Herzlich Willkommen im Alpenrose-Restaurant!

Wir freuen uns sehr Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.
Unser Küchenteam ist stehts bemüht, Sie mit besten Produkten zu bekochen.

Aufgrund der frischen Zubereitung
könnten kleine Wartezeiten entstehen.

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend!

Ihre Familie Albrecht und das Alpenrose-Team

Hotel & Appartements
Alpenrose
Pertisau am Achensee

Vorspeisen

Alpenrose Duett

Beef Tatar handgeschnitten | Avocado-Topping | Walnuss | Tabasco Pipette
Gefülltes Carpaccio | Trüffelmayonnaise | Wurzelbrot
ACDFGHMO

als Vorspeise 100g € 23,40
als Hauptspeise 150g € 29,90

Unser G'mischter Salat

Blattsalate | Hausdressing | Croûtons | Parmesanhobel
ACFGHMO

klein € 8,50 | groß € 9,70

Vitello Tonnato

Über Nacht gegarter Kalbstafelspitz | Thunfischsauce
Kapernbeeren | Parmesan | Balsamico Reduktion
CDFGMO

€ 21,10

Gegrillter Ziegenkäse

Melanzani-Anti Pasti | Eingelegte Buchenpilze | Geröstete Pinienkerne | Rote Rübe | Pesto
GHO

€ 19,20

Suppen

Hummerschaumsuppe

Scampi | Zitronengras-Öl
BDGLMO € 13,10

Steinpilzcremesuppe

Gebackene Braune Champignons | Weißbrot-Croûtons
ACFG € 12,60

Unser Tipp Alpenrose Gerstlsuppe

Suppe mit Geselchtem | Zartweizen | Gemüse
AL Klein € 9,90
Groß € 13,90

Unsere Schnitzel aus der Butterpfanne

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken

Pommes frites | Preiselbeeren
ACF € 21,90

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Petersilkartoffel | Preiselbeeren
ACFG € 27,90

Alpenrose Burgerwerkstatt

Beef Burger

Rinderburger | Salat | Feldgurken | Bacon | Cheddar | Dreipfeffersauce
Holzofenbun | Pommes frites
ACFGMO € 24,70

Pasta

Cavatelli con Pepe

Hausgemachte Pasta | Parmesanrahm | Geschroteter schwarzer Pfeffer
Belper Knolle (Schweizer Käse)

AG

als Hauptspeise € 24,10
als Vorspeise € 13,90

Spaghetti Scampi Peperoncini

Olivenöl | Knoblauch | Peperoncini | Frische Petersilie | Tomaten
Geröstete Pinienkerne | Grana Padano

ABCDGHM

€ 25,60

Spaghetti aglio olio Peperoncini

Olivenöl | Knoblauch | Peperoncini | Frische Petersilie | Tomaten
Geröstete Pinienkerne | Grana Padano

ACGH

€ 20,10

Pikante Waffeln und Ofenkartoffeln

Unser Tipp Räucherlachs-Waffel

Kartoffel-Kräuterwaffel | Sauerrahm-Frischkäsecreme
Räucherlachs | Frische Tiroler Kresse
ACDG € 19,10

Vegi-Waffel

Kartoffel-Kräuterwaffel | Sauerrahm-Frischkäsecreme
Gegrilltes Gemüse | Frische Tiroler Kresse
ACG € 17,50

Räucherlachs-Ofenkartoffel

Sauerrahm-Frischkäsecreme | Räucherlachs | Frische Tiroler Kresse
DG € 19,10

Vegi-Ofenkartoffel

Sauerrahm-Frischkäsecreme | Grillgemüse | Frische Tiroler Kresse
G € 17,50

Fische

Aus Fluss und See

Filet von Forelle, Zander und Saibling | Marinierter Babyspinat
Bio-Granatapfelessig | Olivenöl | Limettenschaum | Zitronenkartoffel
DGLMO € 28,80

Scampi-Spieß

Riesengarnelen | Gartensalate | Hollunder-Limettenmarinade
Knoblauch-Kräuterweißbrot
ABFGMO als Hauptspeise € 26,90
als Vorspeise € 17,10

Grün und Meer

Thunfischsteak | Wasabimayonnaise | Avocado
Apfel | Süßkartoffel | Gurke | Limette
CDFGLMNO € 34,90

Steaks and more

Surf'n Turf

180g Rinderfilet | 2 Riesengarnelen | Gemüsepfanne | Sauce Hollandaise
Café de Paris Butter | Steakpommes | Kräuterursalz
BCDGMO € 44,10

200g Filetsteak

Pfeffersauce **oder** Kräuterbutter | Speckbohnen | Pommes frites
DGLMO € 41,10

Pfeffersteak vom Hirsch

Gegrilltes Hirschrückensteak | Cognac-Pfeffersauce | Schwarze Nüsse
Gebündelte Speckbohnen | Pommes Dauphine (Kartoffelnocken) | Preiselbeeren
ACGHLO € 36,30

Steakpommes

Kräuterursalz | Avocado-Dip € 8,90

Hühnerbrust gegrillt

Rahmsauce | Gemüse | Pommes Dauphine (Kartoffelnocken)
ACGLO € 26,10

Mixed Grill

Dreierlei Filets | Rind | Schwein | Hendl | Grillgemüse | Würzbutter
Pfeffersauce | Speck | Würstchen | Pommes frites
DGLMO € 29,10

Geschmorte Kalbswangerln

Schmorsauce | Karotte | Sellerie | Roter Zwiebel | Erdäpfelrahmpüree
GLO € 34,90

Schweinefilet „Jägerart“

Schweinemedaillons | Jägersauce | Butterspätzle | Speckbohnen
ACGLO € 27,80

Süßer Abschluss

Flaumiger Alpenrose Kaiserschmarren

Apfelmus | Zwetschkenröster | Preiselbeeren | Vanilleeis
(Aufgrund unserer frischen Zubereitung kann es bis zu 15 min. dauern)
ACG € 17,30

Dunkles Schokoladensoufflé

Flüssiger weißer Schokokern | Hausgemachte Raffaello | Edel-Schokoladeneis
(Aufgrund unserer frischen Zubereitung kann es bis zu 15 min. dauern)
ACEFGH € 16,30

Hausgemachte winterliche Eis und Sorbets

Bourbon-Vanille | Eis CG € 3,90
Edelschokoladen | Eis CEFGH € 3,90
Bananen | Eis CG € 3,90
Unser Tipp Honig | Eis CG € 3,90

Sauerkirsch | Sorbet € 3,90
Basilikum | Sorbet € 3,90
Mandarine | Sorbet € 3,90
Cassis | Sorbet € 3,90

Waffel und Garnitur ACGH

A für Gluten haltiges Getreide **B** für Krebstiere- und –Erzeugnisse **C** für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine) **E** für Erdnüsse und –Erzeugnisse **F** für Soja (-bohnen) und –Erzeugnisse **G** für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) **H** für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse **L** für Sellerie und –Erzeugnisse **M** für Senf- und Senferzeugnisse **N** für Sesam-Samen und –Erzeugnisse **O** für Schwefeldioxid und –Erzeugnisse **P** für Lupinen und daraus hergestellte Produkte **R** für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten, die im Produktions-prozess in der Küche verwendet werden.