilltem Hummerschwanz | 64,90 €

EMPFEHLUNG DES KOCHS

CHATEAUBRIAND (FÜR 2 PERSONEN)

ca. 500g trocken gereiftes Rinderfilet von höchster Qualität, zart, hocharomatisch, fein marmoriert und saftig, verfeinert mit Gartenkräutern und Butter — ideal zum Teilen | 84,90 €

T-BONE STEAK

ca. 500g T-Bone-Steak mit Knochen aus buttergereiftem Roastbeef und zartem Filetanteil, kräftig marmoriert | 32,90 € 

和牛



WAGYU STEAK

WAGYU ENTRECÔTE

ein Hochgenuss japanischer Rinderzucht
außergewöhnlich zart, fein marmoriert und unvergleichlich
saftig, intensiv im Geschmack, hocharomatisch und von
höchster Qualität — ein Steak für echte Kenner

ca. 220 g | 42,90 €

ca. 330 g | 48,90 €

STEAK-KARTE

ab 17:30 Uhr



US BLACK ANGUS RIND

GENTLEMEN'S STEAK — DRY AGED ENTRECÔTE
trocken gereiftes Entrecôte — zart, saftig, herrlich marmoriert und
besonders aromatisch, verfeinert mit Kräuterbutter

ca. 220 g | 38,90 €

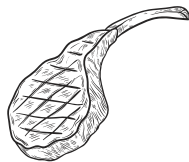
ca. 330 g | 44,90 €

AMERICAN TENDERLOIN — US BLACK ANGUS
ca. 330g US Black Angus Rinderfilet — besonders zart, mager, verfeinert
mit hausgemachter Orangen-Kräuterbutter | 54,90 €

„ALP-STEAK“

BUTTER AGED ROASTBEEF

ca. 330g US Black Angus Roastbeef — besonders zart, saftig und intensiv im
Geschmack, persönlich vom Chef mit Armagnac und Alpenkräutern
veredelt, buttrig im Biss, vollmundig und ein unvergessliches
Geschmackserlebnis | 39,90 €



US TOMAHAWK STEAK (FÜR 2 PERSONEN)

Dry Aged US-Rindfleisch am Knochen — kraftvoll gegrillt,
außen knusprig gebräunt und innen zart, saftig sowie
besonders aromatisch, ideal zum Teilen | 84,90 €

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



DESSERT



CITRUS TIRAMISU
mit Beeren | 6,90€

ENTREMETS CHOCOLAT-NOISETTE
Feiner Schokoladen-Haselnuss-Kuchen mit zartem
Schokoladenmousse | 7,90€

APFELKÜCHLE
Vanillesoße | Himbeer-Sorbet | 8,90€

KAISERSCHMARRN
Kompott | Vanillesoße | Vanilleeis | 12,90€

EISSORTEN (CARTE D'OR)
Stracciatella | Vanilleeis | Schokoladeneis | 3,50€
Pistazieneis | 4,50€

„HAUSGEMACHTES-SORBET“

Mango-Sorbet | 3,90€
Erdbeer-Sorbet | 3,90€
Himbeer-Sorbet | 3,90€
Citrus-Sorbet | 3,90€

„NUR BEI UNS“

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

