

Herzlich willkommen im



Alpenglück-Speis & Biergenuss

In unserem Restaurant wird mit frischen Zutaten gekocht und mit den Einzigartigen in der alpinen Kulturlandschaft hervorgebrachten Produkten gearbeitet. Lassen Sie sich verwöhnen und überzeugen von der Qualität und der Natürlichkeit der Gerichte. Fleisch & Fisch, Obst und Gemüse, Milchprodukte, Brot und natürlich auch das Salz, kommen von unseren heimischen Lieferanten, die wir Ihnen auf der nächsten Seite dieser Speisekarte vorstellen.

Ganz besonders freut es uns, dass wir 2018 für unsere Qualitätsbemühungen zwei Auszeichnungen erhalten haben, die vom Bayerischen Landwirtschaftsministerium in Zusammenarbeit mit dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband und der Bayern Tourist verliehen werden,

und unser Restaurant damit einer der wenigen Gastronomiebetriebe in Oberbayern ist, dem beide Auszeichnungen zuteil wurden.

Ute und Peter Lohmann und Mitarbeiter



*Von Januar bis Ostern
Montag und Dienstag Ruhetag
Von Ostern bis Dezember
Dienstag Ruhetag*

*Montag, Mittwoch und Donnerstag warme Küche 17.00 - 20.45 Uhr
Freitag, Samstag, Sonn- und Feiertag durchgehend 11.00 - 20.45 Uhr
(Änderungen vorbehalten)*

ALPENGLÜCK HOTEL - RESTAURANT

*Kulinarischer Genuss
mit viel bayerischer Tradition*

Alle Gerichte
bereiten wir für Sie frisch
und mit viel Liebe und Leidenschaft zu.
Bitte lassen Sie uns dafür
ein wenig Zeit!
Vielen Dank

Vorspeisen

<i>Bauernkrapfen (Auszug ´ne)</i>	5,50
- mit Chili-Rahmsauerkraut	
- mit viel Knoblauch	5,00
<i>Weißwurst (4,11) in der Brez ´n-Panade auf lauwarmem Kartoffel-Speck-Salat, mit Weißbier verfeinert</i>	6,50
<i>Knoblauchcremesuppe mit Buttercroutons</i>	4,90
<i>Kräftige Rinderbrühe <u>oder</u> Gemüsebrühe</i>	
- mit gerösteten Brotwürfeln, Speck und Zwiebeln	4,20
- mit Kaspressknödel	4,20

Salate

<i>Großer gemischter Salatteller mit gerösteter Brotscheibe mit Rinderlendenstreifen vom Grill und Parmesankäse</i>	15,90
<i>Kross gebratene Zanderfiletstreifen auf bunten Blattsalaten, mariniert mit Hausdressing mit gerösteter Brotscheibe</i>	15,90
<i>Gemischter Beilagensalat mit Hausdressing</i>	3,90

Vegetarisch

<i>Geröstete Semmelknödel mit Ei und Zwiebeln und kleinem Blattsalat</i>	8,90
<i>Hausgemachte Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Schmorzwiebeln und kleinem Blattsalat</i>	10,90
<i>Hausgemachte vegetarische Gemüse-Bolognese auf grünen Bandnudeln, mit Parmesankäse und kleinem Blattsalat</i>	10,90

Hauptgerichte

<i>Goldgelb gebackenes Schweineschnitzel in der Brez 'n-Panade mit knusprigen Bratkartoffeln</i>	<i>13,50</i>
<i>Deftiger Schweine-Krustenbraten im eigenen Saft 'l aus der Schweineschulter, mit Semmelknödel und Krautsalat -im Pfandl serviert-</i>	<i>13,50</i>
<i>Hausgemachte Fleischpflanze mit Rosmarin und Kapern fein abgeschmeckt an deftigem Rahmwirsing mit Salzkartoffeln</i>	<i>12,90</i>
<i>Boeuf Lamotte (traditionelles Bayerisches Gericht) aus dem Bürgermeisterstück vom Rind mit hausgemachten Eierspätzle und Rahmwirsing</i>	<i>15,90</i>
<i>Jägerschnitzel vom Schweinerücken natur gebraten, mit gegrillten Speckstreifen, Schwammerlrahmsoße und hausgemachten Eierspätzle</i>	<i>15,90</i>
<i>Putenschnitzel mit Blauschimmelkäse gratiniert mit gegrillten Speckstreifen, glacierten Apfelspalten und Röstinchen</i>	<i>14,90</i>
<i>Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet - im Pfandl serviert - auf gerösteten Semmelknödelscheiben, serviert mit Rahmschwammerlsoße</i>	<i>17,90</i>
<i>Knuspriges Pfannenrösti mit gegrillten Medaillons vom Schweinefilet Pfefferrahmsoße und Salatgarnitur</i>	<i>17,90</i>
<i>Kross gebratenes Zanderfilet -im tiefen Teller serviert- auf Chili-Rahmsauerkraut mit Kartoffeln</i>	<i>17,90</i>
<i>*Zwiebelrostbraten - medium gegrillt - 200 Gramm Lende vom bayerischen Weiderind mit Dunkelbier-Zwiebelsoße, Röstzwiebeln und knusprigen Bratkartoffeln</i>	<i>21,90</i>
<i>*Schurkensteak - medium gegrillt - 200 Gramm Lende vom bayerischen Weiderind mit viel Knoblauch und knusprigen Bratkartoffeln</i>	<i>21,90</i>

** auch erhältlich in*

<i>250 Gramm</i>	<i>-</i>	<i>25,50</i>	<i>/</i>	<i>300 Gramm</i>	<i>-</i>	<i>29,90</i>
<i>350 Gramm</i>	<i>-</i>	<i>35,50</i>	<i>/</i>	<i>400 Gramm</i>	<i>-</i>	<i>39,50</i>
<i>500 Gramm</i>	<i>-</i>	<i>43,50</i>				

*Wir unterstützen vielfältige und ausgewogene Ernährung für Kinder!
Kinder können bei uns aus der Karte wählen und erhalten einen Rabatt!
Viele Gerichte sind auch als Seniorenportion erhältlich.*

Ofenfrische Schweinshaxen !!!

Bitte mindestens 1 Tag vorher bestellen

<i>Wies 'n-Haxe</i> vom Schwein, mit Dunkelbiersoße	12,90
<i>Stramme Wadl'n</i> vom Schwein, mit Pfefferkruste	12,90

wahlweise mit Semmelknödel oder knusprigen Bratkartoffeln

Brotzeiten

<i>Bunter Wurstsalat</i> ^(4,10,11) mit Curry mariniert nach einem Rezept von „Frank Rosin“ mit Zwiebeln und Brotauswahl von der Bäckerei Kreidl	8,50
<i>wahlweise auch mit Käsestreifen</i>	9,50

<i>Kalte Bratenplatte</i> Schweineschulterbraten, fein aufgeschnitten mit Butter, Zwiebeln, Gurke, Meerrettich ^(6, 7) und Brotauswahl von der Bäckerei Kreidl	11,90
---	-------

<i>Käseplatte</i> Gemischte Platte mit Käseaufschnitt, Weich- und Frischkäse Butter und Brotauswahl von der Bäckerei Kreidl	12,50
---	-------

<i>Brotzeit-Platte</i> Geräucherter Schinkenspeck, Wurstsalat ^(4,10,11) Käse, kalter Schweineschulterbraten, Salami und Cabanossi von der Metzgerei Drexler, Butter, Meerrettich ^(6, 7) und Brotauswahl von der Bäckerei Kreidl	14,50
---	-------

<i>Schinkenplatte</i> Geräucherter Schinkenspeck, Selchschoopf, gekochter Schinken Butter, Gewürzgurke, Tomate, Meerrettich ^(6, 7) und Brotauswahl von der Bäckerei Kreidl	14,90
--	-------

Desserts

Bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Gerne überreichen wir Ihnen eine speziell dafür angelegte Mappe. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

*Unsere Biere werden ausschließlich vom Hofbräuhaus Traunstein hergestellt,
denn Regionalität ist uns für unsere Gäste sehr wichtig.*

Untergärige Biere

HELLES *Helles vom Faß*

Brillante hellgelbe Farbe, klares glanzfeines Aussehen, deutliches Malzaroma, unterlegt mit angenehm leichter Hopfen- und Hefenote. Ein wunderbares Helles, harmonisch, vollmundig und traumhaft ausgewogen.

Stammwürzegehalt: 12,3 °

Alkoholgehalt: 5,3 % Vol. 0,3 L 2,80 € 0,5 L 3,30 €



Helles Alkoholfrei

*Eine hopfig feinwürzige Erfrischung mit schmeichelnder Süße.
Isotonisch und Alkoholfrei.*

Alkoholgehalt: <0,5% vol 0,5 L 3,50 €

Pils *Pils*

Frisch, prickelnd, mit leichtem schlankem Körper. Die ausschließliche Verwendung von bestem Hallertauer Aromahopfen bringt eine herrlich junge und freche Bittere.

Stammwürzegehalt: 11,8°

Alkoholgehalt: 5,1 % Vol. 0,33 L 3,20 €

Dunkel *Dunkel vom Faß*

Kräftig dunkelbraun mit zartem Karamellgeschmack. Weich im Trunk mit angenehm stolzem Dunkelmalzcharakter, wunderbar vollmundig. Unser Dunkles wird seit über 400 Jahren nach alter Überlieferung gebraut.

Das Bier aus der Guten Alten Zeit.

Stammwürzegehalt: 12,9 °

Alkoholgehalt: 5,0 % Vol. 0,3 L 2,80 € 0,5 L 3,30 €

Bier Mischgetränke

	0,3 l	0,5 l
Radler hell, dunkel oder Zwicklbier mit Zitronenlimo	€ 2,80	€ 3,30
Alm-Radler , hell, dunkel oder Zwicklbier mit Almdudler		€ 4,30
Russen Weissbier mit Zitronenlimo	€ 3,--	€ 3,50
Cola-Weisse Weissbier mit Cola (1,3)	€ 3,--	€ 3,50
Radler hell, dunkel oder Zwicklbier mit Zitronenlimo	€ 2,80	€ 3,30
Alm-Radler , hell, dunkel oder Zwicklbier mit Almdudler		€ 4,30

Erfrischungsgetränke

	0,25 l	0,75 l	0,5 l
Adelholzener Gastro-Classic	€ 2,90	€ 5,40	€ 3,40
Mineralwasser, spritzig oder still			

	0,3 l
Almdudler	€ 3,50

	0,2 l	0,3 l	0,5 l
Tafelwasser		€ 1,90	€ 2,60
Coca Cola (1,3)		€ 2,60	€ 3,40
Coca Cola light (1,3,9)		€ 3,30	
Fanta (1)	€ 2,60	€ 3,40	
Zitronenlimonade	€ 2,60	€ 3,20	
Cola Mix (1,3)	€ 2,60	€ 3,40	
Apfelsaft	€ 2,90		
Orangensaft	€ 3,30		
Multivitamin-Fruchtsaft	€ 3,40		
Rhabarbernektar (nur in der Saison)	€ 3,40		
Johannisbeernektar	€ 3,40		
Apfel-Schorle			0,5 l € 3,40
Multivitamin-Schorle			€ 4,--
Johannisbeer-Schorle			
Orangen-Schorle			
Rhabarber-Schorle (nur in der Saison)			

Kaffee, Heißgetränke und Kuchen

<i>Haferl Kaffee (3)</i>	€ 3,30
<i>Haferl Kaffee, coffeinfrei</i>	€ 3,30
<i>Haferl Cappuccino (3, 13)</i>	€ 3,90
<i>Espresso (3)</i>	€ 2,40
<i>Doppio (3) Doppelter Espresso</i>	€ 3,60
<i>Macchiato (3, 13) Espresso mit Milchschaum</i>	€ 2,60
<i>Caffé Mocalatte (3, 13)</i>	€ 4,20
<i>Doppelter Espresso, Kakao, aufgeschäumte Milch</i>	
<i>Latte Macchiato (3, 13)</i>	€ 3,90
<i>Glas Tee (Meßmer)</i>	€ 2,80
<i>Schwarz, Früchte, Hagebutte, Kräuter, Pfefferminze, Grün, Kamille</i>	
<i>Tee mit Rum (2 cl)</i>	€ 3,70
<i>Hüttentee</i>	€ 4,20
<i>Grog (mit Rum 4 cl)</i>	€ 4,20
<i>Haferl Heisse Zitrone</i>	€ 3,50
<i>Haferl Heisse Schokolade mit Schlagsahne (13,14)</i>	€ 3,80
<i>mit „Schuß“</i>	€ 4,60
<i>Glühwein</i>	€ 3,50
<i>mit „Schuß“</i>	€ 4,50
<i>Stück Kuchen</i>	€ 3,10
<i>Stück Apfelstrudel</i>	€ 4,00
<i>mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne</i>	€ 6,00
<i>mit Bourbon-Vanillesoße</i>	€ 6,40
<i>Portion Schlagsahne (13)</i>	€ 0,80
<i>Kugel Eis (5, 13) nach Wahl</i>	€ 1,20

Spritziges, nicht nur ein Aperitif...

	<i>0,1 l</i>	<i>0,75 l</i>
<i>Winzersekt rot, aus Franken (12)</i>		€ 19,90
<i>Flaschengährung, trocken</i>		
<i>Tilman Secco, aus Franken, trocken (12)</i>	€ 3,50	€ 17,90
<i>Glas Frankensecco (12)</i>		
<i>- mit Kirschlikör</i>	€ 4,80	
<i>- mit Wildfruchtlikör</i>	€ 4,80	
<i>Aperol Sprizz (1,13)</i>	€ 4,80	
	<i>0,2 l</i>	
<i>Hugo / weiß oder schwarz (12)</i>	€ 4,80	
<i>Hausmarke Piccolo, trocken,</i>	€ 6,50	
	<i>4 cl</i>	
<i>Campari (1)</i>	€ 5,50	
<i>mit Soda oder Orangensaft</i>	€ 5,50	

Schnäpse, edle Brände und Liköre

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
<i>Ute´s Karamell-Likör - hausgemacht -</i>	€ 2,70	€ 5,--
<i>Gebirgsenzian Brennerei Grassl</i>	€ 2,70	€ 5,--
<i>Obstler aus Äpfeln und Birnen</i>	€ 2,30	€ 4,40
<i>Williams-Christ Birnenbrand</i>	€ 2,70	€ 5,--
<i>Maridl (das Original aus Salzburg)</i>	€ 2,70	€ 5,--
<i>Haselnusser rein und mild (Schroffenbrennerei Grödig)</i>	€ 2,70	€ 5,--
<i>Graßl´s Bärwurz</i>	€ 3,50	€ 6,--
<i>Zirbener Schroffenbrennerei Grödig</i>	€ 3,50	€ 6,--
<i>„Odl“ natürtrüber Kräuterlikör</i>	€ 3,--	€ 5,50
<i>Jägermeister Kräuterbitter</i>	€ 2,70	€ 5,--
<i>Ramazzotti ital. Kräuterbitter</i>	€ 3,--	€ 5,50
<i>Grassl „Bergfeuer“</i>	€ 3,50	
<i>bayrische Kräuterlikör-Spezialität , brennend serviert</i>		

1 = Farbstoff

2 = Konservierungsstoff

3 = Coffein

4 = Phosphat

5 = Stabilisator

6 = Antioxidationsmittel

7 = Geschwefelt

8 = Geschwärzt

9= Süßungsmittel/Säuerungsmittel

10 = Nitritpökelsalz

11 = Geschmacksverstärker

12 = Sulfit

13 = Chinin

Weißwein ⁽¹²⁾	0,25 l	1,0 l
Külsheimer Hoher Herrgott, Baden	€ 5,20	€ 17,90
<i>Müller-Thurgau - Qualitätswein, halbtrocken</i>		
<i>Aromen von feinem Muskat und reifem Apfel</i>		
Volkacher Kirchberg, Franken	€ 5,20	€ 17,90
<i>Silvaner - Qualitätswein, trocken</i>		
<i>Apfel- und Birnenaromen, angenehme Frische</i>		
Edesheimer Ordensgut, Pfalz	€ 4,50	€ 15,90
<i>Müller-Thurgau, Qualitätswein, Pfalz, lieblich</i>		
Grüner Veltliner (Österreich) Donauland, trocken	€ 4,50	€ 15,90

Rotwein ⁽¹²⁾	0,25 l	1,0 l
Tilman Regent, Franken	€ 5,40	€ 19,90
<i>Qualitätswein, lieblich, dunkles Rot, Aromen von Vanille und Kirsche</i>		
Kembacher Sonnenberg, Baden	€ 5,40	€ 19,90
<i>Schwarzriesling, Qualitätswein, halbtrocken</i>		
Blauer Zweigelt (Österreich)	€ 4,60	€ 16,90
<i>Donauland, Qualitätswein, trocken</i>		

Rotling und Roséwein ⁽¹²⁾	0,25 l	1,0 l
Tilman Rotling, Franken	€ 5,20	€ 17,90
<i>Qualitätswein, halbtrocken, vielschichtig mit Aromen von Erdbeere und Himbeere</i>		
Munzinger Attilafelsen (Baden)	€ 5,20	€ 17,90
<i>Spätburgunder Weissherbst, Qualitätswein - halbtrocken</i>		
		0,5 l
Schorle (weinhaltiges Getränk) rot, weiss oder rosé	€ 2,90	€ 4,60