

das gehört zur Kapler Alm

*Gebratene Putenbruststreifen an bunten Blattsalaten
in Sauerrahm-Hausdressing mit Honig-Sesam
14.00 € / 19.50 €*

*Blutwurstgeröstel mit Kartoffeln, Äpfeln und Zwiebeln
auf marinierten Selleriescheiben
11.00 € / 14.00 €*

*Tellerfleisch (gekochte Rinderschulter) mit Gemüse
geriebenen Meerrettich und Bratkartoffeln
21.50 €*

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln
21.50 € / 31.50 €*

*Rosa gebratene Entenbrust auf Honig-Senfsauce
serviert mit Schupfnudeln und Gärtnergemüse
27.50 €*

Steaks vom Grill serviert mit Kräuterbutter

*Kalbrückensteak
150 gr. 24.00 € / 200 gr. 28.50 € / 250 gr. 32.50 €*

*Rumpsteak vom Angusrind
150 gr. 24.00 € / 200 gr. 28.50 € / 250 gr. 32.50 €*

Beilagen

*Portion Bratkartoffeln , Portion Kartoffelgratin ,
Portion Pommes Frites
5.50 €*

*Portion Gärtnergemüse oder Portion Speckbohnen
6.50 €*

*Portion gebratene Egerlinge mit Speck und Zwiebeln
7.00 €*

Aperitif

Bellini - Prosecco mit weißen Pfirsichmark
0,1 l / 5.50

Crémant de Loire Brut - Winzerchampagner
0.1 l / 5.50 €

Aperol Spritz - Prosecco mit Aperol
0.25 l / 8.50 €

Sanbitter ohne Alkohol
mit Rhabarber - und Orangensaft
0.3 l / 8.50 €

Hugo - Prosecco mit Hollunder und Minze
0.25 l / 8.50 €

Himbeer Spritz - Prosecco mit Himbeeren und Basilikum
0.25 l / 8.50 €

Alkoholfreier Cocktail
mit Granadin, Maracuja und Rhabarber
0.3 l / 7.50 €

Vorspeisen

Aufgeschäumte Kürbiscremesuppe mit Kernöl
7.00 €

Rinderboullion mit Grießnockerl
6.00 €

*Gratinierter Ziegenkäse auf Himbeerspiegel
an Wildkräutersalat und Feigensenf*
13.50 €

Vitello Tonnato mit Rucola
(gekochtes Kalbsfleisch an Thunfischsauce)
17.50 €

Geräuchertes Tegernseer Saiblingsfilet mit Forellenkaviar an Feldsalat
16.50 €

*Feldsalat an Walnussdressing mit Speckkrusteln
und gegrillter Riesengarnele*
17.50 €

Bunte Blattsalate in Sauerrahm-Hausdressing
7.50 € / 9.50 €

Hauptspeisen

*Geröstete Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln
an bunten Blattsalaten mit Sauerrahm-Hausdressing
16.50 € / 21.50 €*

*Risotto mit Pfifferlingen
getrockneten Tomaten und frisch geriebenen Parmesan
22.50 €*

*Gebratene Garnelen in Hummersauce
mit Tagliatelle, Zwiebeln, Knoblauch und Spinat
21.00 €*

*Hirschragout in Rotwein geschmort,
serviert mit Apfelblaukraut und kleinen Semmelknödeln
26.50 €*

*Loup de mer (Wolfsbarschfilet) vom Grill mit Riesengarnele
auf Rieslingsauce, serviert mit Blattspinat und Basmatireis
29.50 €*

*Lammrücken
vom Grill auf Thymiansauce
serviert mit Speckbohnen und Kartoffelgratin
32.50 €*

Unsere Weinempfehlungen

*2023er Lugana „Ca Vegar“,movo del Garda, weiß, frische Pfirsichnote, feine Säure
0.1 l / 4,40 € / 0.2 l / 8.40 €*

*2020er Cabernet Dorsa , Eugen Schneider, Pfalz rot, trocken, fruchtig,
0.1 l / 4,40 € / 0.2 l / 8.40 €*

*2023er Pinot Meunier Rosè, Eugen Schneider, Pfalz
0,1l / 4.20 € / 0.2 l / 8.00 €*

Desserts

Creme Brulèe mit Beerengarnitur
8.00 €

Kaiserschmarrn mit Apfelmus
11.00 € / 13.50 €

Krokanteisparfait serviert mit Rhabarbergrütze
8.50 €

Erdbeeren mit Mascarponecreme
9.50 €

*Schokotörtchen mit flüssigem Herz,
Vanilleeis auf Himbeerspiegel und gehackten Pistazien*
10.50 €

Himbeersorbet auf Prosecco oder Himbeergeist
6.50 € / 8.50 €

Französisches Zitronensorbet mit Wodka
8.50 €

eine Kugel französisches Mango – oder Schokoladensorbet
5.20 €

Café affogato

Kleine Kugel Vanilleeis auf Espresso
6.20 €

Dessertwein

2017 Beerenauslese Scheurebe aus dem Burgenland
5 cl / 6.50 €

zum Schluss empfehlen wir

Espresso mit einem Gläschen Boscoop Apfel Brand
9.50 €

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."