

Alphorn

DAS LANDHOTEL
MIT WEITBLICK

HERZLICH WILLKOMMEN

Jeden Sonntag um 11:30 Uhr
„Traditioneller Weisswurstfrühschoppen“
mit Alphorn blasen vom Wirt.

Sonntags saftiger Schweinebraten
Dienstags knusprige Schweinshaxe

Tisch gerne vorreservieren!

GETRÄNKE- & SPEISEKARTE

WIR ARBEITEN ÜBERWIEGEND MIT
REGIONALEN PRODUKTEN UND
LIEFERANTEN

Besuchen Sie uns auch online
www.landhotel-alphorn.de



Suppen

Tagessuppe		€ 6,00
Allgäuer Käserahmsuppe ^{a,c,g,n}		€ 8,00
im Weckglas mit Kirschwasser verfeinert dazu Croutons		
Hochzeitssuppe ^{a,c,g,3}		€ 9,00
Kraftbrühe vom Rind mit dreierlei Einlagen in der Terrine serviert		
Erfrischende Gurkensuppe ^{d,m}		€ 8,00
mit gebratenen Shrimps		

Salate

Frischer gemischter Salat ^{a,j,g}	klein	€ 7,00
verschiedene Rohkostsalate mit knackigem Blattsalat	groß	€ 13,00
Dressing nach Wahl: Essig & Öl, Frenchdressing oder Balsamicovinaigrette		
Salat „ALPHORN“ ^{a,c,j}		€ 19,00
großer gemischter Salat mit knackigen Blatt- und Rohkostsalaten, gerösteten Kürbiskernen und panierten Hühnerbruststreifen		
Salat mit Wildlachsfilet ^{d,h}		€ 20,00
großer gemischter Salat mit knackigen Blatt- und Rohkostsalaten, Granatapfelkernen und Mango		

Vorspeisen

Burrata ^{g,h}		€ 19,00
Rote Bete Carpaccio, karamellierte Walnüsse und Feldsalat		
Tomaten Mozzarella ^g	klein	€ 7,00
mit hausgemachtem Kräuterbaquette	groß	€ 13,00

Hauptgerichte



- In Butter gebratenes Schweineschnitzel € 13,00
„Wiener Art“ Beilage nach Wahl
- Steak “Mädelegabel”^{i.g} Beilage nach Wahl € 19,00
Schweinesteak mit Preiselbeer-Meerrettich und Allgäuer Camembert überbacken
- In Olivenöl gebratenes Wildlachsfilet^{d.g,h} € 22,00
mit frischem Blattspinat, Pinienkerne, Kirschtomaten und Zitronenschaum
- ALPHORN Burger^{n.g,a,j} Beilage nach Wahl € 22,00
ca. 220g hausgemachter Patty, Speck,
Salat und würziger Soße a la Küchenchef Alex
- Glacierte Ziegenfrischkäse auf Polentatalern^{c.g} € 21,00
mit fruchtigem Erdbeer – Granatapfel - Rosa Pfefferchutney
an Rote Betesalat dazu Feigensenf
- Kalbsrahmbraten^{g,i} € 21,00
im eigenen Saft geschmort mit Vichy Karotten und Thymiankartoffeln
- Original Allgäuer Kässpätzten^{g,a,c} € 14,00
mit Bergkäse und Emmentaler aus Allgäuer Sennereien
und Schmelzzwiebeln
- Gebratene Hühnerbrust an Gemüse der Saison € 19,00
mit Kokosisotto und Orangensoße^{g,i,n,h}
- Hausgemachter Flammkuchen^{a,c,g} € 17,00
„Allgäuer Art“ mit Speck und Käse von der Sennerei Hüttenberg
Eine „Vegi-Variante“ machen wir auch gerne 🌱
- Böhmische Kartoffelknödel^{a,c} € 15,00
mit herzhafter Speck-Zwiebelfüllung auf würzigem gedünstetem Weißkraut



Besonderes nach Art des Hauses

Tranchiertes Schweinefilet € 20,00
rosa gebraten mit Kartoffelspalten aus dem Ofen, dazu eine
fein abgeschmeckte Schoko-Orangen-Chilisoße

„25 Jahre Landhotel Alphorn“ Jubiläumssessen

Saftiges Flank Steak mit Speckbohnen und Smoked-
Honey-Soße dazu unser Hausschnaps Fichtl´e
25,00 €

Jeden Dienstag: Knusprige Schweinshaxe g.i.a.c € 18,00
mit Sauerkraut und hausgemachtem Semmelknödel

Jeden Sonntag: Saftiger Schweinebraten g.i € 16,00
mit Apfel-Blaukraut, Bratensoße und hausgemachtem Kartoffelknödel


Beilagen

Allgäuer Spätzle	€ 4,00
Knusprige Western Pommes	€ 5,00
Süßkartoffelpommes	€ 6,00
Salzkartoffeln	€ 4,00
Gebratenes Gemüse	€ 5,00
Brotkorb	€ 3,00
Kokosisotto	€ 4,00
Portion Ketchup oder Majo	€ 0,50

Für Kinder

.... und die es geblieben sind



Spätzle mit Rahmsoße ^{a,c,g}	Kinderportion	€ 3,00
	Erwachsenenportion	€ 7,00
 Spaghetti mit Tomatensoße dazu Parmesan ^{a,c,i}		€ 7,00
Eine Schüssel knusprige Western Pommes		€ 6,00
Quarkknödel gefüllt mit Obst nach Saison ^{a,c,g}	Kinderportion	€ 6,00
mit Schmelzbutter und Semmelbrösel	Erwachsenenportion	€ 9,00
„Pumuckl-Teller“ ^{a,c,g}		
gebratene Hühnerbrust mit Spätzle, Erbsen-Karotten Gemüse und Rahmsoße		€ 8,00
„Räuberteller“		€ 0,00
bestelle dir einen leeren Teller, damit Du links und rechts von Papas und Mamas Teller räubern kannst.		
Reiberdatschi (Rösti) mit Apfelmus ^{a,c,g}	Kinderportion	€ 6,00
	Erwachsenenportion	€ 9,00

Dessert

kleine und große Sünden



Kaiserschmarrn ^{a,c,g,h,n} (mit Alkohol)		
fluffig und karamellisiert mit Rosinen, in Mandelbutter gebraten, dazu Apfelmus, Preiselbeeren und Sahne		€ 15,00
Apfelstrudel „volles Programm“ ^{a,c,g,h,n}		€ 10,00
mit Vanilleeis, Vanillesoße und Schlagsahne		
Warme Blaubeertäschchen ^{c,g,n,a}		€ 10,00
auf Blaubeersoße und Schlagsahne		
EIS Hausbecher ^{a,c,g,n,1} (mit Alkohol)		€ 9,00
3 Kugeln feinstes Eis mit frischen Früchten, Eierlikör und Schlagsahne		
Erdbeerparfait ^{c,g,i}		
mit Eierlikörschaum und frischen Erdbeeren		€ 9,00
Hausgemachte Kuchen ^{a,c,e,g,h}		
bitte beim Service erfragen		€ 4,50
	mit Schlagsahne +	€ 1,00

Gute Gastgeber für Allergiker

Seit Dezember 2014 gelten 14 deklarationspflichtige Hauptallergene sowie daraus hergestellte oder gewonnene Erzeugnisse:

a glutenhaltiges Getreide • **b** Krebstiere • **c** Eier • **d** Fische • **e** Erdnüsse • **f** Sojabohnen • **g** Milch (einschließlich Laktose) **h** Schalenfrüchte (Mandeln, Nuss-Arten, Pistazien) • **i** Sellerie • **j** Senf • **k** Sesamsamen • **n** Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l • **l** Lupinen • **m** Weichtiere

1 mit Farbstoff • **2** mit Konservierungsmittel • **3** mit Nitritpökelsalz • **4** mit Antioxidationsmittel • **5** mit Geschmacksverstärker • **6** koffeinhaltig • **7** mit Süßstoff, Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Acesulfam • **8** chininhaltig

In der Karte haben wir diese direkt hinter der Gerichtbezeichnung gekennzeichnet.
Beispiel: ^{1,3,9, a, b}

Seit 1998 besteht die Pflicht bestimmte Zusatzstoffe auch in Speisekarten zu kennzeichnen.

Dies geschieht nicht um Sie zu beunruhigen, sondern um diejenigen, die darauf achten müssen, zu informieren!

Teilen Sie uns bitte vor Ihrer Bestellung mit auf was Sie achten müssen.

Wir werden uns bemühen, dass Sie anschließend bei uns sorgenfrei genießen können. Trotz gewissenhafter Arbeitsweise unserer Mitarbeiter möchten wir Sie jedoch darauf hinweisen, dass in unserem Betrieb eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden kann.



Alphorn – das Landhotel mit Weitblick!

An der Rezeption finden Sie unser Hotelprospekt zum Mitnehmen!

Wir freuen uns schon sehr, Sie das nächste Mal vielleicht sogar als unseren Hausgast begrüßen zu dürfen – sehr gerne beraten wir Sie über Angebote an der Rezeption.

Schön, dass Sie bei uns sind!

Ihre Familie Jörg und Jana Pöschl mit dem Alphorn-Team

Seit 1998 Besitz und Leitung: Familie Pöschl / Pöschl GbR Tel. +49 8321 / 6634-0
Kirchgasse 18 87527 Ofterschwang / Allgäu Fax +49 8321 / 6634-59

info@landhotel-alphorn.de
www.landhotel-alphorn.de