



## Herzlich willkommen!

Unser Genusshotel Alpenblick ist ein Partnerbetrieb der KäseStrasse Bregenzwald, die als „Genuss Region Bregenzwälder Alp- und Bergkäse“ mit der bundesweiten Initiative GENUSS REGION ÖSTERREICH eng verbunden ist.

Durch die Leistungen und das Zusammenspiel von bäuerlichen Familien, verarbeitenden Betrieben und der Gastronomie wird eine Kulturlandschaft zur kulinarischen Heimat von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln, die mit der regionalen Ess- und Trinkkultur zu authentischen Genuss-Erlebnissen verschmelzen. Jene Kostbarkeit, welche eine Genuss Region am Stärksten charakterisiert, verleiht ihr den Namen. Aus vollster Überzeugung bevorzugen deshalb auch wir regionale Spezialitäten. Je nach Verfügbarkeit erweitern wir unsere Speisen mit regionalen Produkten und geben Ihnen gerne nähere Auskünfte über unsere täglichen Bezugsquellen.

### Zum Auftakt empfehlen wir ...

Glas Prosecco	€ 4,20	Veneziano - Aperol, Prosecco, Mineral, Orangenscheibe	€ 5,20
Hausgemachter Holunderblütensirup mit Prosecco	€ 4,20	Hugo - Holunderblütensirup/Pfefferminze/Prosecco/Mineral	€ 4,70
Kir Cassis/Prosecco	€ 4,80	Campari/Soda	4cl € 4,50
Mango/Prosecco	€ 4,20	Campari/Orange	4cl € 4,90
		Cynar/Soda	4cl € 4,50

## Vorspeisen & vitaminreiche Salate

### Gegrillte Streifen vom heimischen Reh mit frischen Pilzen

auf Zupfsalat an Balsamicodressing € 14,90

### Bunt gemischter Salat

an leichter Kräuter-Joghurtdressing oder Balsamicodressing – Sie haben die Wahl. klein € 4,90

groß € 7,90

## Suppen

### Kräftige Rinderbouillon

... mit Kräuterflädle € 3,90

... mit Kalbsbrätspätzle ( hausgemacht mit Kalbsbrät aus dem Bregenzwald – Landwirtin Emma Fuchs) € 4,50

### Bregenzwälder Käserahmsuppe

€ 4,90

mit Schwarzbrotcroûtons

## Hauptspeisen

<b>In Olivenöl und Kräutern gebratenes Forellenfilet</b> mit winterlichem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffele	€	19,90
<b>Rosa Gegrilltes vom Bregenzerwälder Reh</b> mit glacierten Pilzen, dazu winterliches Gemüse und gebackene Risottobällchen	€	27,90
<b>Zwiebelrostbraten an Rotweinsauce</b> mit deftigen Speckbohnen, dazu reichen wir Butterspätzle	€	19,90
<b>Grillteller – immer ein kulinarischer Bestseller</b> gemischtes Fleisch vom Grill mit Kräuterbutter, Speck, Würstel, Grillsaucen, dazu Pommes frites	€	16,90
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b>	€	12,90
<b>vom heimischen Kalb</b>	€	18,00
mit Preiselbeeren und Zitrone, <b>dazu Pommes Frites</b>		
<b>Bregenzerwälder Käsknöpfle mit Röstzwiebeln</b> dazu reichen wir traditionell Kartoffel- und Blattsalate mit Joghurt-Kräuter dressing	€	13,60
<b>Fitness - Salat</b> Tranchen von der gegrillten Hühnerbrust mit gemischter Salatkreation an Balsamicodressing	€	12,60

# Hausgemachte Steinofen-Pizzen

Gerne auch mit Dinkelboden ohne Zuschlag, Einheitsgröße.

	groß	klein
<b>Margerita</b> Tomaten, Mozzarella	€ 7,00	€ 6,00
<b>Napoletana</b> Sardellen, Oliven, Tomaten, Mozzarella	€ 8,50	€ 7,50
<b>Funghi</b> Champignons, Tomaten, Mozzarella,	€ 7,50	€ 6,50
<b>Regina</b> Schinken, Champignons, Tomaten, Mozzarella	€ 8,50	€ 7,50
<b>Salami</b> Salami, Tomaten, Mozzarella	€ 9,00	€ 8,00
<b>Romana</b> Schinken, Champignons, Artischocken, Tomaten, Mozzarella	€ 9,50	€ 8,50
<b>Frutta di Mare</b> Thunfisch, Sardellen, Meeresfrüchte, Kapern, Oliven, Tomaten, Mozzarella	€ 11,00	€ 10,00
<b>Agljo</b> Schinken, frischer Knoblauch, Tomaten, Mozzarella	€ 9,50	€ 8,50
<b>Tonno</b> Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Tomaten, Mozzarella	€ 10,00	€ 9,00

## Neu im Programm

„Chefpizza“ wie der Chef Florian sie liebt

Dinkelpizza mit Büffel-Mozzarella, Kirschtomaten, Champignon,  
Rucola und Parmesan **Dinkelboden ist eine Größe** € 12,00

\*\*\*\*\*

	groß	klein
<b>Art des Hauses</b> Schinken, Salami, Pfefferoni, Champignon, Tabasco, Tomaten, Mozzarella	€ 10,50	€ 9,50

## Verdure

Gemüse, Champignon, Artischocken, Tomaten, Mozzarella	€ 10,00	€ 9,00
--	---------	--------

## Hawaii

Schinken, Ananas, Tomaten, Mozzarella	€ 10,00	€ 9,00
---------------------------------------	---------	--------

## Rustica

Speck, Zwiebeln, Mais, Tomaten, Mozzarella	€ 10,50	€ 9,50
--	---------	--------

## Rucola

kalter Prosciutto, Parmesan, Rucola, Tomaten, Mozzarella	€ 11,00	€ 10,00
---	---------	---------

... oder eine Belegung Ihrer Wahl ...

Bei Zusatzbelegungen oder besondere Wünschen berechnen  
wir einen kleinen Aufpreis.

Alle Pizzen, Nudelgerichte, Salate und andere  
kulinarische Wünsche können auch gerne abgeholt werden.

## Kindergerichte

Lightning McQueen – Kleine Hühnerbrust gebacken auf Pommes frites	€	8,50
Hook - Kleines, gegrilltes Putenschnitzel an Bratensauce, dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle	€	8,50
Sally - Kleine Pizza Margerita	€	6,00

## ... süße Versuchungen

Luftiges Mousse au chocolat raffiniert mit Orangencaramell	€	8,90
Zimtparfait wärmt & verwöhnt die Seele auf Sauerkirschragout	€	9,80

Sorbets und Eiskreationen finden Sie auf unserer  
Dessert- und Eiskarte. Gerne reichen wir Ihnen auch diese Karte.

Das Leben im Genusshotel Alpenblick ist wie ein gutes Gericht mit Liebe gekocht,  
mit Herzblut gewürzt und mit Leidenschaft serviert.

Ob regionale Küche mit internationalen Einflüssen oder internationale Küche mit regionalen Produkten. Erlaubt ist was Spaß macht. Nie aber vergessen wir unseren wichtigsten Partner, die Natur, welche uns alles gibt, was wir brauchen. Wir schätzen Ressourcen und erwarten Nachhaltigkeit.

**Florian Kühne mit Team**

Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit der gesamten Karte bis 21:30 Uhr | Pizzen und kleine Karte bis 22:30 Uhr  
Hausgemachte Steinofenpizzen, Nudelgerichte, oder andere kulinarische Wünsche gerne auch zum Mitnehmen oder Abholen. ( Telefon: 05513/6417-0)



- Restaurant Mittwoch bis Freitag ab 16 Uhr geöffnet
- Samstags, Sonn- und Feiertags haben wir ganztägig geöffnet und warme Küche
- Gruppen ab 20 Personen gerne auch wochentags mittags (auf Anmeldung)
- Im Hotel sind wir 7 Tage die Woche für Sie da

**Wir wünschen einen Guten Appetit und eine gemütliche Einkehr!**