

# 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

**Crodino Spritz** alkoholfrei 4,5

**Alpenblick´s Flamingo** mit Tonic Water und Blutorange 7,0

**Gin Tonic „Berry“** mit Himbeeren (wahlweise alkoholfrei) 7,0

## Weinempfehlung 1/8l

**2018 Reizvoll Cuvée rot** Qualitätswein, trocken

Ein schönes, volles Cuvée mit tief dunkelroter Farbe, das im Duft an Brombeere und schwarze Johannisbeere erinnert.

Weingut Sonnenhof, Württemberg, Deutschland 4,5

## Menü 35,0

**Kürbisrahmsuppe** mit Murnauer Mooschinken und Croutons

\*\*\*

**Staffelsee Renkenfilet**

auf Risotto von heimischen Steinpilzen, Rucola und Parmesan

\*\*\*

**Feines aus Krönner´s Schokolade** auf Beerenragout

## Suppen

**Cappuccino** von heimischen Steinpilzen mit Sahnehaube 10,0

**Kürbisrahmsuppe** mit Kernen, Öl und Croutons 5,5

**Hummerrahmsuppe** mit Croutons 9,5

**Pfannkuchensuppe** 5,5

# Vorspeisen und Kleinigkeiten

## **Murnauer Mooschinken**

mit Melone auf Rucola und Kirschtomaten 12,5

## **Vitello tonnato** vom Uffinger Milchkalb

Gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern 15,0

## **Feines Matjes vom Saibling „Hausfrauen Art“**

mit Apfel und Zwiebel auf Kräutersalaten 16,0

## **Gegrillter Oktopus**

auf Grillgemüsesalat mit Parmesan 16,0

**Mariniertes Grillgemüse** (kalt) auf Kräutersalaten mit Parmesan 13,5

## **Gegrillter, französischer Bio Ziegenkäse**

auf Blattsalaten mit Apfel-Feigenmarmelade und Mammutoliven 13,0

# Salate

## **Salatplatte**

-mit Schweineschnitzel im Körnermantel 15,0

-mit Riesengarnelen 22,0

-mit gebratenem Ziegenkäse, Zwiebeln und Oliven 15,0

**Bunter Beilagensalat** 6,5

# Pasta, Risotto und Vegetarisches

## **Gröstl von Kartoffeln**

mit frischem Marktgemüse, Rucola und Olivenöl 13,0

## **Risotto**

von heimischen Steinpilzen, Rucola und Parmesan 18,0

**Gnocchi** mit Ziegenkäse, Kernen, Spinat und Birnen 14,0

**Spaghetti** mit hausgebeizt- und geräuchertem Saiblingsfilet in Dillrahmsauce 19,0

## Aus Meer und See

### **Staffelsee Renke im Ganzen gebraten**

mit Butter, Kartoffeln und Salat 23,0

### **Saiblingsfilet in Rieslingssauce**

auf Gröstl von Kartoffeln und Gemüse 23,0

### **Staffelsee Renkenfilet gebraten**

auf Risotto von heimischen Steinpilzen, Rucola und Parmesan 28,0

### **Gröstl von feinsten Meeresfrüchten**

- Riesengarnelen, Pulpo, Calamari -

auf bunten Kräutersalaten mit Parmesan und Knoblauchbrot 25,0

## Feines vom Land und Wald

### **Rosa gebratene Hüftsteaks vom Neuseeland Lamm**

auf Gröstl von Kartoffeln und Gemüse 24,0

### **Ragout vom Blauen Land Reh**

mit Preiselbeeren und Spätzle 20,0

### **Wiener Schnitzel vom Uffinger Milchkalb**

mit Pommes frites und Salat 22,0

### **Pfeffersteak von der bayerischen Jungochsenlende (220 Gramm)**

mit gebratenen Kartoffeln und Gemüse 26,0

### **Alpenblick's Breznschnitzel von der Schweinelende**

mit süßem Senf, Meerrettich und gebratenen Kartoffeln 14,5

### **„Schwabenteller“**

Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce und Spätzle 16,0

### **Geschmorte Ochsenbackerl**

in Rotweinsauce mit Kartoffelknödel und Gemüse 20,0

## Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

**Wiener Schnitzel** vom Schwein mit Pommes frites 7,5

**Pommes frites** 4,0

**Fischstäbchen** mit Pommes frites 6,0

**Gebratene Kartoffeln** mit Gemüse 6,0

**Spätzle** mit Sauce 5,0

## 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

## 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 Whiskey	6,0

## 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
Tasse entkoffeinierter 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   4,2
Kleines Helles	0,30   3,5
Weißbier	0,50   4,4
Kleines Weißbier	0,30   3,6
Radler	0,50   4,2

## Hofbräu Biere aus der Flasche

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

## Alkoholfreie Getränke

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

## Säfte von Lindauer

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

## Siegsdorfer Petrusquelle Mineralwasser

Gourmet Naturell oder medium	0,25   2,6 0,50   3,5 0,75   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

## 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.