



— Alpensteig —

Südtiroler und Allgäuer Schmankerl



Stand: Oktober 2023



Was kann schöner sein,
als mit und bei Freunden zum Essen sein?

Frisch und selbstgemacht ist selbstverständlich –
und wenn`s schmeckt, dann schlemmt unendlich!

Genießt die Zeit mit und gemeinsam,
in der Alpensteig bleibt koiner einsam!

An Guaten, Buon Apetito, Guten Apetitt
und danke, dass Ihr z`ruck seid.

Sandra, Joe und das gesamte Alpensteig-Team

A Supp

Vinschgauer Brotsuppe, Rindsuppe mit Brotwürfel, Fleisch und Schnittlauch	6,50
Südtiroler Speckknödelsuppe mit Schnittlauch	6,50

Was G`sunds

Grüner Salat	4,00
Gemischter Salat	5,50
Südtiroler Krautsalat mit Speck	5,50

Großer gemischter Salatteller mit

– gebratenen Putenstreifen und Mais	15,90
– knusprig saftigen Rinderstreifen und Pilzen	16,90

alle Satale mit unseren einzigartigen Hausdressings:

Joghurt, Speck-Himbeere oder italienischen Kräutern

Ich achte schwer auf die Ernährung.
Was schmeckt, wird gegessen!

Typisch Südtirol „Hausgemacht“

Selbst- und hausgemachte Schlutzkrapfa mit Spinat, drüber Nussbutter und gehobelter Parmesan	14,90
2 Speckknödel , wahlweise mit – gemischtem Salat – Krautsalat mit Speck	14,90
Tiroler Knödel Tris Käseknödel, Spinatknödel und Rote Beete Knödel	15,90
Hirtenmakkaroni, mild oder feurig mit Südtiroler Speck, Salami und Hackfleisch – wie am Berg	14,90
Putenmakkaroni mit frischem Gemüse und Weißwein-Sahne-Soße	14,90
Tiroler Gröstel – nach Originalrezept aus dem Pustertal Gebratene Kartoffeln mit Rindfleisch, Zwiebeln und Spiegelei	15,90
Triologie Hirtenmakkaroni, Speckknödel, Kässpätzlen	16,90
Schweinerückensteak mit Spätzle und Pilzrahmsoße	16,90

Erst ess ich meins, dann teilen wir uns Deins! :-)

Allgäuer Gerichte

Kässpatzen – einzigartig mit Jamai Käs mit abgeschmelzten Zwiebeln oder Röstzwiebeln und grünem Salat	14,90
Allgäuer Cordon Bleu vom Schweinerücken, gefüllt mit Jamai Käs und Südtiroler Schinken, Beilage nach Wahl (siehe unten)	18,90
Zwiebelrostbraten vom Angusrind, mit Kässpätzen und Röstzwiebel ganiert	25,90

Unsere Rumpsteak Klassiker

(Rohgewicht ca. 280 g)

„Pur“ gegrillt und raffiniert gewürzt	27,90
„Alpensteig“ mit Speck umwickelt unter einer Kräuterkruste gegrillt	29,90

Beilagen nach Wahl:

- Steakhouse Pommes
- Bratkartoffeln
- gemischter Salat

*Am Allgäuer schmeckts am beschta dahoam,
aber bei eis isch au it schleacht!*

Kinderkarte

Pinocchio	7,90
2 Stk. Corndog (Würstel im Maisteigmantel) mit Pommes	
Pumuckl	7,90
5 Chicken Wings (Hühnerflügel) mit Pommes	
Balu	10,90
kleines Schnitzel, paniert mit Pommes	
Schneeflocken	4,50
Spätzle mit Soße	
Tigerzahn	4,00
Portion Pommes	

Brotzeiten

Speckbrettl, wia's d' Chef mag 13,90
Feinster Südtiroler Schinken/Speck mit frischem Kren

Allgäuer Wurstsalat 8,90
natürlich vom Leberkäs mit Essiggurken und Zwiebeln garniert

Schweizer Wurstsalat 9,90
au vom Leberkäs mit Bergkäs und Essiggurken

Allgäuer Käseplatte 15,90
mit Bergkäs Jamai, Höfle Käs, Jamai Alpkäs und Kren

zu allen Brotzeiten gibt's a Brot

Getränkekarte

Biere

Büble Edelbräu	0,3 l	3,60
Büble Edelbräu	0,5 l	4,50
Büble Edel Weissbier	0,5 l	4,50
Radler	0,5 l	4,50
Teutsch Pils	0,33 l	4,00
Russ	0,5 l	4,50
Mohren	0,5 l	4,50
Alt Kemptener Weiße	0,5 l	4,50
Urbayrisch Dunkel	0,5 l	4,50
Büble Edel Weissbier alkoholfrei	0,5 l	4,50
Clausthaler herb alkoholfrei	0,33 l	4,00

Alkoholfreie Getränke

Sparkel Wasser	0,25 l	3,00
Sparkel Wasser	0,4 l	3,80
Selters Classic oder naturell Fl.	0,75 l	5,20
Apfelschorle	0,2 l	3,00
	0,4 l	3,90
Pepsi Cola, Spezi (Schwip Schwap), Limonade (Seven Up / Mirinda)	0,2 l	3,30
	0,4 l	4,10
Soft Schorle Orange, Maracuja, Johannisbeere	0,4 l	4,50
Säfte Orange, Apfel, Johannisbeere, Maracuja	0,2 l	3,70
	0,4 l	5,50

Weinkarte

Hausweine

rot	0,25 l	5,10
weiß	0,25 l	5,10
rosé	0,25 l	5,10

Rotweine

Lagrein

Glas	0,1 l	5,50
Viertel	0,25 l	9,50
Flasche	0,75 l	27,00

Primitivo – aus dem wunderschönen Italien

Glas	0,1 l	5,10
Viertel	0,25 l	8,10
Flasche	0,75 l	22,50

Babera – aus Piemont

Glas	0,1 l	5,50
Viertel	0,25 l	9,50
Flasche	0,75 l	27,00

Weißweine

Weißburgunder

Glas	0,1 l	5,50
Viertel	0,25 l	9,50
Flasche	0,75 l	27,00

Lugana

Glas	0,1 l	5,50
Viertel	0,25 l	9,50
Flasche	0,75 l	27,00

Sauvignon

Glas	0,1 l	5,50
Viertel	0,25 l	9,50
Flasche	0,75 l	27,00

Prosecco / Sekt / Hugo / Spritz / Schorle

Valdo weiß/rosé	0,1 l	4,70
Aperol Spritz		6,80
Hugo		6,80
Weinschorle weiß/rot	0,2 l	3,50
	0,4 l	5,50

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	3,30	Haferl Kaffee	4,10
Cappuccino	4,20	Milch Kaffee	4,20
Latte Macchiato	4,20		
Espresso	2,50	Tee Original	3,50
doppelt	3,30	verschiedene Sorten	

Schnäpse

Schnapslerl aus der „Allgäu Brennerei“

Williamsbirne	2 cl	40 % Vol.	3,90
Alte Marille	2 cl	35 % Vol.	3,90
Alte Williamsbirne	2 cl	35 % Vol.	3,90
Haselnuss	2 cl	30 % Vol.	3,90
Heuschnaps	2 cl	30 % Vol.	3,90
Zirbe	2 cl	38 % Vol.	4,10

...d' Rescht

Ramazotti	2 cl	30 % Vol.	3,90
Grappa Barrique	2 cl	40 % Vol.	4,30
Jägermeister	2 cl	35 % Vol.	3,90
Bombardino mit Sahne	4 cl	17 % Vol.	5,20

Iss was gar ist, trink was klar ist!

Was Süßes

Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfelmus	9,90
Bauernkrapferl gefüllt mit Zwetschge, dazu Eis und Vanillezucker	8,90
Schokokuchen mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und Sahne	8,90
Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	5,90
Schwedisches Eis mit Apfelmus und Krokant	7,50
Marillenknödel mit Vanilleeis	8,90



Bei Fragen zu Allergenen etc. sprechen Sie bitte unser Personal an.
Unsere Köche geben Ihnen gerne zu allen Fragen Auskunft.

Bei Umbestellungen sind Preisabweichungen möglich.

Und bedenken Sie:

*Jedes Lob erfreut uns – auch in den öffentlichen Medien
und bei Kritik sprechen Sie uns bitte direkt und sofort an.*

Pfiat enk

*Allem kann ich widerstehen,
nur der Versuchung nicht.*