



— Alpensteig —

Südtiroler und Allgäuer Schmankerl



Stand: November 2024



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

Frisch und selbstgemacht ist selbstverständlich -  
und wenns euch schmeckt dann schlemmt unendlich !!

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

An Guaten, Buon Apetito, Guten Apetitt,

Sandra, Joe, Jani  
und das gesamte Alpensteig-Team

## A Supp

Vinschgauer Brotsuppe, Rindsuppe mit Brotwürfel, Fleisch und Schnittlauch	6,90
Südtiroler Speckknödelsuppe mit Schnittlauch	6,90

## Was G`sunds

Grüner Salat	4,50
Gemischter Salat	5,90
Südtiroler Krautsalat mit Speck	5,90

Großer gemischter Salatteller mit

- gebratenen Putenstreifen und Mais 16,90
- knusprig saftigen Rinderstreifen und Pilzen 17,90

alle Salate 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	15,90
2 Speckknödel, wahlweise mit – gemischtem Salat – Krautsalat mit Speck	15,40
Tiroler Knödel Tris Käseknödel, Spinatknödel und Rote Beete Knödel	16,90
Hirtenmakkaroni, mild oder feurig mit Südtiroler Speck, Salami und Hackfleisch – wie am Berg	15,40
Putenmakkaroni mit frischem Gemüse und Weißwein-Sahne-Soße	15,40
Tiroler Gröstel – nach Originalrezept aus dem Pustertal Gebratene Kartoffeln mit Rindfleisch, Zwiebeln und Spiegelei	16,50
Triologie Hirtenmakkaroni, Speckknödel, Kässpätzlen	17,90
Alpensteig Burger feinstes Rindfleisch mit Steakhouse Pommes und zwei Dips	17,90
Schweinefilet Medaillons auf Kässpätzle und Pilzrahmsauce, grüner Salat	24,90

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

## Allgäuer Gerichte

Kässpatzen – einzigartig mit Jamai Käs mit abgeschmelzten Zwiebeln oder Röstzwiebeln und grünem Salat	15,40
Allgäuer Cordon Bleu vom Schweinerücken, gefüllt mit Jamai Käs und Südtiroler Schinken, Beilage nach Wahl (siehe unten)	19,90
Zwiebelrostbraten vom Angusrind, mit Kässpätzen und Röstzwiebel ganiert	28,90

## Unsere Rumpsteak Klassiker

(Rohgewicht ca. 280 g)

„Pur“ gegrillt und raffiniert gewürzt	28,90
„Pfeffer“ mit hochwertigem Pfeffermantel	29,90
„Alpensteig“ mit Speck umwickelt unter einer Kräuterkruste gegrillt	30,90

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	4,90
Spätzle mit Soße	
Tigerzahn	4,50
Portion Pommes	

## Brotzeiten

Speckbrettl, wia's d' Chef mag 14,90  
Feinster Südtiroler Schinken/Speck mit frischem Kren

Allgäuer Wurstsalat 10,90  
natürlich vom Leberkäs mit Essiggurken und Zwiebeln garniert

Schweizer Wurstsalat 11,90  
au vom Leberkäs mit Bergkäs und Essiggurken

Allgäuer Käseplatte 16,90  
mit Bergkäs Jamai, Höfle Käs, Jamai Alpkäs und Kren

zu allen Brotzeiten gibt's a Brot

## Getränkekarte

### Biere

Büble Edelbräu	0,3 l	3,80
Büble Edelbräu	0,5 l	4,70
Büble Edel Weissbier	0,5 l	4,70
Radler	0,5 l	4,70
Teutsch Pils	0,33 l	4,20
Russ	0,5 l	4,70
Mohren	0,5 l	4,70
Alt Kemptener Weiße	0,5 l	4,70
Urbayrisch Dunkel	0,5 l	4,70
Büble Edel Weissbier alkoholfrei	0,5 l	4,70
Clausthaler herb alkoholfrei	0,33 l	4,20

### Alkoholfreie Getränke

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



## Weinkarte

### Hausweine

rot	0,25 l	5,90
weiß	0,25 l	5,90
rosé	0,25 l	5,90

### Rotweine

#### Lagrein

Glas	0,1 l	5,80
Viertel	0,25 l	9,90
Flasche	0,75 l	28,50

#### Primitivo – aus dem wunderschönen Italien

Glas	0,1 l	5,50
Viertel	0,25 l	8,50
Flasche	0,75 l	23,50

#### 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		7,40
Hugo		7,40
Weinschorle weiß/rot	0,2 l	3,50
	0,4 l	5,70

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee	3,50	Haferl Kaffee	4,30
Cappuccino	4,50	Milch Kaffee	4,50
Latte Macchiato	4,50		
Espresso	2,50	Tee Original	3,70
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	10,90
Bauernkrapferl gefüllt mit Zwetschge, dazu Eis und Vanillezucker	9,90
Schokokuchen mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und Sahne	9,90
Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	5,90
Schwedisches Eis mit Apfelmus und Krokant	8,90
Marillenknödel mit Vanilleeis	9,90



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.*

## Weihnachtskarte

Feine Käsesuppe mit Sahnehäubchen und Brotcroutons	8,90
Würziges Biergulasch vom Rind mit hausgemachten Serviettenknödel	22,90
Knusprige 1/2 Ente mit Kartoffelknödel und hausgemachten Blaukraut	28,90
Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne	10,90

HELLO  
\* \* \*  
*winter*  
\* \* \*

