



# ALPEN WIRTSHAUS

DAS WIRTSHAUS MIT HERZ

## Suppen

Pfannkuchensuppe in der Rinderbrühe	4,80
Maultaschensuppe in der Rinderbrühe	5,20
Kaspressknödelsuppe in der Rinderbrühe	5,60

## Salate

### Schwabensalat

gemischter Salat mit Bayerisch Dressing und gebratenen Maultaschenstreifen. 12,90 klein 8,90

### Salat Sonnenpute

gemischter Salat mit Bayerisch Dressing und gebratenen Streifen von der österreichischen Pute und gerösteten Sonnenblumenkernen. 15,60 klein 12,60

### Salat Ochsensepp

gemischter Salat mit Bayerisch Dressing und Kürbiskernöl. Belegt mit gebratenen Streifen vom österreichischen Weiderind und gerösteten Kürbiskernen. 15,80 klein 12,80

### Salat Camembert

Blattsalat mit dreierlei Rohkostsalaten der Saison, angemacht mit unserem Bayerisch Dressing und gebackenem Camembert und Preiselbeeren. 13,90 klein 9,90

## Vegetarische Klassiker

**Gmünder Kasspatzen**, mit Emmentaler und Bergkäse, serviert mit geschmelzten Zwiebeln und einem kleinen Blattsalat 11,80 klein 8,90

**Rahmschwammerl**, selbstgemachte Breznknödel mit frischen Champignons in leichter Weißweinsauce. 11,50 klein 9,50

**Veggie-Kräuterflädle** gefüllt mit Grillgemüse und Kräuterquark. Als Beilage reichen wir einen Blattsalat. 12,50

**Gebratener Kaspressknödel** mit Blattsalat und Kräuterquark. 12,90 klein 9,50

**Ofenkartoffel** mit Blattsalat und Kräuterquark. 13,50 klein 9,50

**Veganer Teller**: Grillgemüse mit Ofenkartoffel, veganem Dip und Blattsalat 13,90

## Hauptspeisen

**Knusprige Schweinshax`n mit Dunkelbiersoße**, serviert mit Krautsalat und Bauernbrot 16,80  
oder wahlweise mit Krautsalat und selbstgemachtem Breznknödel. 18,50

**G`stopfter Paul**, paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Bergkäse, Champignons, geschmelzten Zwiebeln und Kochschinken.

**Wahlweise** mit gemischtem Salat 20,40  
**oder** mit Spätzle und Dunkelbiersoße 19,70  
**oder** mit Pommes Frites. 19,70

# ALPEN WIRTSHAUS

DAS WIRTSHAUS MIT HERZ



## Hauptspeisen

<b>Schweinsbraten „Jäger Art“</b> vom Schweinehals, serviert mit selbst gemachtem Breznknödel und Pilzrahmsoße <b>oder</b> mit Spätzle und Dunkelbiersoße.	14,50	klein 11,50	
	14,50	klein 11,50	
<b>Paniertes Schweineschnitzel,</b> <b>wahlweise</b> serviert mit gemischtem Salat <b>oder</b> mit Spätzle und Dunkelbiersoße <b>oder</b> Pommes Frites	15,90	klein 12,90	
	15,20	klein 12,20	
<b>Paniertes Sonnenputenschnitzel, wahlweise</b> serviert mit gemischtem Salat <b>oder</b> mit Spätzle und Dunkelbiersoße <b>oder</b> Pommes Frites			20,50 19,80
<b>Champignonrahmschnitzel</b> von der Sonnenpute „natur“ gebraten, mit frischen Champignons in einer Weißweinsahnesoße, serviert mit Spätzle <b>oder</b> Pommes Frites.			20,50
<b>Zwiebelrostbraten,</b> aus der Hüfte vom österreichischen Weiderind, mit geschmelzten Zwiebeln, serviert mit Spätzle und Dunkelbiersoße			24,80
<b>Wiener Rostbraten,</b> aus der Hüfte vom österreichischen Weiderind, paniert und knusprig ausgebacken. Wahlweise mit rustikalen Pommes Frites oder Grillgemüse.	24,80	klein 18,80	
<b>Schwäbischer Sauerbraten</b> mit unserem selbstgemachten Breznködel und Blaukraut	19,80	klein 14,80	
<b>Schwäbische Maultaschen,</b> geröstet mit Ei und Kartoffelsalat	12,80	klein 9,80	
<b>Fleischpflanzerl,</b> kross angebraten mit Kartoffelsalat und Dunkelbiersoße <b>oder</b> nach „Jäger Art“ mit Champignonrahmsoße und Spätzle	11,60	klein 8,50	
	11,60	klein 8,50	
<b>Rinder-Kräuterflädle,</b> gefüllt Rinderstreifen, Grillgemüse, Kräuterquark und Blattsalat.			16,50
<b>Puten-Kräuterflädle,</b> gefüllt mit Putenstreifen, Grillgemüse, Kräuterquark und Blattsalat.			15,50
<b>Wirtshaus Wurstsalat,</b> geräucherte Schinkenwurst mit Essiggurke, roten Zwiebeln und frischem Schnittlauch, nach Art des Hauses angemacht, mit Bauernbrot <b>oder</b> zusätzlich mit feinen Streifen vom Emmentaler Käse.	11,90	klein 8,40	
	12,90	klein 9,40	

## Süße Versuchung

<b>Kaiserschmarrn,</b> mit Apfelkompott oder mit Vanilleeis. Gerne auch mit in Rum eingelegten Rosinen.	11,20	klein 8,20	
<b>Gemischter Eisbecher,</b> Vanille-, Stracciatella- und Schokoladeneis			5,20
<b>Tiroler Apfelkichla</b> mit Vanilleeis			7,20