

das gehört zur Kapler Alm

*Gebratene Putenbruststreifen an bunten Blattsalaten
in Sauerrahm-Hausdressing mit Honig-Sesam
10.50 € / 14.50 €*

*Blutwurstgeröstel mit Kartoffeln, Äpfeln und Zwiebeln
auf marinierten Selleriescheiben
8.50 € / 11.50 €*

*Tellerfleisch (gekochte Rinderschulter) mit Gemüse
geriebenen Meerrettich und Bratkartoffeln
16.50 €*

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln
16.50 € / 24.50 €*

*Rosa gebratene Entenbrust auf Honig-Senfsauce
serviert mit Schupfnudeln und Gärtnergemüse
22.50 €*

Steaks vom Grill serviert mit Kräuterbutter

*Kalbrückensteak
150 gr. 21.50 € / 200 gr. 24.50 € / 250 gr. 27.50 €*

*Rumpsteak vom Angusrind
150 gr. 19.50 € / 200 gr. 22.50 € / 250 gr. 25.50 €*

Beilagen

*Portion Bratkartoffeln , Portion Kartoffelgratin ,
Portion Pommes Frites
3.50 €*

*Portion Gärtnergemüse oder Portion Speckbohnen
4.50 €*

*Portion gebratene Egerlinge mit Speck und Zwiebeln
6.50 €*

Aperitif

Bellini - Prosecco mit weißen Pfirsichmark
0,1 l / 4.70

Crémant de Loire Brut - Winzerchampagner
0.1 l / 4.80 €

Aperol Spritz - Prosecco mit Aperol
0.25 l / 6.20 €

Sanbitter ohne Alkohol
mit Rhabarber - und Orangensaft
0.3 l / 5.20 €

Hugo - Prosecco mit Hollunder und Minze
0.25 l / 6.20 €

Himbeer Spritz - Prosecco mit Himbeeren und Basilikum
0.25 l / 7.50 €

Alkoholfreier Cocktail
mit Granadin, Maracuja und Rhabarber
0.3 l / 5.20 €

Vorspeisen

Aufgeschäumte Kerbelrahmsuppe
4.80 €

Rinderboullion mit Grießnockerl
4.50 €

Gratinierter Ziegenkäse auf Himbeerspiegel
an Wildkräutersalat und Feigensenf
10.50 €

Feldsalat an Wahnussdressing mit Speckkrusteln
und gegrillter Riesengarnele
12.50 €
je weitere Garnele 3.50 €

Vitello tonnato (gekochtes Kalbfleisch) an Thunfischsauce
mit Rucola und Kapern
10,50 € / 16,50 €

Geräuchertes Tegernseer Saiblingsfilet warm serviert
mit Forellenkaviar und Feldsalat
10.50 € / 18.50 €

Bunte Blattsalate in Sauerrahm-Hausdressing
4.80 € / 6.80 €

Hauptspeisen

*Geröstete Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln
serviert auf bunten Blattsalat in Sauerrahm-Hausdressing*

12.50 € / 16.50 €

*Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm
Serviert mit kleinen Semmelknödeln*

19.50 €

*Risotto mit Pfifferlingen,
getrockneten Tomaten und frisch geriebenen Parmesan*

16.50 €

*Loup de mer (Wolfsbarschfilet) vom Grill mit Riesengarnele
serviert auf Rieslingsauce mit Blattspinat und Basmatireis*

26.50 €

*Gebratene Garnelen in Hummersauce
mit Tagliatelle, Zwiebeln, Knoblauch und Spinat*

10.50 € / 16.50 €

*Lammkotelett
vom Grill auf Thymiansauce
serviert mit Speckbohnen und Kartoffelgratin*

28.50 €

Unsere Weinempfehlungen

*2018er Lugana „Ca Vegar“,movo del Garda, weiß, frische Pfirsichnote, feine Säure
0.1 l / 3,60 € / 0.2 l / 7.20 €*

*2016er Cabernet Dorsa , Eugen Schneider, Pfalz rot, trocken, fruchtig,
0.1 l / 2.90 € / 0.2 l / 5.80 €*

2018er Pinot Meunier Rosè Eugen Schneider, Pfalz, 0,1l / 2.90 € / 0.2 l / 5.80 €

Desserts

Crème Brûlée mit Beerengarnitur
6.80 €

Kaiserschmarrn mit Apfelmus
9.50 € / 12.50 €

Haselnuss-Krokanteisparfait serviert mit Portweinzwetschgen
6.80 €

Frische Erdbeeren an Mascarponecreme
6.80 €

*Schokoladentörtchen mit flüssigem Herz,
Vanilleeis auf Himbeerspiegel und gehackten Pistazien*
8.80 €

Himbeersorbet auf Prosecco oder Himbeergeist
5.20 € / 7.20 €

Französisches Zitronensorbet mit Wodka
7.20 €

eine Kugel französisches Mango – oder Schokoladensorbet
3.80 €

Café affogato

Kleine Kugel Vanilleeis auf Espresso
5.20 €

Dessertwein

2017 Beerenauslese Scheurebe aus dem Burgenland
5 cl / 5.50 €

zum Schluss empfehlen wir

Espresso mit einem Gläschen Cox Orange- Apfelbrand
6.80 €