

## **das gehört zur Kapler Alm**

*Gebratene Putenbruststreifen an bunten Blattsalaten  
in Sauerrahm-Hausdressing mit Honig-Sesam  
11.50 € / 16.50 €*

*Blutwurstgeröstel mit Kartoffeln, Äpfeln und Zwiebeln  
auf marinierten Selleriescheiben  
9.50 € / 12.50 €*

*Tellerfleisch (gekochte Rinderschulter) mit Gemüse  
geriebenen Meerrettich und Bratkartoffeln  
19.50 €*

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln  
19.50 € / 26.50 €*

*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. 22.00 € / 200 gr. 28.00 € / 250 gr. 34.50 €*

### **Beilagen**

*Portion Bratkartoffeln , Portion Kartoffelgratin ,  
Portion Pommes Frites  
4.80 €*

*Portion Gärtnergemüse oder Portion Speckbohnen  
5.80 €*

*Portion gebratene Egerlinge mit Speck und Zwiebeln  
6.50 €*

## **Aperitif**

Bellini - Prosecco mit weißen Pfirsichmark  
0,1 l / 5.00

Crémant de Loire Brut - Winzerchampagner  
0.1 l / 5.00 €

Aperol Spritz - Prosecco mit Aperol  
0.25 l / 7.50 €

Sanbitter ohne Alkohol  
mit Rhabarber - und Orangensaft  
0.3 l / 6.50 €

Hugo - Prosecco mit Hollunder und Minze  
0.25 l / 7.50 €

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

Alkoholfreier Cocktail  
mit Granadin, Maracuja und Rhabarber  
0.3 l / 6.50 €

## **Vorspeisen**

Aufgeschäumte Kerbelrahmsuppe  
5.80 €

Rinderboullion mit Grießnockerl  
5.00 €

Gratinierter Ziegenkäse auf Himbeerspiegel  
an Wildkräutersalat und Feigensenf  
12.50 €

Vitello tonato  
Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, marinierten Rucola und Kapern  
14.50 €

Feldsalat an Wahnussdressing mit Speckkrusteln  
und gegrillter Riesengarnele  
15.50 €

Geräuchertes Tegernseer Saiblingsfilet warm serviert  
mit Forellenkaviar und Feldsalat  
14.50 €

Bunte Blattsalate in Sauerrahm-Hausdressing  
6.50 € / 8.50 €

## **Hauptspeisen**

*Geröstete Egerlinge mit Speck und Zwiebeln  
serviert auf bunten Blattsalat in Sauerrahm-Hausdressing  
14.50 € / 17.50 €*

*Risotto mit frischen Pfifferlingen und Sojabohnen,  
getrockneten Tomaten und frisch geriebenen Parmesan  
19.50 €*

*Frischer Pfifferlinge in Kräuterrahm  
serviert mit kleinen Semmelknödeln  
22.50 €*

*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  
18.50 €*

*Lammrücken  
vom Grill auf Thymiansauce  
serviert mit Speckbohnen und Kartoffelgratin  
29.50 €*

## **Unsere Weinempfehlungen**

*2020er Lugana „Ca Vegar“,movo del Garda, weiß, frische Pfirsichnote, feine Säure  
0.1 l / 4,00 € / 0.2 l / 7.90 €*

*2018er Cabernet Dorsa , Eugen Schneider, Pfalz rot, trocken, fruchtig,  
0.1 l / 3,50 € / 0.2 l / 7.00 €*

*2020er Pinot Meunier Rosè, Eugen Schneider, Pfalz  
0,1l / 3.50 € / 0.2 l / 7.00 €*

## **Desserts**

*Crème Brûlée mit Beerengarnitur*  
6.80 €

*Kaiserschmarrn mit Apfelmus*  
9.50 € / 11.50 €

*Haselnuss-Krokanteisparfait serviert mit Portweinzwetschgen*  
6.80 €

*Frische Erdbeeren an Mascarponecreme*  
6.80 €

*Schokotörtchen 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 Schokoladorsorbet*  
4.00 €

## **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*  
7.80 €

*Lieber Gast!*

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen. Diese stellen Ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung."*