



Ein herzliches Grüß Gott in unserem Wirtshaus!

DAS WIRTSHAUS MIT HERZ!

Mit ausgezeichneter Qualität Gäste begeistern, das ist unser Credo!
Mit Herzblut und Freude stellen wir uns den
täglichen Herausforderungen, auch gerade in schwierigen Zeiten.
Für diese kontinuierliche Qualität und besten Service wurden wir bereits
zum neunten Mal in Folge mit dem „Stern der Gastlichkeit“ ausgezeichnet!

Unseren Fokus legen wir auf traditionelle und saisonale Gerichte mit
hochwertigen, nachhaltigen und ökologischen Produkten
aus Österreich und unserem schönen Schwabenlände.

Mit unseren köstlichen und hochwertigen Speisen
möchten wir Sie überzeugen:
Unsere Salate, das Gemüse und Obst beziehen wir vom
regional ansässigen Lieferanten „Marktstand Kurz“.
Sie finden ihn immer mittwochs und samstags
auf dem Gmünder Wochenmarkt.
Unser Fleisch beziehen wir von ausgesuchten und
streng überwachten bäuerlichen Familienbetrieben aus Österreich,
bei denen das Tierwohl im Vordergrund steht.

Somit tragen auch wir zu einer nachhaltigen,
ökologischen Wertschöpfungskette bei, welche uns als Inhaber
des Alpen Wirtshauses sehr am Herzen liegt.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen und
wunderschönen Aufenthalt und freuen uns,
Sie bald schon wieder als Gast in unseren Räumen zu begrüßen.

Ihr Alpen Wirtshaus Team mit Herz



GUT ZU WISSEN:

UNSERE SALATE, UNSER GEMÜSE UND UNSER OBST
BEZIEHEN WIR REGIONAL VON UNSEREM LIEFERANTEN
MARKTSTAND KURZ,
DER MITTWOCHS UND SAMSTAGS
AUF DEM WOCHENMARKT ZU FINDEN IST.

Salate

SCHWABENSALAT

Blattsalat mit dreierlei Rohkostsalaten der Saison, angemacht mit unserem Bayerisch Dressing und gebratenen Maultaschenstreifen.

(3) (A;C;I;J;G)*

12,90 klein 8,90

SALAT SONNENPUTE

Blattsalat mit dreierlei Rohkostsalaten der Saison, angemacht mit unserem Bayerisch Dressing und gebratenen Streifen von der österreichischen Sonnenpute, sowie gerösteten Sonnenblumenkernen. (3)(A;C;G;I;J)* 15,60 klein 12,60

SALAT OCHSENSEPP

Blattsalat mit dreierlei Rohkostsalaten der Saison, angemacht mit unserem Bayerisch Dressing und Kürbiskernöl. Belegt mit gebratenen Streifen vom österreichischen Weiderind und gerösteten Kürbiskernen.

(3)(A;C;G;I;J)*

15,80 klein 12,80

Veganes

VEGANER TELLER

Blattsalat mit Essig/Öl Dressing, Grillgemüse, einer Ofenkartoffel und einem veganen Dip. (A;I)

13,90

ZU UNSEREN SALATEN REICHEN WIR IHNEN RUSTIKALES WEIZENBAGUETTE.
GERNE SERVIEREN WIR IHNEN UNSERE SALATVARIATIONEN AUF WUNSCH
MIT EINEM ESSIG /ÖL DRESSING.

* KANN SPUREN VON B,E,F,H,K,L ENTALTEN

Suppen

PFANNKUCHENSUPPE

Feine Flädlestreifen in unserer selbstgemachten Rinderbrühe mit frischem Schnittlauch garniert. (6) (A;C;I;G) 4,80

MAULTASCHENSUPPE

Hausgemachte Maultäschle in unserer selbstgemachten Rinderbrühe mit frischem Schnittlauch garniert. (6) (A;C;I;J) 5,20

KASPRESSKNÖDELSUPPE

Selbstgemachte Kaspressknödel in unserer selbstgemachten Rinderbrühe mit frischem Schnittlauch garniert. (6) (A;C;G;I;J) 5,60

Vegetarische Klassiker

GMÜNDER KASSPATZEN

Spätzle mit Emmentaler und Bergkäse, serviert mit geschmelzten Zwiebeln und einem kleinen Blattsalat, angemacht mit unserem Bayerisch Dressing. (A;C;G;I;J)* 11,80 klein 8,90

RAHMSCHWAMMERL

Selbstgemachte Breznknödel mit frischen Champignons in leichter Weißweinsosse. (A;C;G) 11,50 klein 9,50

VEGGIE-KRÄUTERFLÄDLE

Gefüllte Kräuterpfannkuchen mit Grillgemüse und Kräuterquark. Als Beilage reichen wir einen Blattsalat. (A;C;G;I;J) 12,50

GEBRATENER KASPRESSKNÖDEL

mit Blattsalat und Kräuterquark. (2,4,6) (A;C;G;I;J) 12,90 klein 9,50

OFENKARTOFFEL mit Blattsalat und Kräuterquark. (A;G;I;J) 13,50 klein 9,50

SIE HABEN EINE GLUTEN- ODER LAKTOSEINTOLERANZ?
DANN SPRECH SIE UNS GERNE AUF ALTERNATIVE SPEISEN AN.

* KANN SPUREN VON B,E,F,H,K,L ENHALTEN

Hauptspeisen

SCHWEINSBRATEN

Vom Schweinehals, serviert mit selbstgemachtem Breznknödel
und Pilzrahmsoße (A;C;G)

14,50 klein 11,50

oder mit Spätzle und Dunkelbiersoße (A;C;G;I;J)

14,50 klein 11,50

KNUSPRIGE SCHWEINSHAX`N

Serviert mit Krautsalat und Bauernbrot (A;I;J)*

16,80

oder wahlweise mit Krautsalat und selbstgemachtem Breznknödel.

18,50

Zur Haxe servieren wir unsere charaktervolle Dunkelbiersoße. (A;C;I;J;G)*

G`STOPFTER PAUL

Paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Bergkäse, Champignons,
geschmelzten Zwiebeln und Kochschinken (3) (A;C;G; I;J)

wahlweise mit gemischtem Salat

20,40

oder mit Spätzle und unserer charaktervollen Dunkelbiersoße

19,70

oder mit Pommes Frites.

19,70

GUT ZU WISSEN:

SCHWEINEFLEISCH IN BESTER ÖSTERREICHISCHER QUALITÄT.
UNSER ÖSTERREICHISCHE LIEFERANT KRÖSWANG SETZT BEIM
SCHWEINEFLEISCH AUF KNAPP 100 AUSGEWÄHLTEN HEIMISCHEN
BAUERNFAMILIEN AUS DER SÜD- UND OSTSTEIEMARK,
DIE SICH ZUR HÖCHSTEN QUALITÄTSPRODUKTION
VERPFLICHTET HABEN.

HIERBEI WERDEN DIE QUALITÄTSSTANDARDS AUS ÖSTERREICH
STRENGSTENS KONTROLLIERT UM FÜR EIN ZARTES UND
INHALTSREICHES PREMIUM FLEISCH ZU GARANTIEREN.

WWW.KROESWANG.DE



Hauptspeisen

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

Wahlweise serviert mit gemischtem Salat	15,90	klein 12,90
oder mit Spätzle und charaktervoller Dunkelbiersoße	15,20	klein 12,20
oder mit Pommes Frites. (A;C;G;I;J)	15,20	klein 12,20

PANIERTES SONNENPUTENSCHNITZEL

Wahlweise serviert mit gemischtem Salat	20,50
oder mit Spätzle und unserer charaktervollen Dunkelbiersoße	19,80
oder mit Pommes Frites. (A;C;G;I;J)	19,80

CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL

Schnitzel von der Sonnenpute „natur“ gebraten, mit frischen Champignons in einer Weißweinsahnesoße. Serviert mit Spätzle oder Pommes Frites. (A;G;C)	20,50
---	-------

ZWIEBELROSTBRATEN

Rostbraten aus der Hüfte vom österreichischen Weiderind, mit geschmelzten Zwiebeln, serviert mit Spätzle und unserer charaktervollen Dunkelbiersoße. (A;C;I;J)	24,80
--	-------

WIENER ROSTBRATEN

Rostbraten aus der Hüfte vom österreichischen Weiderind, paniert und knusprig ausgebacken. Wahlweise mit Pommes Frites oder Grillgemüse (Karotte, Paprika,Zucchini). (A;C;G)	24,80	klein 18,80
---	-------	-------------

DA DAS WICHTIGSTE FÜR EINEN SCHWABEN DIE SOSSE IST, BRINGEN WIR
IHNEN DIESE SELBSTVERSTÄNDLICH AUF WUNSCH GERNE NACH.

Hauptspeisen

SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN

Hausgemachte Maultaschen geröstet mit Ei und unserem selbstgemachten Kartoffelsalat. (A;C) 12,80 klein 9,80

FLEISCHPFLANZERL

Gemischtes Rinder- & Schweinehack kross gebraten,
mit selbstgemachtem Kartoffelsalat und Dunkelbiersoße 11,60 klein 8,50
oder nach „Jäger Art“ mit Champignonrahmsoße und Spätzle. 11,60 klein 8,50
(A;C;G;I;J)

RINDER-KRÄUTERFLÄDLE

Gefüllt mit gebratenen Streifen vom österreichischen Weiderind, Grillgemüse (Karotte, Paprika, Zucchini) und Kräuterquark.
Als Beilage reichen wir einen Blattsalat. (A;C;G;I;J) 16,50

PUTEN-KRÄUTERFLÄDLE

Gefüllt mit gebratenen Streifen von der Sonnenpute, Grillgemüse (Karotte, Paprika, Zucchini) und Kräuterquark.
Als Beilage reichen wir einen Blattsalat. (A;C;G;I;J) 15,50

WIRTSCHAUS WURSTSALAT

Geräucherte Schinkenwurst mit Essiggurke, roten Zwiebeln und frischem Schnittlauch, nach Art des Hauses angemacht, dazu reichen wir Bauernbrot. (A;J) 11,90 klein 8,40

Wahlweise auch mit feinen Streifen vom Emmentaler Käse.

(A;G;J) 12,90 klein 9,40

GUT ZU WISSEN:

UNSERE SONNENPUTE STAMMT AUS ÖSTERREICHISCHER,
KLEINSTRUKTURIERTER LANDWIRTSCHAFT.

DAS SCHLÜPFEN DER KÜKEN
ÜBER DIE AUFGUCHT BEI DEN BAUERN
BIS HIN ZUR VERARBEITUNG FINDET

GARANTIERT ALLES IN ÖSTERREICH STATT.

INSGESAMT SIND ES ZEHN BÄUERLICHE FAMILIENBETRIEBE IN
KÄRNTEN, OBER- UND NIEDERÖSTERREICH, WO DIE PUTEN GE-
ZÜCHTET WERDEN.

DIESE BAUERN HABEN FREIWillIG IN TIERFREUNDLICHERE
HALTUNGSBEDINGUNGEN INVESTIERT, UM DIE HÖHEREN ANFORDE-
RUNGEN FÜR DIE AUFGUCHT VON SONNENPUTEN ZU ERFÜLLEN.

MEHR UNTER WWW.SONNENPUTE.AT



Süße Versuchung

KAISERSCHMARRN,

hausgemachter Schmarrn in Butter gebraten, karamellisiert
wahlweise mit Apfelkompott oder mit Vanilleeis.

Gerne auch mit in Rum eingelegte Rosinen. (3)(A;C;G)

11,20 klein 8,20

TIROLER APFELKICHLA

mit Zucker und Zimt bestreut, serviert mit Vanilleeis
und Schlagobers. (A;C;G)

7,20

GEMISCHTER EISBECHER

Je eine Kugel Vanille-, Stracciatella- und Schokoladeneis
mit Schlagobers. (A;F;G)

5,20

Je eine Kugel Eis (A;F;G)

1,50

Extra Sahne

0,70

Beilagen



Kleiner Beilagensalat

Blattsalat mit dreierlei Rohkostsalaten der Saison, angemacht mit unserem Bayerisch Dressing (3) (G;I;J)*

4,80

Kleiner Blattsalat

angemacht mit Bayerisch Dressing (G;I;J)

3,30

Ein selbstgemachter **Brezknödel**

(A;C;G)

4,20

Schwäbischer selbstgemachter

Kartoffelsalat (J)

3,90

Alle weiteren Beilagen zusätzlich

3,80

Brotkorb 1,60 **Brezel** 1,30

Butter 1,00

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoffe; 3) Antioxidationsmittel; 4) Süßungsmittel;

5) Phosphat; 6) Geschmacksverstärker

a(Gluten); b(Krebstiere); c(Ei); d(Fisch); e(Erdnüsse); f(Soja); g(Milch); h(Schalenfrüchte); i(Sellerie); j(Senf); k(Sesam); l(Lupine); m(Weichtiere); n(Schwefeldioxid & Sulfite)

* KANN SPUREN VON B,E,F,H,K,L ENHALTEN

Unsere Bierspezialitäten



Paulaner Bierspezialitäten

Paulaner Original Hefeweißbier Naturtrüb 5,5%vol.	0,3l	3,20	0,5l	4,30
Hacker-Pschorr Münchner Hell 5,0%vol.	0,3l	3,20	0,5l	4,30
Hacker-Pschorr Kellerbier Anno 1417 5,5%vol.	0,3l	3,20	0,5l	4,30
Radler oder Russ´n	0,3l	3,20	0,5l	4,30

Paulaner Flaschenbiere

Hopf Leichte Weiße 3,4%vol.			0,5l	4,30
Paulaner Weißbier Kristallklar 5,2%vol.			0,5l	4,30
Paulaner Original Hefeweißbier Dunkel 5,3%vol.			0,5l	4,30
Hacker-Pschorr Dunkel 5,0%vol.			0,5l	4,30
Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei 0,5%vol.			0,5l	4,30
Paulaner Münchner Hell Alkoholfrei 0,5%vol.			0,33l	3,20
Radler Alkoholfrei			0,5l	4,30

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft, Orangensaft, Rhabarbersaft,
Johannisbeernektar, Maracujanektar

Säfte pur	0,2 l	2,90	0,4 l	5,20
Saftschorle	0,2 l	2,60	0,4 l	4,20

Tafelwasser mit Kohlensäure	0,2 l	1,80	0,4 l	2,90
-----------------------------	-------	------	-------	------

Adelholzener classic Flasche	0,25 l	2,80	0,5 l	4,80
------------------------------	--------	------	-------	------

Adelholzener still Flasche	0,25 l	2,80	0,5 l	4,80
----------------------------	--------	------	-------	------

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero

Fanta, Sprite	0,2 l	2,60	0,4 l	4,20
---------------	-------	------	-------	------

Paulaner Spezi	0,5 l	4,50		
----------------	-------	------	--	--

Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,30	0,4 l	5,60
------------------------	-------	------	-------	------

Schweppes Tonic Water	0,2 l	3,30	0,4 l	5,60
-----------------------	-------	------	-------	------

Almdudler	0,35 l	3,70		
-----------	--------	------	--	--

Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,90		
--------------	------	--	--

Großer Kaffee	4,50		
---------------	------	--	--

Milchkaffee	3,50		
-------------	------	--	--

Espresso	2,50		
----------	------	--	--

Doppelter Espresso	4,20		
--------------------	------	--	--

Espresso Macchiato	2,70
--------------------	------

Cappuccino	3,50
------------	------

Latte Macchiato	3,50
-----------------	------

Glas Milch	2,00
------------	------

Tasse Tee 3,50

Earl Grey (Schwarztee)

Sonne Asiens (Grüntee)

Kräutergarten

Sommerbeeren (Früchtete)

Pfefferminz

Kamillenblüten

Prosecco

Prosecco Ponte-Manzoni Spumante frisch, fruchtig, leicht und halbtrocken			0,7l	24,50
Prosecco Frivolo Frizzante	0,1l	4,10	0,7l	19,50
Prosecco-Schorle mit Limettenscheibe		0,2l	5,40	
Prosecco-Schorle-Maracuja und Orange		0,2l	5,40	
Aperol Sprizz, Prosecco, Wasser, Aperol(1) und Orange		0,2l	6,50	
Hugo-Schorle, Weißwein, Prosecco, Wasser, Holundersirup, Limette		0,2l	6,50	

Weißweine

Riesling Haberschlachter Dachsberg blumig, fruchtig, dezente Säure		0,2l	5,20	
Pinot Grigio DOC delle Venezie, Collezione Il Mio, trocken		0,2l	5,80	
Sauvignon Blanc Weingut Klein, Pfalz intensiver Geschmack nach reifen Beeren und Wildkräutern, trocken	0,2	6,80	0,75l	21,50
Weißweinschorle		0,2l	3,50	





Rotweine

Stromberg Zabergau, Trollinger mit Lemberger QbA
saftig frisch und halbtrocken 0,2l 5,20

Primitivo di Manduria Pliniana, Apulien
intensiver und voller Geschmack der
Primitivotraube 0,2l 6,50 0,75l 19,90

Cielo Appassionante, Rosso Veneto
saftig, fruchtig und aromatisch im Geschmack
0,2l 6,80 0,75l 21,50

3 Passo, Negroarmaro/Sangiovese, Valpolicella
edler, kraftvoller Biowein,
Sauerkirsche & Johannisbeerfruchtnoten
0,2l 6,80 0,75l 21,50

Rotweinschorle 0,2l 3,50

Rosé

Rosato Collezione Il Mio halb trocken
0,2l 5,20 1,00l 19,50

Cabernet Sauvignon Rosé, Weingut Klein, Pfalz
schwarze Johannisbeere, trocken
0,2l 6,50 0,75l 19,90

Weinschorle 0,2l 3,50

WEINHAUS RIEG

UNSERE WEINE BEZIEHEN
WIR VOM WEINHAUS RIEG.
MIT HILFE DES
WEINSPEZIALISTEN HABEN
WIR DIE PASSENDEN WEINE
FÜR UNSER SORTIMENT
AUSGEWÄHLT UND HARMO-
NISCH AUF UNSERE SPEISEN
ABGESTIMMT.

UNSERE MITARBEITER
BERATEN SIE GERNE BEI DER
WAHL.

WWW.WEINHAUS-RIEG.DE

Bodensee Spezialitäten vom Steinhäuser

Allgäuer Heuschnaps 38 %vol.	2cl	2,80
Gebirgsenzian 40 %vol.	2cl	2,80
Obstler 38 %vol.	2 cl	2,80
Kirschwasser 40 %vol.	2 cl	2,80
Bodensee Williams No. 1 40 %vol.	2 cl	4,40
Marillengeist 33 %vol.	2 cl	4,40
Himbeergeist 40 %vol.	2 cl	4,40
Haselnuss 40 %vol.	2 cl	4,40
Bratapfel – Likör 20 %vol.	2 cl	4,40

Bitterliköre

Ramazotti 30 %vol. , Jägermeister 33 %vol. , Fernet Branca 42 %vol. , Averna 34 %vol.	2cl	3,00
--	-----	------

Liköre & Spirituosen

Sambuca „Molinari“ 40 %vol.	2 cl	3,00
Ouzo12 38 %vol.	2 cl	3,00
Grappa „Marco Bonfante“ 40 %vol.	2 cl	4,50
Alpenschnaps Steinbeisser Marille 35%vol.	2 cl	3,50