

Grüß Gott liebe Gäste!

Wir freuen uns, Sie hier bei uns im Seerestaurant Alpenblick begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen viel Spaß!

Für Gerichte, die wir Ihnen auf zwei Tellern servieren, berechnen wir € 2,5 pro Gericht und falls Sie eine kleine Portion wünschen, ziehen wir 15% ab. Einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Alpenblick-Team!

Aperitif

Skinny Peach 7,0

Schweppes white peach
Absolut Vodka

Rosato Peach 7,0

Schweppes white peach
Ramazotti Rosato

Virgin white Peach 7,0

Schweppes white peach
alkoholfreier Prosecco

Weißbier Spritz 7,0

Weinempfehlung 1/8l

2022 **Riesling, Gutswein**, trocken

Mineralisch mit gefälliger und saftiger Art
Gert Bernhard, Südpfalz, Deutschland 4,5

Menü 39,0

Bunte Frühlingssalate

mit hausgeräuchertem Saiblingsfilet und Meerrettich

Kleines Filetsteak vom Riegseer Bio Weideochsen

auf Gnocchi mit Bärlauchpesto, Rucola, Parmesan

Eierlikörparfait mit Rüblikuchen auf Heidelbeerragout

Suppen

Bärlauchrahmsuppe mit Croutons 7,7

Rahmsuppe von hausgeräucherten Staffelseefischen mit Croutons 10,5

Pfannkuchensuppe 6,1

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Terrine vom Staffelsee Hecht

mit Goma Wakame (Algensalat) und Wasabicreme 16,0

Gebackener Mozzarella vom Dopfer Hof in Uffing

auf bunten Blattsalaten mit Preiselbeerchutney 15,0

Carpaccio vom hausgeräuchertem Roastbeef

mit Rucola und Uffinger Bergkäse 16,6

Hausgeräuchertes Saiblingsfilet auf bunten Blattsalaten

mit Meerrettich, Kernöl, Kürbiskernen und Croutons 15,5

Gegrillter, französischer Bio Ziegenkäse

auf Blattsalaten mit Apfel-Feigenmarmelade und Mammutoliven 14,4

Mariniertes Grillgemüse (kalt) auf bunten Blattsalaten mit Parmesan 15,0

Salate

Salatplatte

-mit Schnitzelstreifen (Schwein) im Körnermantel 16,0

-mit Riesengarnelen 24,3

-mit gebratenem Ziegenkäse, Zwiebeln und Oliven 16,6

Bunter Beilagensalat 7,2

Pasta, Risotto und Vegetarisches

Kässpätzchen

mit Schmelzzwiebeln und Bergkäse vom Dopferhof in Uffing 14,4

Risotto

mit Bärlauch, Schrobenshausener Spargel, Rucola und Parmesan 16,0

Gnocchi mit Ziegenkäse, Kernen, Spinat und Birnen 15,5

Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen und Champignons in Sahnesauce 19,5

Frischer Schrobenhausener Spargel von der Familie Wolf

Der Wein zum Spargel:

Elena Walch Weissburgunder Selezione

trocken, volle Frucht, exotische Früchte, angenehmer Schmelz,
aus einer kleinen Einzellage, ein weisser Spitzentropfen 1/8 l / 5,5

Vorspeisen:

Spargel mit Sauce Hollandaise,
Murnauer-Moos Schinken, Parmesan und Erdbeeren 17,0

Spargelrahmsuppe mit Croutons 7,7

Hauptgerichte

Spargel mit Sauce Hollandaise oder flüssiger Butter
und neuen Kartoffeln in der Schale 19,9

Spargel mit Sauce Hollandaise oder flüssiger Butter
und neuen Kartoffeln in der Schale

-mit **knusprigem Schnitzel vom Uffinger Milchkalb** 25,5

-mit **Staffelsee Hechtfilet** 32,0

-mit **kleinem Filetsteak vom bayrischem Jungrind** 35,0

-mit **Alpenschinken** (gekocht) 23,5

Dessert

Hausgemachtes **Spargeleis**
mit frischen Erdbeeren, Minze und grünem Pfeffer 8,5

Aus Meer und See

Forelle aus eigener Zucht im Ganzen gebraten

mit Butter, Kartoffeln in der Schale und Gemüse 27,0

Staffelsee Zanderfilet

auf Tagliatelle mit Bärlauch und Schrobenshausener Spargel 32,0

Staffelsee Hechtfilet auf der Haut gebraten

Risotto mit Bärlauch, Schrobenshausener Spargel, Rucola und Parmesan 29,0

Spezialitäten

Gröstl von feinsten Meeresfrüchten

- Riesengarnelen, Pulpo, Calamari -

auf bunten Blattsalaten mit Parmesan und Knoblauchbrot 27,7

Tagliata vom bayerischen Jungochsen (aufgeschnittenes Lendensteak)

auf bunten Blattsalaten mit Parmesan und Knoblauchbrot 28,80

Surf and Turf -Rinderfiletsteak und Garnelen) mit Kräuterbutter

auf bunten Blattsalaten mit Parmesan und Knoblauchbrot 38,0

Hauptgerichte

Spatenhausener Milchkalbsleber rosa gebraten

auf Gröstl von Kartoffeln, Äpfel und Zwiebeln 22,0

Alpenblick's Breznschnitzel von der Schweinelende

mit süßem Senf, Meerrettich und gebratenen Kartoffeln 17,7

Lammhüftsteak vom Neuseelandlamm

rosa gebraten auf Kartoffel-Gemüsegröstl 26,0

Wiener Schnitzel vom Uffinger Milchkalb

mit Pommes frites und Salat 24,3

Pfeffersteak vom bayerischen Jungochsen

mit gebratenen Kartoffeln und Gemüse - Lende 28,8 / Filet 35,0

„Schwabenteller“

Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce und Spätzle 17,7

Aperitif

Glas Prosecco Spumante Marsuret, Treviso, Extra dry	4,6
Campari mit Orangensaft oder Soda	7,0
Aperol Spritz oder Hugo	7,0
Wilde Lilly - Lillet blanc mit Russian Wild Berry-	7,0
Martini bianco	4,9
Sherry dry oder medium dry	4,9
Fruchtpunsch mit Prosecco	4,9

Aperitif alkoholfrei

Monin bitter mit Orangensaft oder Soda	7,0
Spritz oder Hugo	7,0
Fruchtpunsch mit alkoholfreiem Sekt	4,9

Unsere Kaffeespezialitäten von Dallmayr

Tasse Kaffee Crema	2,8
Haferl Kaffee Crema	4,0
Espresso	2,4
Doppelter Espresso	3,7
Espresso macchiato	2,7
Espresso Corretto	3,7
Tasse entkoffeiniertes Kaffee	2,8
Haferl Milchkaffee	4,2
Haferl Cappuccino	4,2
Latte macchiato	4,4
Heiße Schokolade mit Sahne	4,0

Unsere Teespezialitäten von Dallmayr

Darjeeling First Flush	
Grüner Tee- Japan Sencha	
Earl Grey, aromatisierter schwarzer Tee	
Früchtetee, Maracuja/Orange	
Früchtetee, Waldbeeren, Pfefferminze	
Rooibos Mango/Passionsfrucht	
Alpenkräuter, Kamille	3,8

Hofbräubiere vom Fass

Helles	0,50 l 4,2
Kleines Helles	0,30 l 3,5
Weißbier	0,50 l 4,4
Kleines Weißbier	0,30 l 3,6
Radler	0,50 l 4,2

Hofbräu Biere aus der Flasche

König Pilsener	0,33 l 3,9
Weißbier Dunkel	0,50 l 4,4
Weißbier Leicht	0,50 l 4,4
Weißbier alkoholfrei	0,50 l 4,4
Dunkles Bier	0,50 l 4,4
Hofbräu alkoholfrei	0,50 l 4,4

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Zitronen- oder Orangenlimonade	0,30 l 3,2
Coca Cola light	0,33 l 3,2
Cola Mix	0,50 l 4,0
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l 3,2
Almdudler	0,33 l 3,5
Eistee Pfirsich	0,50 l 4,1
Eistee Pfirsich	0,30 l 3,3

Säfte von Lindauer

Apfel, Johannisbeere, Rhabarber, Mango, Maracuja, Orange, Holler als Purer Saft	0,30 l 3,8 0,50 l 4,8
Als Saftschorle	0,30 l 3,5 0,50 l 4,2

ADELHOLZENER ALPENQUELLEN

Adeholzener Mineralwasser naturell oder classic	0,25 l 2,6 0,50 l 3,5 0,75 l 5,2
---	--

Unsere Schoppenweine 0,25ltr

Weiß

Riesling, Qualitätswein, trocken

Andreas Grimm, Pfalz/ Deutschland 5,5

Grüner Veltliner, Qualitätswein, trocken

Erz. Abf. Josef Dockner, Wachau / Österreich 5,9

Grauburgunder Kabinett, trocken

Gutsabf. Arndt Köbelin, Baden / Deutschland 6,2

Lugana, D.O.C. trocken

Ca'Donini / Gardasee / Italien 6,5

Riesling, Qualitätswein, halbtrocken

Heilbronner Staufenberg / Württemberg / Deutschland 7,5

Rosé

Spätburgunder Rosé, trocken

Schloss Westerhaus, Rheinland Pfalz, Deutschland 5,90

Rot

Spätburgunder, Qualitätswein, trocken

Arndt Köbelin, Baden, Deutschland 6,50

Zweigelt Qualitätswein, trocken

Erz. Abf. Familie Forstreiter, Krems / Österreich 6,3

Montepulciano d'Abruzzo DOC, trocken

Erz. Abf. Villa Rocca, Veneto / Italien 6,4

Weinschorle aus italienischem Landwein

Weiß oder Rot 0,5l 4,9 0,25l 3,9

Gerne bekommen Sie eine Weinschorle aus jedem Wein der Karte für €0,5 Aufpreis.

**Möchten Sie einen Blick in unsere Weinkarte werfen,
sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter*innen an.
Wir halten eine gut sortierte Weinkarte für Sie bereit.**

Edelbrände von Lantenhammer

Holzfass Obstbrand, Sauerkirschbrand, Schlehengeist	
Williamsbrand, Waldhimbeergeist, Spezial Kräuter,	
Waldhimbeeren Likör, Haselnussgeist, Holzfass Enzian	4,9

Whiskey 2 cl

Slyrs Bayerischer Whiskey (Distillerie Lantenhammer)	6,0
Talisker 10 Jahre (Single Malt Scotch Whisky)	6,0
Bruichladdich THE CLASSIC LADDIE (Scottish Barley)	6,5
Auchentoshan Three Wood Rich and Elegant (Single Malt Scotch Whisky)	6,8

Cognac 2 cl

Frapin VSOP Premier Cru de Cognac	7,2
-----------------------------------	-----

Grappa 2 cl

Marzadro Grappa Le Dic'Otto Lune Stravecchia	4,8
Le Dic'Otto Riserva Botte Porto	4,8
GIARE Grappa Riserva di Amarone della Valpolicella	5,5
Il Moscato di NONINO Grappa	5,5

Liköre 2 cl

Mozart White Chocolate Vanilla Cream	4,9
Limoncello	4,9
Ramazzotti AMARO	3,2
Fernet-Branca	4,0
AMARO Averna Siciliano	3,0
Molinari Sambuca Extra	3,5
LICOR 43 Original /wahlweise 1cl mit Espresso	4,7