



4. Oktober 18:30 Uhr

Ein Abend voller Emotion, Musik und Genuss

Tauchen Sie ein in eine unvergessliche Nacht, inspiriert vom Kultfilm MAMMA MIA und den größten ABBA Hits - live gesungen von **Franzi und Vivian**. Genießen Sie ein feines griechisches Dinner, trinken Sie dazu authentischen griechischen Wein und singen Sie mit uns das Lied griechischer Wein von Udo Jürgens.

55 € pro Person



18. Oktober 18:30 Uhr

Ein Abend voller Eleganz und Genuss

Erleben Sie einen exklusiven Abend mit delikaten Vorspeisen, erstklassigem **amerikanischem Black Angus Rindersteak** und Desserts verfeinert durch exquisite Roederer Champagner-Schokolade. Genießen Sie dazu erlesene **Rums, Whiskys und Cognacs**, begleitet von feinen Zigarren, während authentische Jazzmusik die Atmosphäre veredelt.

Seien Sie dabei, wenn Tradition auf modernen Lifestyle trifft.

65 € pro Person



CANDLE LIGHT
DINNER

8. November 18:30 Uhr

Genießen Sie einen romantischen Abend bei sanftem Kerzenschein und stilvollem Ambiente, begleitet von der Livemusik des **AKUSTIK DUOS HEARTLIGHT**. Lassen Sie sich verwöhnen mit einem liebevoll zusammengestellten Menü. Perfekt für Paare, Freunde oder alle, die sich etwas Besonderes gönnen möchten.

65 € pro Person



15. November 18:30 Uhr

Eine Nacht voller Glamour mit Showgirls, französischer Edelküche und Charleston-Vibes. Lassen Sie sich von **Dixie Dynamites** Gruppe und ihrem French Cancan-Tanz, ihrem Burlesque Glamour Act und ihrer Charleston-Show verführen und genießen Sie währenddessen ein französisches Menü.

75 € pro Person



29. November 18:30 Uhr

EINE REISE NACH TUNESIEN

Erleben Sie Klänge, Aromen und Farben von der Medina bis ans Mittelmeer. Genießen Sie ein tunesisches Dinner mit traditionellen Spezialitäten und andalusisch orientalischen Köstlichkeiten. Zum krönenden Schluss verzaubert Sie unsere Tänzerin **Näïla** mit einem eleganten Bauchtanz und einer faszinierenden Feuershow und tanzt mit Ihnen zu bekannten tunesischen Liedern.

55 € pro Person



6. Dezember

NIKOLAUS BRUNCH 11:00 BIS 14:30 UHR

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

NIKOLAUSBUFFET 18:00 UHR

Ein festlicher Abend voller Genuss, Wärme und Weihnachtszauber

35 € pro Person



12. und 13. Dezember 18:30 Uhr

Ein magischer italienischer Weihnachtsabend

Wir entführen Sie in eine Nacht voller italienischer Weihnachtsmagie. Inmitten von Kerzenschein, festlicher Musik und dem Duft italienischer Spezialitäten erwartet Sie ein Abend, der Herz und Sinne berührt. Genießen Sie Italiens Köstlichkeiten zu italienischen Weihnachtsliedern und klassischen Melodien - live gesungen von Maurizio Euforia.

Ein Erlebnis, das man nicht vergisst.

50€ pro Person

2026

SILVESTER

5 Gänge Menü mit Champagner

100€ pro Person

SOMMERKARTE

VORSPEISEN

EMPANADAS DE QUESO Y ESPINACA

hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Spinat, Zwiebeln und Käse |
feine Orangen-Ingwer-Creme | 13,50€

EMPFEHLUNG DER ALP

LACHS-HEILBUTT CARPACCIO

Zwiebeln | Essiggurken | Granatapfel | Avocado-Creme | Baguette | 14,90€

MAZZA ab 17:30 Uhr

mehrere traditionelle orientalische Vorspeisen (mit Olivenöl)
Hummus | Auberginenpüree | Babaganuche | Oliven-Makdous | Fladenbrot | 14,90€

SHAWARMA BORAK ab 17:30 Uhr

hausgemachte knusprige Teigröllchen, gefüllt mit zarten Hähnchenstreifen und Gemüse |
Knoblauch-Dip | Salatgarnitur | 13,90€

Carpaccio di Manzo ab 17:30 Uhr

Carpaccio vom Rinderfilet | Parmesan | Tomato Pesto | Olivensalat | 14,90€

SUPPEN

STEINPILZ-CREMESUPPE

Croûtons | 8,90€

SALAT

BEILAGENSALAT

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

HERBST ALP-SALAT

Salat | Tomaten | Preiselbeeren | Cashews | Birne | Pfirsich | Granatapfelcreme |
mit knusprig gebackenem Camembert | 14,90€
oder mit knusprigem Hähnchenschnitzel | 15,50€



HAUPTGERICHTE



GEBRATENE WACHTELN MIT THYMIAN UND KNOBLAUCH

Brown Gravy¹ | Trüffel-Kartoffelpüree | Gemüse | 19,90€

HALBE ENTE (ENTBEINT)

zartes Entenfleisch, sorgfältig entbeint

japanischer Reis mit Wok-Gemüse | Hoisinsoße | 23,90€

WILDSCHWEIN-SCHNITZEL

Preiselbeeren | Waldbeerensoße | Blaukraut | Spätzle | 22,90€

UNSER KLASSIKER

ALPTOPF

Medaillons vom Schweinefilet | Rahmsoße | Gemüse | Spätzle | 20,90€

HÜFTE-MEDAILLONS

Rindfleisch von besonderer Zartheit (Irish Black Angus)

Brown Gravy¹ | Gemüse | Knoblauch- und BBQ-Dip | hausgemachte Pommes | 25,90€

LUST AUF ETWAS BESONDERES?

LAND & MEER

ca. 240g HÜFTSTEAK von besonderer Zartheit (Irish Black Angus) mit GARNELEN |

Brown Gravy¹ | Gemüse | Knoblauch- und BBQ-Dip | hausgemachte Pommes | 32,90€

LAMM-RÜCKENSTEAK

zartes, edles Lammfleisch von den naturbelassenen Salzwiesen Irlands |

serviert mit Trüffel-Kartoffelpüree und Brown Gravy¹ | 32,90 €

TORTELLONI ALLA RICOTTA CON FINFERLI

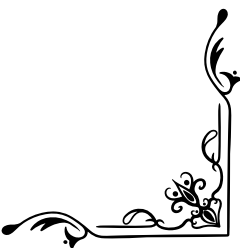
Waldpilze | leichte Soße aus erlesener italienischer Käsemischung

| Kirschtomaten | Petersilie

vegetarisch | 19,90€

mit Seelachsfilet | 23,90€

mit Garnelen | 24,90€



STEAK-KARTE

ab 17:30 Uhr



„BUFALO NERO“ – WASSERBÜFFEL ENTRECÔTE

ca. 220g | fein marmoriertes, besonders zartes Wasserbüffel-Entrecôte aus Italien |
wenig Fett | kein wildiger Geschmack | intensives Aroma |
eine seltene Delikatesse – leicht und edel | für echte Fleischliebhaber | 39,90€



DEUTSCHES FLEISCH VON DER STEINWITTENER FÄRSE

DRY AGED VICTORIA RINDERFILET

ca. 220g | zartes Rinderfilet mit feinen Gartenkräutern und Butter gereift |
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 mit feinen Gartenkräutern und Butter gereift | höchste
Qualität | hocharomatisch | schön marmoriert | mager und saftig |
Empfehlung: medium rare oder medium.
35,90€ pro Person

DRY-AGED CÔTE DE BOEUF

ca. 300g | ein herausragend zartes und saftiges Rindfleischstück am Knochen |
feine Marmorierung | intensives Aroma | mager | 32,90€



„THE IRON LEGEND“

PORTERHOUSE STEAK FÜR 2 PERSONEN

Vorbestellung

ab 1000g mit Knochen | butteraged | Roastbeef mit Filet-Anteil | starke
Marmorierung | zart | saftig | intensiv nussiger Geschmack |
39,90€ pro Person

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 & Alpenkräutern gebeizt |

buttrig im Biss | voll im Geschmack | ein unvergessliches Erlebnis |

ca. 220g | 34,50€

ca. 330g | 39,90€

AMERICAN TENDERLOIN

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

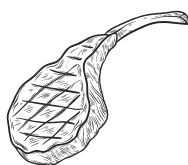
Empfehlung: medium rare oder medium | 54,90€

GENTLEMEN'S STEAK – DRY AGED ENTRECÔTE

zart und saftig | in Kräuterbutter gereift | herrlich marmoriert | sehr aromatisch |

ca. 220g | 37,90€

ca. 330g | 42,90€



„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 – 32,90€ 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 | von höchster Qualität | serviert mit
cremigem Trüffel-Kartoffelpüree und aromatischer Brown Gravy¹ | 42,90€



SURF & TUF

serviert mit cremigem Trüffel-Kartoffelpüree und aromatischer Brown Gravy¹



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€

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



DESSERT

APFELKÜCHLE

Vanillesoße | hausgemachtes Kirsch-Sorbet | 8,90€

SCHOKO-SOUFFLÉ

Vanillesoße | hausgemachtes Himbeer-Sorbet | 9,90€

KAISERSCHMARRN

Kirschkompott | Vanillesoße | Vanilleeis | 12,90€

EISSORTEN (CARTE D'OR)

Vanille | Schokolade | 3,50€

Tiramisu-Eis | 5,90€

„HAUSGEMACHTE SORBETS“

Mango | 3,90€

Erdbeer-Sorbet | 3,90€

Kirsch-Sorbet | 3,90€

Himbeer-Sorbet | 4,50€

Brombeer-Rotwein-Sorbet | 4,90€

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 | 9,50€

„GOLDENES PARADIES“

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

