

Winterlicher Steakzauber im Alpenhaus

Kürbiscremesuppe mit Blätterteigstangerl und Kernöl <i>Pumpkin cream soup with puff pastry and pumpkin seed oil</i>	€ 6.90
Gamsessenz mit altem Sherry und Blutwurststrudel <i>Clear chamois soup with old Sherry and black pudding strudel</i>	€ 6.90
Tomahawk-Steak vom Strohschwein an Kümmeljus mit Mostrahmkraut und Serviettenknödel-Mille Feuille <i>Pork Tomahawk steak with caraway stock, cream cabbage and dumplings</i>	€ 26.90
Rumpsteak vom Alpenvorlandrind an Sauce „Café de Paris“ mit Fisolen und Folienerdäpfel an Specksauerrahm <i>Rump steak of Alpine beef with Café de Paris sauce, common beans and grilled potatoes in foil with bacon sour cream</i>	€ 26.90
Milchkalbrückensteak an Wintermorchelsauce und Marktgemüse im Erdäpfelkorbchen <i>Veal steak on morel sauce with vegetables in a potato basket</i>	€ 26.90
Tauernhirschsteak an Schwarzwurzelgröstl und Ribiselsauce <i>Tauern venison steak on spanish salsify and black currant sauce</i>	€ 26.90
Fjordlachsteak á la Stroganoff mit Spinatgnocchi <i>Fjord salmon steak á la stroganoff with spinach gnocchi</i>	€ 26.90
Thunfischsteak an Thaicurry und Glasnudeln <i>Tuna steak with Thai curry and glass noodles</i>	€ 26.90

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Käsemenü,
Für lokale und internationale Käsespezialitäten.
Please ask our staff for the separate cheese menu
For local and international cheese specialties.

Wenn Sie gern Eis möchten,
so fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter nach der Eiskarte.
If you would like some ice cream,
please ask our staff for our ice cream menu.