

# Vorne weck

## Rindersuppe (beef Consommé)

mit hausgemachten Frittaten A,C,G,L € 5,20

with sliced pancakes

mit hausgemachten Käsepressknödel A,C,G,L € 5,90

with cheese press dumpling

## Knoblauchcremesuppe A,C,G,L,N

Kernöl - Sahnehäubchen - Brotcroutons € 6,50

garlic crema soup – pumpkin seed oil – whipped cream – bread croutons

## Burrata- italienischer Mozzarella

Tomaten - Rucola - Balsamico

hausgemachtes Knoblauchbaguette A,C,G € 13,50

Burratina Italian mozzarella - tomato rocket  
balsamic vinegar - homemade garlic sticks

Knoblauchbaguette A,C € 3,50

garlic baguette

Gemischter Salatteller mit Hausdressing M,G € 5,90

mixed salad bowl with homemade dressing

# Grünes aus dem Garten

## Backendfilets auf marinierten Blatt- und Kartoffelsalat

Steirisches Kernöl A,C,G,H,M,P € 17,90

Fried chicken fillets on marinated lettuce  
and potato salad Styrian pumpkin seed oil

Marinierter Blattsalat - Joghurtdressing A,C,G,M € 17,50

gegrillte Hendlbruststreifen - Knoblauchbaguette

Marinated lettuce - yoghurt dressing  
Grilled chicken breast strips and garlic sticks

# Frisch und saftig vom Grill

„Spieß Wenger Alpenhof“ G,M,O

Schweine- Hendlfilet - Speck - Paprika - Butterreis

Pommes frites - Pfefferrahmsauce € 22,50

“Wenger Alpenhof grill skewers”

Pork fillet - chicken fillet - bacon - paprika

french fries - rice

„Alpenhof-Burger“ vom Rind

Blattsalat - Speck - Käse - Cocktailsauce

Zwiebel - Tomaten - Pommes A,C,G,L,M,O,P € 18,90

“Alpenhof Burger” made from beef- lettuce -bacon - cheese

cocktail sauce - Onion – tomato – french fries

Forelle Müllerin knusprig gebraten

würzige Knoblauchbutter

Petersilienkartoffeln A,D,G € 20,90

Trout fried crispy

tasty garlic butter parsley potatoes

## Fleischlose Schmankerl

Pinzgauer Kasnocken mit Röstzwiebel

marinierter Blattsalat A,C,G,H,O € 17,50

Pinzgauer Cheese spaetzle with roasted onions

marinated lettuce

Gratinierter Kartoffel - Sauerrahmdip

Grillgemüse G,M,O € 17,20

Gratinated potato – sour cream dip

grilled vegetables

# Wenger Alpenhof Klassiker

## Gebackenes Schnitzel mit Preiselbeeren

fried schnitzel with cranberries

**vom Schwein mit Petersilienkartoffeln** A,C,G,O € 17,50  
from pork with parsley potatoes

**vom Schwein mit Pommes frites** A,C,G,O € 17,90  
from pork with french fries

**vom Hendl mit Petersilienkartoffeln** A,C,G,O € 17,90  
from chicken with parsley potatoes

**vom Hendl mit Pommes frites** A,C,G,O € 18,50  
from chicken with french fries

**„Gipfelstürmer-Schnitzel“ vom Schwein gebacken**  
**scharf gefüllt mit Gorgonzola - Prosciutto**  
**Cayennepfeffer - Jalapeño**

**dazu Pommes frites und Preiselbeeren** A,C,G,O,P € 19,90

„Summiteer-Schnitzel“ from pork baked - spicy  
filled with Gorgonzola - prosciutto - cayenne pepper  
jalapeño - french fries - cranberries

**„Cordon Bleu“ vom Schwein** A,C,G,O

**gefüllt mit Saunaschinken und würzigem Käse**

**dazu Petersilienkartoffel und Preiselbeeren** € 19,90

„Cordon Bleu“ stuffed with ham and tasty cheese  
with parsley potatoes - cranberries

# Für unsere Kleinsten

„Winnetou“	A,C,G,O,P		
<b>Kinderschnitzel - Pommes - Ketchup</b>		€	8,90
Children's schnitzel-fries-ketchup			
„Micky Maus“	A,M,O,P		
<b>Kindergrillwürstel - Pommes - Ketchup</b>		€	7,90
Children's grilled sausages - fries - ketchup			
<b>Spaghetti - Bolognese</b>	A,C,G,L,O	€	7,50
Spaghetti - bolognese			

# Kleiner Happen für zwischen durch

<b>Grillwürstel - Pommes frites und Salatgarnierung</b>	A,G,M,O,P	€	12,50
grilled sausages - french fries salad topping			
<b>Frankfurter Würstel - Senf - Brot</b>	A,C,G,M,O,P	€	6,90
Frankfurt sausages - mustard - bread			
<b>Schweizer Wurstsalat mit Brot</b>	A,C,G,O,P	€	10,50
Swiss sausage salad with bread			

# Etwas süßes zum Schluss

## Apfel- oder Topfenstrudel A,C,E,G,O,P

Apple or curd cheese strudel

mit Vanillesauce € 7,90

with vanilla sauce

mit Schlagobers € 6,40

with whipped cream

## Eispalatschinken A,C,E,G,H,O

Ice Cream Pancakes

Vanilleeis - Schlagobers - Schokosauce € 8,90

vanilla ice cream - whipped cream - chocolate sauce

## Schokogugelhupf – Vanilleeis – Schokoladensauce

Schlagobers A,C,E,G,H,O € 7,90

Chocolate cake- vanilla ice cream – chocolate sauce - whipped cream –

## Kaiserschmarrn mit Rosinen A,C,G,O

mit Zwetschkenröster oder Apfelmus € 11,90

scrambled pancake with raisins - plum roaster or apple puree

### **Extras**

Portion Zwetschkenröster € 2,00

Portion Apfelmus € 2,00

Portion Schlagobers € 1,50

Portion Vanillesauce € 1,50

Allergene auf Nachfrage

# Die 14 Allergene



**A**  
**GLUTENHALTIGES  
 GETREIDE UND  
 DAR AUS GEWONNENE  
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen,  
 Teigwaren, Suppen, Soßen,  
 Paniermehl, Semmelbrösel,  
 Würstchen, Backerbrun,  
 Frischkornbrot, Desserts, Schokolade



**B**  
**KREBSTIERE  
 UND DAR AUS  
 GEWONNENE  
 ERZEUGNISSE**

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen,  
 Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



**C**  
**EIER VON GEFÜGEL UND  
 DAR AUS GEWONNENE  
 ERZEUGNISSE**

z.B. Eierschwamm, pastierte Speisen,  
 Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen,  
 Gebäck, Brot, Nudeln, Croissants,  
 Fischbrot, Pasten, Burger,  
 Feinkostsalate, Pasteten, Quiches,  
 Soßen, Dressings, Desserts



**D**  
**FISCH UND DAR AUS  
 GEWONNENE  
 ERZEUGNISSE (AUSSER  
 FISCHGELATINE)**

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen,  
 Würstchen, Würste, Surimi,  
 Sardellenmehl, Bräufischbröckchen,  
 Feinkostsalate, Pasteten, Vello konnau



**E**  
**ERDNÜSSE  
 UND DAR AUS  
 GEWONNENE  
 ERZEUGNISSE**

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck,  
 Schokoriegel, Bräufischbröckchen,  
 Cornflakes, Müsli, Frühstückstücker,  
 Schokolade, Feinkostsalate, Marmaden,  
 Saucsaule, Eis, aromatisierter Kaffee,  
 Likör, (Pommes Frites)



**F**  
**SOJABOHNEN UND  
 DAR AUS GEWONNENE  
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck,  
 Feinkostsalate, Margarine,  
 Schokoriegel, Bräufischbröckchen, Müsli,  
 Schokolade, Karamell, Aufstriche, Bratöl,  
 Dressings, Marmaden, Mayonnaise,  
 Eis, Speisestärke, Quark, Kaffee,  
 Kaffeevollkorn



**G**  
**MILCH VON SÄUGETIEREN  
 UND MILCHERZEUGNISSE  
 (INKLUSIVE LAKTOSE)**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-,  
 Koch-, Roh-Draufwurst, Feinkostsalate,  
 Margarine, Nussaugacreme, Müsli,  
 Schokolade, Karamell, Aufstriche, Bratöl,  
 Karottejoghurt, Krokettchen, Pommes,  
 Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing,  
 Marmaden, Desserts, Kakao, Wein



**H**  
**SCHALENFRÜCHTE UND  
 DAR AUS GEWONNENE  
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste  
 (Pasta), Rohwürste (Waldorfs),  
 Pasteten, Feinkostsalate (Waldorfs),  
 Joghurt, Käse, Nuss-, Nussaugacreme,  
 Aufstriche, Müsli, Schokolade,  
 Marzipan, Müsliriegel, Kekse,  
 Dressings, Curry, Pesto, Desserts,  
 Likör, aromatisierter Kaffee



**L**  
**SELLERIE UND DAR AUS  
 GEWONNENE  
 ERZEUGNISSE**

z.B. Suppengrün, Gewürzbrötchen,  
 Würstchen, Fleischzerlegnisse,  
 Fleischzubereitungen, Kräuterquark,  
 Feinwürstchen, Feinkostsalate,  
 Brüh-, Suppen, Eintopf, Marmaden,  
 Gewürzmischungen, Curry,  
 salzige Snacks (Chips)



**M**  
**SENF UND DAR AUS  
 GEWONNENE  
 ERZEUGNISSE**

z.B. Fleischzerlegnisse, Feinkostsalate,  
 Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise,  
 Ketchup, eingelebtes Gemüse und  
 Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



**N**  
**SESAMSAAMEN UND  
 DAR AUS GEWONNENE  
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Knäckebrot, Gebäck (brot und  
 sautig), Müsli, vegetarische Gerichte,  
 Falafel, Salate, Hummus, Feinkostsalate,  
 Marmaden, Desserts



**O**  
**SCHWEFELDIOXID UND  
 SULFITE**

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot,  
 Fleischzerlegnisse, Feinkostsalate,  
 Suppen, Soßen, Sauerkraut, Frischesah,  
 Chips und andere  
 getrocknete Karotteleinzeugnisse,  
 gesalzener Trockenfisch



**P**  
**LUPINEN UND  
 DAR AUS GEWONNENE  
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Gebäck, Pizza,  
 Nudeln, Snacks, fermentierte  
 Fleischzerlegnisse, Fleischersatz/  
 vegetarische Produkte, glutenfreie  
 Produkte, Desserts, milchfreier  
 Eiersatz, Kaffeeersatz,  
 Flüssiggewürze



**R**  
**WEICHTIERE WIE  
 SCHNECKEN, MUSCHELN,  
 TINTENFISCHE UND  
 DAR AUS GEWONNENE  
 ERZEUGNISSE**

z.B. Würstchen, Paella, Suppen,  
 Soßen, Marmaden, Feinkostsalate

**Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf den Etiketten der Produkte welche Sie verarbeiten!**

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Kunden künftig darüber informieren, welche Speisen bei ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Die Information kann schriftlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen und gilt für diese 14 Allergene.