



Die Alpen zauberhaft kulinarisch erleben....

*Grüß Gott und herzlich Willkommen bei uns
im Restaurant „Alpenzauber im Haus Gemse“ !*

*So vielseitig wie sich die Alpen in Flora und Fauna zeigen, haben wir uns
zum Ziel gesetzt Sie diesen ALPENZAUBER kulinarisch erleben zu
lassen!*

*Ganz gleich ob allein, zu zweit oder mit der ganzen Familie genießen Sie
das gemütliche Ambiente in liebevoller und heimatlicher Atmosphäre.
Ein genussvolles Abendessen ob Süß, fein oder deftig - für jeden Gaumen
ist etwas dabei.*

*Mit Speisen und Getränken aus den verschiedensten Regionen der Alpen
haben wir für Sie eine abwechslungsreiche und interessante Speisekarte
zusammengestellt!*

*Hierzu nutzen wir Produkte aus unserer Region, die nicht nur für Ihren
vorzüglichen Allgäuer Käse und das Bier weltbekannt ist, sondern auch
Produkte und Anregungen aus den anderen Alpenländern wie
Österreich, Schweiz, Italien, Slowenien, Frankreich, Liechtenstein und
Monaco.*

*Wir legen größtmöglichen Wert auf Qualität und regionale Herkunft
unserer Produkte und bereiten Sie ganz frisch und ohne
Geschmacksverstärker für Sie zu.*

*Und nun haben Sie die Qual der Wahl, wir wünschen Ihnen einen
schönen Aufenthalt und einen*

GUTEN APPETIT!!!
Ihr Alpenzauber - Team

Alpenländer Suppenträume

Schweizer Käserahmsüppchen mit Croutons € 4,80
Seeehr sündig, aber seeehr lecker!

Hausgemachte Rinderbrühe
mit Maultaschen oder Flädle € 4,20
*Opa sagt: „Bei einer guten Rinderbrühe
müssen immer mehr Augen raus, als rein schauen!“*

„Kleine“ Sachen vorweg

Warmes Knoblauchbaguette oder Bergkäsebaguette € 3,80
*knuspriges Baguette mit würziger Knoblauchbutter
oder pikantem Bergkäse und Kräutern,
heiß aus dem Ofen serviert*

Kleines Flammbrötchen mit Kräuterquark, Lauch und Speck* € 4,40
*Als Vorspeise oder zum dazu Naschen!
Da sind wir Feuer und Flamme!*

Hausgemachter Obazda mit Zwiebeln und Brot € 6,90
Das Biergarten - Urgestein, muss man probieren!

Warmer Bergkäse in Nusschale gebraten € 6,90
mit Preiselbeeren und Salatstrauß
Herzhaft und süß einfach zum „schwach werden“

„Bayrisches Carpaccio“ hauchdünner kalter Schweinebraten € 6,90
mit Kartoffel-Pfeffer Vinaigrette und rote Zwiebeln
Unser heimlicher Vorspeisen Favorit!

Frisch, knackig und gesund.... Unsere Salatvarianten

Beilagensalat der Saison € 4,40
...den gibt 's auch in groß € 7,40

Bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen
und Champignons € 10,90
Der Lieblingssalat für alle, vor allem aber Hardys!

„Alpenzauber Salat“
mit Folienkartoffel dazu Kräuterquark und
gebeizte Lachsscheiben € 12,40

Für Traditionbewusste oder Vegetarier- unsere Specials

Allgäuer Kässpätzlen mit Schmelzzwiebeln
und kleinem grünen Salat € 10,40
...das Allgäuer Traditionsgericht... immer wieder lecker!!

Bunter Gemüsestrudel mit Käse - Salbeisoße
Köstliches Gemüse und Gewürze in einem feinen Mäntelchen! € 11,90

Würzige Käsknödel auf einer feinen Tomatensoße
garniert mit Parmesanspänen € 9,40
...für unsere Käse - Liebhaber!!

Risotto und Pasta ... oder wie wir sagen... Nudla!

„Bergler Risotto“ mit Blattspinat und Bergkäse
dazu „Südtiroler“ Speckchips € 10,90
*„ein gutes Risotto, weckt die Lebensfreude und hilft gegen Kummer
jeder Art!“ mailändisches Sprichwort*

„Allgäuer Hüttennudeln“ mit Schinken-*, Speckwürfeln*
und Ei, verfeinert mit Wildkräutern & etwas Bratensoße € 9,90

„Abgeschmolzene Maultaschen“
mit Speck - Schmelzzwiebeln, und Bratensoße
dazu Kartoffelsalat €11,90
*Dieses Gericht hat schon eine Jahrhundertlange Tradition !!!
Auch genannt „Hergottsbscheißerle“*

Fisch... in seiner „leckersten“ Form

Zander vom Grill an Honig - Dill - Senfsoße
dazu frisches Marktgemüse und Bratkartoffeln € 14,90

Flammkuchen oder liebevoll; unsere Alpenfladen!

Lecker und herzhaft:

<i>„Elsässer“ Speck* und rote Zwiebel</i>	<i>€ 7,70</i>
<i>„Romeo & Julia“ Mozzarella, Tomate und Pesto</i>	<i>€ 8,40</i>
<i>„Alpenzauber“ Bergkäse, Speckscheiben und Zwiebel</i>	<i>€ 8,40</i>
<i>„Ötztal“ mit Schafskäse, Peperoni, Paprika und Knoblauch</i>	<i>€ 8,40</i>
<i>„Tirol“ mit Putenstreifen, Champignons und Zwiebel</i>	<i>€ 9,40</i>
<i>„Coté d`Azur“ mit gebeizten Lachs, Meerrettich und Lauchzwiebel</i>	<i>€ 9,90</i>

Es war einmal... Eine kluge Bäuerin.

Bevor sie Ihr Brot zum backen in den Ofen geben konnte, musste sie prüfen ob dieser die richtige Temperatur hatte. Also nahm sie ein Stück des Teiges bestrich die Teigplatte mit Sauerrahm und belegte ihn mit, zur damaligen Zeit, einfachsten Zutaten wie Speck und Zwiebel.

Betrug die benötigte Backzeit 2 bis 3 Minuten hatte der ganze Ofen die richtige Temperatur.

Auf diese Weise entstand der Flammkuchen und erbrachte der weisen Bäuerin zugleich ein köstliches Mahl für Ihre Familie. Seinen Namen hat die "Tarte flambée" von den Flammen erhalten, die überall aus der verteilten Glut des Ofens aufloderten.

„Steak“
für echte Männer und starke Frauen

Wählen Sie bitte aus:

180 gr. Rumpsteak € 15,90

250 gr. Rumpsteak € 18,90

Passende Beilagen...

Pommes Frites € 3,00

Bratkartoffeln € 3,50

Kroketten € 3,50

Ofenkartoffel
mit Kräuterquark € 4,50

gemischtes
Marktgemüse € 4,00

Beilagensalat € 4,40

dazu noch...

Pfeffersoße € 1,50

Bratensoße € 1,00

Kräuterbutter € 1,00

Geschmortes...

Schweinebraten „nach Großmutter's Art“
in feiner Dunkelbiersoße dazu selbstgemachten Semmelknödel
und Blaukraut € 12,90
Der passt immer!! Herzhaft und „Saugut“!

Saubäcke im eigenen Saft
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat € 14,90
Deftiger Genuss für besondere Anlässe!

Rindersaftgulasch
mit selbstgemachten Semmelknödel und Beilagensalat € 14,70
Saftig und herzhaft... einfach köstlich!

Gegrilltes und gebratenes...

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes **oder** hausgemachtem Kartoffelsalat € 12,90
„Unentschlossne“ liegen hiermit immer richtig!

Allgäuer Zwiebelrostbraten vom Rind
mit Kässpatzen und Schmelzzwiebeln € 19,90
dazu ein kleiner Blattsalat
Das „Leibgericht“ der Schwaben, Österreicher und Allgäuer, einfach lecker!

„Pfefferlendchen“
Schweinefilet auf Pfefferrahmsoße € 15,90
mit Kroketten und Beilagensalat
Ganz zart, rosa und pikant!

A frische Halbe Bier und a gscheite Brotzeit g´hören einfach zam!!

Alpenzauber Brotzeit

Schweizer Wurstsalat mit Brot

Wurst** und Käse sauer angemacht
mit Essiggurke und Zwiebel

Immer willkommen und der Biergarten- Klassiker

€ 7,40

Hausgemachter Obazda mit Zwiebeln und Brot

Das Biergarten - Urgestein, muss man probieren!

€ 6,90

„Alpenzauber´s“ Brotzeitplatte

eine gemischte Variation von alpenländischen

Wurst & Käse Spezialitäten* mit Butter und Bauernbrot

€ 9,90

*Nitritpökelsalz

** Konservierungsstoff

Unsere Gerichte gibt es auch in kleiner, abzüglich 1,50 €!

Für Schleckermäulchen... Unsere Desserts

„Allgäuer Kratzat“

Hausgemachter **Kaiserschmarren** mit Apfelmus € 8,90
„Er braucht Liebe und Zeit!“

Hausgemachte **Topfenknödel mit Nougatfüllung**
auf Heidelbeersoße und frischen Früchten € 7,40
*Eine österreichische Süßspeise mit Quark,
für alle „Süßen“ ein Gedicht!*

Hausgemachte **„Allgäuer Apfelküchle“** mit Vanilleeis € 6,90
Nach „Omas“ Rezept...mehr muss man nicht wissen!

Hausgemachtes **Limetten - Minz Sorbet**
auf Erdbeerchutney € 4,70

Apfelstrudel mit cremigem Vanilleeis oder Vanillesoße € 4,90
*Einfach unwiderstehlich! Diesem österreichischen und böhmischen
Nationalgericht sind wir alle verfallen!!*

Alpenzauber´s Wochenhammer!!!

Immer Samstags:

*Knusprige Schweinshax´n auf Dunkelbiersoße
mit selbstgemachten Semmelknödel,
Sauerkraut oder Kraut - Specksalat**

für € 14,90

Oh, Du Schweinshaxe

*Du liegst vor mir, heiß, appetitlich, dampfend
Und ich seh mich schon, genüsslich mampfend
Du Schweinshaxe, des Borstenviehs ehemaliges Bein
Dich verleib ich mir jetzt ein!*

*Einst, da hast du getragen die Last des Schweins.
Standest deinen Mann wie eine Eins.
Nun schneide ich dich durch mit einem Messer
Dann wird´s um meinen Bauch schon besser.*

*Oh, Schweinshaxe, du höchstes der Genüsse,
Gibst mir mehr als tausend Küsse!*



Alkoholfreie Getränke:

Siebers Monte *Mineralwasser* 0,25l € 2,40
medium oder still 0,7 l € 5,70

Siebers *Cola Mix*^(1,2,3,4,6)

Siebers *Cuba Cola*^(1,2,3,4,6)

Siebers *Orange*^(1,2,3,4,6)

Coca Cola light^(1,3,5,6,18) alle 0,2 l € 2,60 / 0,4 l € 3,40

Siebers *Zitrone*⁽²⁾ 0,2 l € 2,60

0,4 l € 3,40

Siebers *Eistee Pfirsich* 0,2 l € 2,60

0,4 l € 3,40

Siebers *Holunderblütenschorle*⁽⁴⁾ 0,2 l € 2,50 0,4 l € 3,20

Almdudler Kräuterlimonade⁽¹⁾ 0,2 l € 2,60 0,4 l € 3,40

Schweppes^(1,4,7)

Tonic Water, Bitter Lemon & Ginger Ale 0,2 l € 2,90

Säfte und Saftschorle:

*Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeernektar,
Maracujanektar*

alle in 0,2 l € 2,80

alle in 0,4 l € 4,10

... *auch als Schorle* 0,2 l € 2,40

... *auch als Schorle* 0,4 l € 3,30



Unsere Biere:

Von der Post Brauerei in Weiler...

<i>PostEdel vom Fass</i>	<i>0,5l € 3,50 / 0,3l € 2,90</i>
<i>PostPilsener vom Fass</i>	<i>0,3l € 3,00</i>
<i>PostWeizen Hefe vom Fass</i>	<i>0,5l € 3,60 / 0,3l € 3,00</i>
<i>PostWeizen Dunkel</i>	<i>0,5l € 3,50</i>
<i>PostWeizen Leicht</i>	<i>0,5l € 3,50</i>

Allgäuer Brauhaus Büble

Bier Urbayrisch dunkel *0,5l € 3,60*

Erdinger Weißbier alkoholfrei *0,5l € 3,50*

Meckatzer alkoholfreies Bier *0,33l € 3,00*

*Cola Weizen*_(1,3,9) *0,5l € 3,60 / 0,3l € 2,90*

Russ (Weizenradler)₍₂₎ *0,5l € 3,60 / 0,3l € 2,90*

Radler₍₂₎ *0,5l € 3,40 / 0,3l € 2,80*



Unsere Weinwelt:

Eine vielfältige Auswahl an edlen Tropfen haben wir in unserer **Weinkarte** für Sie zusammengestellt!

Weinschorle 0,25 l € 3,40
 0,5 l € 6,50

Prosecco und Mix:

Valdo Prosecco

Superior Marca Oro

0,10l Glas € 4,80

0,75l Flasche € 30,00

Aperol Spritz ^(1,7)

(Aperol mit Proseccoschorle)

0,25l € 5,80

Hugo

(Holundersirup, Limette,

Minzblätter mit Proseccoschorle)

0,25l € 5,80

STEINHAUSER
Bodensee Weinmanufaktur

Edelbrände

*Wir bieten Ihnen eine ausgesuchte
Variation...*

Willi Nr.1, Honig - Willi, Haselnuss, Marille, Diesel ...

2 cl € 4,50

Italienische Klassiker und Seelentröster:

Ramazzotti 30% Vol.

Averna 29% Vol.

Sambuca Molinari 40% Vol. 2cl € 2,50 / 4cl € 4,00

Martini Bianco 15% Vol. 4cl € 3,70

Obstler 38% Vol.

Williams 40% Vol.

Enzian 40% Vol.

Fernet Branca 35% Vol.

Jägermeister 35% Vol. ... alle 2cl € 2,50

Kaffee und heiße Getränke:

Haferl Kaffee € 2,90

Espresso € 2,10

Doppelter Espresso € 3,80

Espresso Macchiato € 2,40

Latte Macchiato € 3,50

Milchkaffee € 3,40

Cappuccino € 3,30

Glühwein alc.9% Vol. € 3,60

Jagertee € 3,70

Glas Tee mit Rum € 3,40

Glas heiße Zitrone € 2,30

Tee im Tassenkännchen € 3,60

(fragen Sie nach unserem Angebot)

1=Farbstoff, 2= Konservierungsstoff 3= Phosphorsäure
4= Antioxidationsmittel, 5= Süßungsmittel, 6= Koffein
7= Chinin, 8=Phenylalaninquelle