

# Gasthof Alpenrose

## Drinks

### Mit %

Gin-Tonic mit Zitronengras-Ingwersirup	8,00€
Riesling Cremant	8,50€
Warmer Apfelsaft mit einem Schuss Ingwerschnaps	4,50€
Fruchtiger Punsch	5,00€

### Ohne%:

Cocktail von Ananas/Orange/Limette/Granatapfel	5,00€
Ilonkas rosa Traubensecco	5,00€
Warmer Apfelsaft mit Zimt	3,50€

## Bier der Woche

Hoppebräu's „Fuchsteufelswuid“ SOUR IPA		
(fruchtig,würzig,harzig,herb)	0,33l	5,00€

## Weinempfehlung

### Weiß

Weißburgunder, Kaiserstuhl	0,2l	7,00€
Scheurebe, Steiermark	0,2l	7,00€
Grüner Veltliner, Wagram	0,2l	6,00€

### Rot

Zweigelt, Wagram	0,2l	6,00€
Pinot Noir, Burgenland	0,2l	7,50€
Nero ´d Avola, Sizilien	0,2l	7,00€

## Vorspeisen und Suppen

Gemischter Salatteller	6,00€
Bratensulzeckerl mit Zwiebelvinaigrette und Salatgarnitur	9,50€
Chiemsee-Renkenmatjes mit Liebstöcklpüree, eingelegten Äpfeln und Zwiebeln	14,00€
Rote Bete Borani mit Schafskäse, Oliven und Amarant	8,50€
Irmgärtchen Winterkräutersalat mit eingelegtem Kürbis	8,00€
Leberknödlsuppe	6,00€
Kräuterfritattensuppe	5,00€
Kaspressknödlsuppe	6,00€
Cremesuppe vom Räucheraal	7,00€

## Tageskarte

Bayrische Entenbrust rosa gebraten mit Süßkartoffelpüree, Schwammerl und Rosenkohl	28,00€
Hirschgulasch mit Butterspätzle, Aroniabeeren und Blaukraut	18,00€
Portion Bauernente mit Kartoffelknödl, Blaukraut und Maronen	26,00€
Knuspriges-Strohschweinsschnitzerl im Kürbiskernmantel Kartoffel-Endiviensalat und Aroniabeeren	20,00€
Tellerfleisch mit Kartoffel-Endiviensalat und frischem Kren	16,00€
Risotto mit frischem weißen Trüffel aus dem Piemont	24,00€
Gebratener Spinat Serviettenknödl mit buntem Gemüse und Bavaria blu Sauce	14,00€
Chiemsee Bouillabaisse (Zander, Hecht , Schratzn, Renke) mit Knoblauchbaguette und Kernöl-Rouille	22,00€

Beilagen- Änderungen / Umbestellungen berechnen wir mit 1,00 €  
Alles kann Alles enthalten - bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns  
In der Rechnung enthalten: 7%MWST auf Speisen, 19%MWST auf Getränke

**Tip not included**

## Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleschaum	6,00€
Dampfnudel mit Vanilleschaum und Zwetschgenröster	5,00€
Espresso-Krokanteis mit Sissilikör und Sahne	9,00€
Schokomousse mit Passionsfruchtsorbet	9,00€
Steirisches Eisdessert „Klapotetz“ mit Bombardino	8,00€
Zimtnockerl mit Zwetschgenröster	8,00€
Kastanienmousse auf Schokospiegel mit winterlichem Kompott	9,00€

## Seelenwärmer

Warmer Bombardino mit Sahnehäubchen	4cl	6,50€
-------------------------------------	-----	-------

## Dessertwein

0,1 Traminer, Steiermark	6,00€
--------------------------	-------

## Kaffee

Espresso	2,50€
Tasse	3,00€
Haferl Kaffee	4,50€
Cappuccino	3,80€
Latte-Macchiato	4,90€