Herzlich willkommen im

Gasthof-Cafe
Alpenblick

Schön Sie hier zu haben !!!

Genießt den Aufenthalt mit & bei uns

Unsere warme Küche ist von 11.30 bis 20.30 Uhr für Sie da.

Frühstück jederzeit auf Vorbestellung

Montag Ruhetag

Alle unsere Gerichte erhalten Sie auf Wunsch auch

als kleinere Portion mit einem Preisnachlass von 2,00 €

Für Beilagenänderung verrechnen wir 1,50 €

Einen guten Appetit wünscht Ihnen

Familie Heim und Mitarbeiter

Wer uns findet, findet uns gut !

Unsere Salatteller:

Beilagen Salat 6,50 C,G,L,M

Große Salatschüssel der Saison 10,80 C;G;L;M

Knoblauchbaguette 3,60 A,G,

Fitness Salatteller:
Große Salatteller mit Hausdressing, gebratenen Geflügelbruststreifen und Knoblauchbaguette 18,80
A,C,G,L,M,

Schwäbischer Salatteller:
Großer Salatteller mit Maultaschen, Speckstreifen Hausdressing und Knoblauchbaguette 18,80 A,C,G,L,M,

Ladysalatteller:
Großer Salatteller mit Hausdressing, gebratenen Garnelen und Knoblauchbaguette 20,80 A,B,C,G,L,M

Steirischer Salatteller:
Großer Salatteller mit Kernöldressing, Zwiebel, panierten Geflügelbruststreifen und Knoblauchbaguette 19,80
A,C,G,M

Wurst – Käsesalat mit Brot 11,80 A,G,L,M,O

Aus unserem Suppentopf:

Rindssuppe mit Flädle 6,50 A,C,G,L

Rindssuppe mit Leberspätzle und Wurzelgemüse 6,50
A,C,G,L,O

Rindssuppe mit Maultasche 7,00 A,C,L,O

Bärlauchrahmsuppe 7,00 A,G,L,O

Tomatensuppe mit Sahnehaube 7,00 G,L,O
-auch als Vegan erhältlich ohne Sahne

Alles mit Nudeln und Teigwaren:

Hausgemachte Maultaschen auf Bratensaft mit gegrillten Speck, Lauch und Zwiebeln 16,90 A,C,M,L,O

Schwabenteller Hausgemachte Maultaschen mit Schinken und Käse überbacken 16,90 A,C,L,G,,M,O

Käsknöpfle mit Röstzwiebeln 15,90 A,C,G,L

Käsetascherl mit Kirsch Tomaten auf Bärlauchrahmsauce 16,90 A,C,G,L

Pikantes Thai Curry mit Wok Gemüse und Reis 17,80 H,L

Spaghetti mit Tomatengemüsesauce 15,80 A,F,L,M,N

Unsere Alpenblick Klassiker:

Chefsteak: Schweinerückensteak mit Speck, Zwiebeln, Lauchstreifen, Meerrettich und Röstinchen 22,90 H,M, L,O

Alpenblick Spezial: Geflügelbrust vom Grill auf Rahmsauce mit Spätzle und Gemüse 22,90 A,G.L.N

Schlemmerteller: Schweinerückensteaks mit Speckstreifen, Rahmsauce dazu Käsknöpfle mit Röstzwiebeln 22,90 A,C,G,L,O,M

Haustoast: Schweinerückensteak und paniertes Schnitzel auf Toast mit Grillsaucen und Salatgarnitur 19,90 A,C,G,L,M,O

Unsere Fischgerichte:

Zanderfilet vom Grill auf Bärlauchrahmsauce mit Salzkartoffeln und Gemüse 23,90 A,D,G,L,O

Neptun Spaghetti mit gebratenen Garnelen Bärlauchrahmsauce und eingelegten Kirschtomaten 20,90 A,B,G,L,O

Matjesfilet nach Art des Hauses mit Äpfeln, Gurken, Zwiebeln, Karotten und Salzkartoffeln 20,90 C,D,G,L,O

Unsere Hauptgerichte:

Grillteller verschiedene Steaks vom Schwein und Geflügel,
pikante Saucen und Pommes frites 24,90 C,G,L,O,M

Rinderrückensteak mit Senf - Pfefferkruste überbacken
dazu Röstinchen 32,00 A,C,G,L,M,O

Rinderrückensteak mit Kräuterbutter
Pommes frites und Grillsaucen 31,00 C,G,L,O

Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce
mit Salzkartoffeln und Gemüse 23,90 A,C,G,L,M,O

Schweinerückensteak vom Grill mit Bärlauchpesto,
deftigen Saucen und Pommes frites 19,90 C,G,L,O

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites 19,90
A,C,L

Cordon Bleu vom der Pute gefüllt mit Schinken und Käse
dazu Pommes frites 21,90 A,C,G,M,L

Pikantes Thai Curry Gemüse mit Geflügelbruststreifen,
dazu Reis 22,90 H,L

Extras: Ketchup / Majo 0,30 Braten / Rahmsauce 1,50
Für Beilagen Änderung verrechnen wir 1,50 €

Alle unsere Gerichte erhalten Sie auf Wunsch auch als
kleinere Portion mit einem Preisnachlass von 2,00 €

Süße Spezialitäten:

Kaiserschmarren mit Apfelmus 15,80 A,C,G,O

Eis Palatschinken gefüllter Pfannkuchen mit Vanilleeis,
Schokoladensauce und Sahne 8,80 A,C,F,G,H,O

Nougatravioli in Butterbrösel
auf Himbeeren und dazu Vanilleeis 8,80 A,C,F,G,H,O

Apfel-. Topfen-. oder Topfenhimbeerstrudel 5,00
mit Vanillesoße 6,00
mit Vanilleeis und Sahne 7,00
A,C,G,O,F

Affogato: Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis 4,80 A,C,F,G,H

Eisclown 4,20 A,C,F,G,H
Je 1 Kugel Erdbeer und Schokoladeneis mit Schokolinsen und Sahne

Wählen Sie aus unseren Eissorten pro Kugel 2,00:

Vanille, Schoko, Haselnuss, Stracciatella,
Vegan: Erdbeer, Mango, Zitrone A,C,F,G,H
Portion Sahne 1,00

Unsere Eisbecher

Kleine Süße Verführung 4,80
1 Kugel Vanilleeis wahlweise mit
Himbeeren, Kernöl, Schokosauce oder
Eierlikör und etwas Sahne A,C,F,G,H

Nussbecher 8,40
Haselnuss und Schokoladeneis mit Sahne A,C,F,G,H

Heiße Liebe 8,40
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne A,C,F,G,H

Bananensplit 8,40
Vanilleeis mit Schokosauce und Mandeln A,C,F,G,H

Danmark 8,40
Vanilleeis mit warmer Schokosauce und Sahne A,C,F,G,H

Bella Stracciatella 8,60
Schoko- und Stracciatella Eis mit Eierlikör, Schokosauce
und Sahne A,C,F,G,H

Knuspermüslibecher 8,40
Vanilleeis, Naturjoghurt, Himbeeren und
Knuspermüsli A,C,F,G,H

Früchtetraum 8,70
Frischer Fruchtsalat mit Mango-, Zitronen-,
Erdbeereis und Sahne A,C,F,G,H

Eiskaffee oder Eisschokolade 6,80
Vanilleeis mit Kaffee oder Kakao und Sahne A,C,F,G,H

Wählen Sie aus unseren Eissorten pro Kugel 2,00:
Vanille, Schoko, Haselnuss, Stracciatella,
Vegan: Erdbeere, Mango, Zitrone A,C,F,G,H
Portion Sahne 1,00

Als Aperitif empfehlen wir:

Aperol Spritz	7,00
Aperol trifft Grapefruit + Prosecco	7,50
Glas Frizzante 0,1	4,40
Glas Prosecco Rose 0,1	4,80
Campari Orange 7,00 soda	6,00
Gin Tonic	7,00

Aus unserem Bierkeller:

Schäffler Gold 0,3	3,90
Schäffler Gold 0,5	5,20
Schäffler Radler 0,3	3,90
Schäffler Radler 0,5	5,20
Schäffler Hell Alkoholfrei 0,5	5,20
Schäffler Weizen 0,3	4,10
Schäffler Weizen 0,5	5,20
Weizen Cola 0,5	5,20
Weizen Radler 0,5	5,20
Weizen alkoholfrei 0,5	5,20
Weizen alkoholfrei 0,3	4,10
Holunder Weizen alkoholfrei 0,5	5,20

Unsere Saftecke:

	oder als Schorle 0,4
Apfelsaft 0,2	3,20 / 4,80
Johannisbeernektar 0,2	3,20 / 4,80
Mangonektar 0,2	3,20 / 4,80
Pink Grapefruit Nektar 0,2	3,20 / 4,80
Orangensaft 0,2	3,40 / 5,00

Alkoholfreie Getränke:

Walser Bergquellwasser 0,25		2,90
Walser Bergquellwasser 0,50		3,90
Walser Bergquellwasser 1,00		4,80
Prickelnd oder Still		
Almdudler 0,33		4,20
Cola Light 0,33		4,20
Holunderlimonade	0,2 / 3,00	0,4 / 4,40
Cola	0,2 / 3,00	0,4 / 4,80
Orangenlimo	0,2 / 3,00	0,4 / 4,80
Zitronenlimo	0,2 / 3,00	0,4 / 4,80
Cola Mix	0,2 / 3,00	0,4 / 4,80
Tonic 0,2		3,80
Bitter Lemon 0,2		3,80
Skiwasser 0,4		4,20

Unsere Schnäpse:

Willi mit Birnenbällchen	3,40
Alter Willi	4,20
Marillenschnaps	3,20
Alte Marille	4,20
Haselnussschnaps	3,20
Himbeerschnaps	3,20
Obstler	3,20
Enzian	3,40
Marillenlikör	3,20
Kräuterschnaps	3,20
Ramazotti	3,20

Unsere Weine:

Hauswein weiß Grüner Veltliner 1/4			5,40
Hauswein rose 1/4			5,60
Hauswein rot Blauer Zeigelt ¼			5,40
alle vom Weingut Rabel			

Weißweine:

Chardonnay vom Weingut Taferner	1/8	4,40	¼ 8,60
trocken - saftig – harmonisch - elegant	0,7		26,00
Sauvignons Blanc Weingut Hagn	1/8	4,40	¼ 8,60
trocken - frisch – fruchtig – zart beschwingt	0,7		26,00
Schaller vom See Cuvee lieblich	1/8	4,40	¼ 8,60
heiter – beschwingt – charmant	0,7		26,00

Rosewein:

Rose vom Schloss Gobelsburg	1/8	4,60	¼ 8,80
frisch – fruchtig – spannend- belebend	0,7		27,00

Rotweine:

Blaufränkisch Avinator Weingut Keringer	1/8		4,40
		¼	8,80
trocken -saftig – harmonisch - elegant	0,7		27,00
Cuvee Classik Weingut Igler	1/8	4,40	¼ 8,80
Zweigelt St. /Laurent Blaufränkisch trocken	0,7		27,00

Schaumweine:

Frizzante weiß le Contesse 0,1	4,40
Frizzante weiß le Contesse 0,7	22,00
Prosecco Rose Contesse 0,1	4,80
Prosecco Rose Contesse 0,7	24,00

Warme Getränke:

Tasse Kaffee	3,60
Haferl Kaffee	4,40
Espresso	2,70
Doppelter Espresso	4,00
Cappuccino	4,00
Haferl Milchkaffee	4,00
Latte Macciatto	4,00
Haferl Milchschokolade	4,00
mit Sahne	4,40
Haferl Tee	3,30
Heiße Holunderblüte	3,60
Tee mit Rum	4,40
Jägertee	4,80
Glühwein	4,80
Heiße Zitrone	3,80

Lieber Gast !

Hier unsere Speisekarte als Qr Code:

Gerne Informieren wir Sie über die Allergen Inhaltsstoffe in unseren Speisen möchten aber auch auf folgendes hinweisen:

Die Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder die daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Infos zu den 14 Allergenen:

A: Gluten haltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C: Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D: Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G: Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse
H: Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O: Schwefeldioxid und Sulfite und daraus gewonnene Erzeugnisse
P: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R: Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse