Allgäu HOTELS

Alphorn

DAS LANDHOTEL
MIT WEITBLICK

HERZLICH WILLKOMMEN

Restaurant geöffnet von
Freitag bis Dienstag 14. - 20.00 Uhr

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

Sonntagsessen saftiger Schweinebraten

Tisch gerne vorreservieren!

WIR ARBEITEN ÜBERWIEGEND MIT
REGIONALEN PRODUKTEN UND
LIEFERANTEN

GETRÄNKE- & SPEISEKARTE

Besuchen Sie uns auch online

www.landhotel-alphorn.de

Suppen

Tagessuppe € 6,00

Kartoffel Suppe a,c,g,n € 8,00
Pilze / Zwiebel / Dill / poschiertes Ei

Hochzeitssuppe a,c,g,3 € 9,00
Rinderkraftbrühe / dreierlei Einlagen

Hausgemachte Gulaschsuppe d,m € 9,00
Rind / Kartoffeln / Zwiebel / Chili / Brot

Salate

Vitamin Bombe a,g € 7,00
Blattsalat / Rohkostsalat / angemachte Salate / Essig & Öl

Salat „ALPHORN“ a,c,j € 19,00
gemischter Salat / panierte Hühnerbrustfilets / Essig & Öl

Caesar Salat c,g,j,2 € 17,00
Eisbergsalat / Romanasalat / Hühnerbruststreifen / Speck / Dressing

Vorspeisen

Rote Beete Carpaccio g,h € 9,00
Ziegenkäse / Rucola / Pinienkerne

Roastbeef Filetscheiben g,j,s,a € 16,00
Meerrettich / Senf / hausgemachtes Toastbrot

Hauptgerichte

SUPER Schnitzel [a,c,g] € 22,00
Schweinefleisch / Western Pommes

Ofenkartoffel [i,g] € 11,00
selbstgemachter Kräuterquark / Salat

Doraden Filet [d,g,h] € 20,00
Julienne Gemüse / Zitronensauce / Basmatireis / Kräuter

ALPHORN Burger [c] € 22,00
hausgemachter Patty / Speck / Käse / Salat / Soße

Wildragout [c,g] € 19,00
Semmelknödel / Rotweinsoße

Fettuccine [a,c,g,ni] € 24,00
Garnelen / Knoblauch / Chili / Spinat

Allgäuer Kässpatzen [g,a,c] € 14,00
Bergkäse / Emmentaler / Schmelzzwiebeln

Rindergulasch [a,c,g,n] € 17,00
Böhmische Knödel

Flammkuchen [a,c,g] € 17,00
„Allgäuer Art“ Speck / Käse
„Vegi-Variante“ Paprika / Cherrytomaten / Rote Zwiebel

Besonderes nach Art des Hauses

Alphorn Pfanne [a,c] € 22,00
Schwein-, Pute-, Rindmedaillons / Speck / Paprika / Zwiebel / Kässpätzle

„Küchenchef Spezial“
Maxi Schweinerippen [f,g,i,j,2,5]
Folienkartoffel / Salat / BBQ Soße
€ 29,00

Jeden Sonntag

Saftiger Schweinebraten [g,i] € 17,00
hausgemachte Kartoffelknödel / Apfel-Blaukraut / Bratensoße

Beilagen

Western Pommes	€ 5,00
Brotkorb	€ 3,00
Portion Ketchup oder Majo	€ 0,50
ToGo Verpackung	€ 1,00

Für Kinder

Spätzle mit Rahmsoße a,c,g	Kinderportion	€ 3,00
	Erwachsenenportion	€ 7,00
Fettuccine a,c,i Tomatensoße / Parmesan		€ 7,00
Schüssel / knusprige Western Pommes		€ 6,00
„Paw Patrol“ a,c,g Chicken Nuggets / Western Pommes		€ 9,00
„Pumuckl-Teller“ a,c,g Hühnerbrust / Spätzle / Erbsen / Karotten / Rahmsoße		€ 8,00
„Räuberteller“ damit Du links und rechts von Papas und Mamas Teller räubern kannst		€ 0,00
„Jungbrunn“ a,c,g Grießbrei / Kakao / Butter		€ 5,00

Dessert

kleine und große Sünden

Kaiserschmarrn a,c,g,h,n (mit Alkohol) Rosinen / Mandeln/ Apfelmus / Preiselbeeren / Sahne	€ 15,00
Apfelstrudel „volles Programm“ a,c,g,h,n Vanilleeis / Vanillesoße / Schlagsahne	€ 10,00
Warme Blaubeertäschchen c,g,n,a Blaubeersoße / Schlagsahne	€ 10,00
Zimteis Gnocchi a,c,g,n,1 Zwetschgenmus / Rum / Sahne	€ 7,00
Hausgemachte Kuchen a,c,e,g,h	€ 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