

VORSPEISEN

VITALSALAT „ALPENHOF“ 24
Körner | Croûtons | gebackener Ziegenkäse | Bienenhonig

CAESAR SALAT 23
Gebratene Hähnchenbrust | Croûtons | Sardellen | Parmesan

FRÜHLINGSROLLE VON DER GLASNUDEL 23
Koriander | knackiges Gemüse | hausgemachter Kimchi | Kürbiscreme

SUPPE

CONSOMMÉ VOM WERDENFELSER RIND 13
Flädle | Gemüse

VEGETARISCH

GEFLÄMMTE AUBERGINE 29
Miso | Granatapfel | Baba Ghanoush | Shiso-Kressesalat

FISCH

FILET VOM WALCHENSEE SAIBLING „MÜLLERIN“ 36
Blattspinat | Butterkartoffeln | Kapern-Tomatenbutter

FLEISCH

WIENER SCHNITZEL VOM BAYERISCHEN KALB 38
Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone

CLUBSANDWICH 26
Pommes Frites | Speck | Cocktailsauce

DESSERT



TAGESDESSERT	18
APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL Mit Vanilleeis und Sahne	8
EISKAFFEE	9
EISSCHOKOLADE	9
SORBETS Erdbeere Mango Himbeer Maracuja	PRO KUGEL 3
EIS Vanille Schokolade Pistazie	PRO KUGEL 3

Sollten Sie Unverträglichkeiten für ein Lebensmittel haben, wenden Sie sich bitte an unseren Service.
Wir beraten Sie gerne.

KAFFEE & TEESPEZIALITÄTEN

ESPRESSO	3
ESPRESSO DOPPIO	4,5
CAPPUCCINO	5,5
LATTE MACCHIATO	5,5
MILCHKAFFEE	5,5
CAFÉ CRÈME	3,5
PORTION HEISSE SCHOKOLADE	6
KÄNNCHEN DALLMAYR TEE	8
Assam Bio Darjeeling First Flush Earl Grey English Breakfast Ginseng-Ingwer Bio Hello Morning Kamille Bio Masala Chai Bio Mango-Maracuja Sonnengruß Pfefferminze Bio Waldbeere	

Alle Preise sind inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Euro.

SPRITZIG UND SPRUDELIG

0,1L

0,2L

0,33L

CHAMPAGNER LAURENT-PERRIER

La Cuvée | Tours-sur-Marne

16

RIESLING SEKT BRUT

Dr. von Bassermann-Jordan | Baden

9

ALPENHOF SPRITZ

13

APEROL SPRITZ

12

ALKOHOLFREI

VIO BIO SCHORLE

Apfel | Rhabarber | Limette-Zitrone

4,5

HOPFEN UND MALZ

0,3L

0,5L

FASS

MITTENWALDER KARWENDEL HELL

4,5

6

KARG WEISSBIER HELL

4,5

6

FLASCHE

MITTENWALDER JAGER DUNKEL

6

MITTENWALDER HOPFALA

3,6

Alkoholfreie Limo

KARG WEISSBIER LEICHT

6

KARG WEISSBIER DUNKEL

6

KARG WEISSBIER

6

Alkoholfrei

LAMMSBRÄU EDELPILS

4,5

LAMMSBRÄU EDELPILS

4,5

Alkoholfrei

Alle Preise sind inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Euro.

EINE KLEINE AUSWAHL AUS ÜBER 1000 WEINEN

WEISS	0,1L	0,2L	0,75L
2022 LOESS RIESLING TROCKEN Wegeler Rheingau VDP Gutswein Dieser Wein präsentiert sich kraftvoll und strukturiert mit einer ausgeprägten Säure. Ein unkomplizierter jedoch erstklassiger Begleiter zu Speisen oder ein grandioser Solist.	6	11	36
2023 GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC „Selektion Alpenhof Murnau“ Schlosskellerei Gobelsburg Kamptal Der Grüne Veltliner Kamptal – Selektion Alpenhof Murnau ist ein Abbild des leitfüßig-frischen Weinstils der Österreichischen Donautäler. Mit knackiger Lebendigkeit vereint er Fruchtigkeit und rassige Würze.	7	13	39
2023 GRAUER BURGUNDER TROCKEN Weingut Von Winning VDP Gutswein Pfalz Der Graue Burgunder aus Rupperstberg reift in Edelstahl und neutralem Holz. Klare Aromen von Quitte, Aprikose, Birne, Vanille und Kräutern, kombiniert mit spannender Säure, Schmelz und eleganter Struktur, verleihen ihm Frische und Spannung.	6	11	35
2023 LUGANA „LIMNE“ DOC Tenuta Rovaglia Garda Lombardia Dieser Lugana bringt Aromen von Vanille, Zimt und Gewürzen mit sich. Sein Abgang ist von einer schönen Mineralität und einer guten Länge geprägt.	7	13	43
ROT	0,1L	0,2L	0,75L
2022 SPÄTBURGUNDER TROCKEN Weingut Abril Bischoffingen Baden Rote Früchte zeichnen den Spätburgunder aus. Sein Abgang leicht rauchig und schön saftig.	7	13	36
2022 PRIMITIVO DI MANDURIA DOC Terre di Campo Sasso Apulien Italien Die lange Erfahrung sorgt für den optimalen Erhalt der Aromatik von dunklen Früchten und einem Hauch Kaffee, die diesen Primitivo so erfrischend macht.	6	11	36

Erlesen. International. Beachtet.

Einen Weinkeller zu haben ist das eine, ihn mit einer exzellenten Auswahl zu füllen, eine Lebensaufgabe. Unser Sommelier Domenico Durante beschäftigt sich mit der Zusammenstellung der Sorten und der perfekten Harmonie zwischen Wein und Speisen.

Fragen Sie auch nach unserer mit zwei Gläsern vom WineSpectator ausgezeichneten Weinkarte mit über 1000 Positionen.

DOMENICO DURANTE
Sommelier



EVA SEIDENBERGER
Restaurantleitung

Alle Preise sind inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Euro.