

## **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 Steinpilzcremesuppe mit Croutons*

5.80 €

*Rinderboullion mit Grießnockerl*

5.00 €

*Gratinierter Ziegenkäse auf Himbeerspiegel  
an Wildkräutersalat und Feigensenf*

12.50 €

*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  
an bunten Blattsalaten mit Sauerrahm-Hausdressing  
11.50 € / 16.50 €*

*Tris  
Schlutzkrapfen, Käsnocken und Spinatknödel  
serviert in Schnittlauchbutter und frisch geriebenen Parmesan  
18.50 €*

*Hirschragout in Rotwein geschmort  
serviert mit Blaukraut und kleinen Semmelknödeln  
22.50 €*

*Kalbsleberstreifen in Morchelrahmsauce  
serviert mit Gärtnergemüse und Sahnepürree  
23.50 €*

*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 €*

*Wildschweinfilet auf Preiselbeer- Pfeffersauce  
Serviert mit Rosenkohl und Spätzle  
29.50 €*

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

## **Unsere Weinempfehlungen**

*2021er 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 €*

*2021er Pinot Meunier Rosè, Eugen Schneider, Pfalz  
0,1l / 3.50 € / 0.2 l / 7.00 €*

## **Desserts**

*Creme Brulèe 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."*