



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
Seeehr sündig, aber seeehr lecker! € 3,80

Hausgemachte Rinderbrühe
mit Tiroler Kaspressknödel oder Flädle € 3,80
*Opa sagt: „Bei einer guten Rinderbrühe
müssen immer mehr Augen raus, als rein schauen!“*

„Kleine“ Sachen vorweg

Warmes Knoblauchbaguette oder Bergkäsebaguette
knuspriges Baguette mit würziger Knoblauchbutter
oder pikantem Bergkäse mit Kräutern,
heiß aus dem Ofen serviert € 3,20

Kleines Flammbrötchen mit Kräuterquark, Lauch und Speck* € 3,80
*Als Vorspeise oder zum dazu Naschen!
Da sind wir Feuer und Flamme!*

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

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

Frisch, knackig und gesund.... Unsere Salatvarianten

Beilagensalat der Saison € 4,20
...den gibt 's auch in groß € 6,70

Mozzarella Caprese
Tomate, Mozzarella und Basilikum mit Olivenöl
und Balsamico verfeinert €6,90
„Ein Gruß aus Capri!“

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

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

Für Traditionbewusste oder Vegetarier- unsere Specials

Allgäuer Kässpätzlen mit Schmelzzwiebeln
und kleinem grünen Salat
...das Allgäuer Traditionsgericht... immer wieder lecker!! € 9,40

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

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 € 8,90

„Abgeschmolzene Maultaschen“
mit Speck - Schmelzzwiebeln, Kartoffelsalat und Bratensoße € 10,90
*Dieses Gericht hat schon eine Jahrhundertlänge Tradition,
denn was gut schmeckt wird gern immer wieder gegessen!!*



Flammkuchen oder liebevoll; unsere Alpenfladen!

Lecker und herzhaft:

<i>„Elsässer“ Speck* und rote Zwiebel</i>	<i>€ 7,40</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 und Paprika</i>	<i>€ 8,40</i>
<i>„Tirol“ mit Putenstreifen, Champignons und Zwiebel</i>	<i>€ 9,40</i>
<i>„Coté d`Azur“ mit hausgebeiztem Lachs, Meerrettich und Lauch</i>	<i>€ 9,90</i>
<i>„De Luxe“ mit Garnelen, Frühlingszwiebel und Kräutern</i>	<i>€ 10,90</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.

„Viechereien“ für echte Männer und starke Frauen

Gegrilltes und gebratenes...

180 gr. Rumpsteak schön gebraten, mit dicker Ofenkartoffel,
Kräuterquark und Salat € 19,90

250 gr. Rumpsteak saftig gebraten, mit Pfefferrahmsoße,
Pommes Frites und frischem Marktgemüse € 25,90

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat € 11,90
„Unentschlossne“ liegen hiermit immer richtig!

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren € 18,40
*Viele Legenden ranken sich um dieses Gericht...
Wie auch immer, lecker ist es!*

Allgäuer Zwiebelrostbraten vom Rind
mit Kässpatzen und Schmelzzwiebeln € 18,90
dazu ein kleiner Blattsalat
Das „Leibgericht“ der Schwaben, Österreicher und Allgäuer, einfach lecker!

„Pfefferlendchen“ vom Schwein
mit Kroketten und Beilagensalat € 14,90
Ganz zart, rosa und pikant!

Geschmortes...

Schweinebraten „nach Großmutter's Art“

in feiner Dunkelbiersoße dazu selbstgemachte Semmelknödel
und Blaukraut

€ 11,90

Der passt immer!! Herzhaft und „Saugut“!

Sauerbraten vom Rind klassisch

mit hausgemachten Kartoffelknödeln und Blaukraut

€ 13,90

Bei uns nach "Allgäuer Art" ohne Rosinen und Lebkuchen aber mit viel Liebe!

Saubäckle im eigenen Saft

mit Kartoffelschupfnudeln und Beilagensalat

€ 13,90

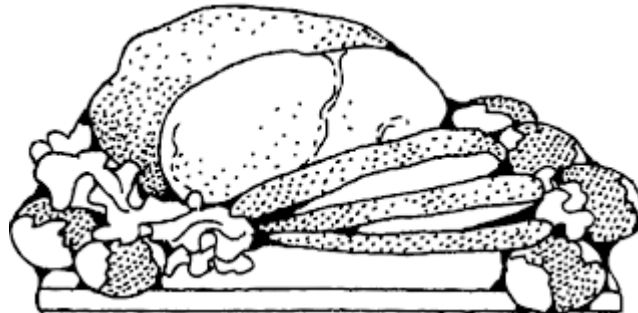
Deftiger Genuss für besondere Anlässe!

Rindersaftgulasch

mit hausgemachten Semmelknödeln und Beilagensalat

€ 13,90

Saftig und herzhaft... einfach köstlich!



Fisch... in seiner „leckersten“ Form

Forelle in Folie mit frischem Gemüse gegart,
dazu Salzkartoffeln oder hausgemachter Kartoffelsalat
Unser „Feinschmecker - Tipp“ köstlich zubereitet
für unsere „Fischliebhaber“

€ 14,90

Zander vom Grill an Spinat - Risotto
und feiner Riesling - Kräutersoße

€ 13,90



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

Alpenzauber Brotzeit

Hausgemachter Obatzda mit Brot

Das Biergarten-Urgestein, muss man probieren!

€ 6,90

Schweizer Wurstsalat mit Brot

*Wurst** und Käse sauer angemacht
mit Essiggurke und Zwiebel*

Immer willkommen und der Biergarten- Klassiker

€ 7,40

Weißwurstsalat

*Geröstete Brezenscheiben mit Weißwurst,
roten Zwiebeln und Petersilie in süßer Senf - Vinaigrette
Ein Volltreffer!!*

€ 8,90

„Alpenzauber´s“ Brotzeitplatte

*eine gemischte Variation von alpenländischen
Spezialitäten* mit Butter und Bauernbrot*

€ 9,90

**Nitritpökelsalz*

*** Konservierungsstoff*

Für Schleckermäulchen... Unsere Desserts

„Allgäuer Kratzat“

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

Hausgemachte **Topfenknödel mit Nougatfüllung**
auf Heidelbeersosse € 6,90
*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 **Himbeer - Tiramisu** € 4,70
Unsere „Alpenzauber Sinfonie“ an den Sommer!

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 handgedrehten Semmelknödeln,
Sauerkraut oder Kraut - Specksalat**

für € 12,90

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!*



Für unser „ Kleinen“ (für Kinder bis 12 Jahre)

„Hänsel und Gretel“

Portion Pommes Frites € 3,40

„Bambi“

Kartoffelpuffer mit Apfelmus € 4,20

„Räuber Hotzenplotz“

Kleines paniertes Schnitzel
mit Pommes Frites € 5,80

„Heidi und Peter“

Spätzle und Soße € 3,70



Alkoholfreie Getränke:

Siebers Monte Mineralwasser
medium oder still

0,25l € 2,40
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 € 2,40 / 0,4 l € 3,30

Siebers Zitrone⁽²⁾

0,2 l € 2,20
0,4 l € 3,20

Siebers Eistee Pfirsich

0,2 l € 2,30
0,4 l € 3,30

Siebers Holunderblütenschorle⁽⁴⁾

0,2 l € 2,20
0,33l € 2,90

Almdudler Kräuterlimonade⁽¹⁾ 0,33 l € 3,10

Schweppes^(1,4,7)

Tonic Water, Bitter Lemon & Ginger Ale 0,2 l € 2,80

Säfte und Saftschorle:

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeernektar,
Maracujanektar

alle in 0,2 l € 2,60

alle in 0,4 l € 3,80

... auch als Schorle 0,2 l € 2,20

... auch als Schorle 0,4 l € 3,10



Unsere Biere:

Von der Post Brauerei in Weiler...

<i>PostEdel vom Fass</i>	<i>0,5l € 3,30 / 0,3l € 2,30</i>
<i>PostPilsener vom Fass</i>	<i>0,3l € 2,90</i>
<i>PostWeizen Hefe vom Fass</i>	<i>0,5l € 3,40 / 0,3l € 2,70</i>
<i>PostWeizen Dunkel</i>	<i>0,5l € 3,40</i>
<i>PostWeizen Leicht</i>	<i>0,5l € 3,40</i>

Allgäuer Brauhaus Büble

Bier Urbayrisch dunkel *0,5l € 3,40*

Erdinger Weißbier alkoholfrei *0,5l € 3,30*

Meckatzer alkoholfreies Bier *0,33l € 2,90*

*Cola Weizen*_(1,3,9) *0,5l € 3,50 / 0,3l € 2,80*

Russ (Weizenradler)₍₂₎ *0,5l € 3,50 / 0,3l € 2,80*

Radler₍₂₎ *0,5l € 3,20 / 0,3l € 2,30*



Unsere Weinwelt:

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

Weinschorle

0,25 l € 3,30
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 € 5,70

Hugo

(Holundersirup, Limette,

Minzblätter mit Proseccoschorle)

0,25l € 5,70

Edelbrände

*Wir bieten Ihnen eine ausgesuchte
Variation...*

2 cl € 4,50

Italienische Klassiker und Seelentröster:

Ramazotti 30% Vol.

Averna 29% Vol.

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

Martini 15% Vol.

4cl € 3,70

(Bianco, Rosso, Rosato oder Doro)

Obstler 38% Vol.

Williams 40% Vol.

Enzian 40% Vol.

Fernet Branca 35% Vol.

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

Kaffe und heiße Getränke:

Haferl Kaffee € 2,90

Espresso € 2,10

Doppelter Espresso € 3,80

Espresso Macchiatto € 2,40

Cappuccino € 2,90

Glühwein alc.9% Vol. € 3,40

Jagertee € 3,50

Glas Tee mit Rum € 3,30

Glas heiÙe Zitrone

€ 2,10

Tee im Tassenkännchen

€ 2,40

(fragen Sie nach unserem Angebot)

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