

Allgäu

HOTELS

# Alphorn

DAS LANDHOTEL  
MIT WEITBLICK

## HERZLICH WILLKOMMEN

Restaurant täglich geöffnet  
von 14. - 20.00 Uhr

Jeden Sonntag um 11:30 Uhr  
„traditioneller Weisswurstfrühschoppen“  
mit Alphorn blasen vom Wirt.

## GETRÄNKE- & SPEISEKARTE

WIR ARBEITEN ÜBERWIEGEND MIT  
REGIONALEN PRODUKTEN UND  
LIEFERANTEN

Besuchen Sie uns auch online

[www.landhotel-alphorn.de](http://www.landhotel-alphorn.de)



## Suppen

Tagessuppe	€ 6,00
Hochzeitssuppe <sup>a,c,g,3</sup> Rinderkraftbrühe / dreierlei Einlagen	€ 9,00
Hausgemachte Gulaschsuppe <sup>d,m</sup> Rind / Kartoffeln / Paprika / Zwiebel / Chili / Brot	€ 9,00

## Salate

Beilagen Salat <sup>a,g</sup> Blattsalat / Rohkostsalat / angemachte Salate	€ 6,00
Salat „ALPHORN“ <sup>a,c,j</sup> großer gemischter Salat / panierte Hähnchenbrust	€ 17,00

## Vorspeisen

Brotzeit DUO <sup>g</sup> Obatzter / Griebenschmalz / Gurke / Zwiebeln / Hausbrot	€ 9,00
Rinder Carpaccio <sup>g</sup> Rucola/ Parmesan / Pinien Kerne / Zitronen Dressing Balsamico Creme / Baguette	€ 18,00



## Hauptgerichte

Hähnchensteak <sup>g,h</sup> € 22,00

Fruchtige Currysoße / karamellisiertes Obst / Mandelreis

Gemüse Pfanne mit Wildlachs <sup>d,g,h</sup> € 21,00

Gemüsemix / Kräuterbutter

Schnitzel nach „Wiener Art“ <sup>a,c,g</sup> € 18,00

Schweinefleisch / Western Pommes

 Allgäuer Kässpätzlen <sup>g,a,c</sup> € 14,00

Bergkäse / Emmentaler / Schmelzzwiebeln

Flammkuchen <sup>a,c,g</sup> € 17,00

„Allgäuer Art“ Speck / Käse <sup>2</sup>

 „Vegi-Variante“ Paprika / Tomaten / Rucola / Käse <sup>2</sup>

Fettuccine <sup>a,c,3</sup> € 22,00

Tiger Garnelen / Chili / Knoblauch / Parmesan

ALPHORN Burger <sup>c.2</sup> € 22,00  
hausgemachter Rinder Patty / Speck / Käse / Salat / Soße / Pommes

Allgäuer Zwiebelrostbraten <sup>g.</sup> € 27,00  
Roastbeef / Kässpätzlen / Röstzwiebeln / Bratensoße

Alphorn Pfanne <sup>a.g.c</sup> € 24,00  
Schwein-, Hähnchen-, Rindmedaillons / Würstle / Speck / Paprika / Zwiebel /  
Gemüse / Kroketten

Hirschgulasch <sup>a.c</sup> € 27,00  
Blaukraut / hausgemachte Semmelknödel / Preiselbeeren

## Extras

Brotkorb € 3,00  
Portion Ketchup / Mayonnaise / Soße € 0,50  
To Go Verpackung € 1,00

## Kinder (bis 14 Jahre)

**Rayder** Spätzle mit Rahmsoße a,c,g Klein € 3,00  
Groß € 7,00



**Marshall** Fettuccine a,c,i € 7,00  
Tomatensoße / Parmesan

**Sky** a,c,g € 10,00  
gebratene Hähnchenbrust / Spätzle / Rahmsauce / Gemüse

**Rubble** a,c,g € 10,00  
Schnitzel „Wiener Art“ / Spätzle / Rahmsauce

**Rocky** Schüssel / knusprige Western Pommes € 6,00

**Paw Patrol** a,c,g € 9,00  
Chicken Nuggets / Western Pommes

**„Räuberteller“**  € 0,00  
damit Du links und rechts von Papas und Mamas Teller räubern kannst

**Everest** € 3,00  
eine Kugel Eis nach deiner Wahl mit Smarties / Gummibärchen

## Dessert kleine und große Sünden

Kaiserschmarrn a,c,g,h,n € 15,00  
Rosinen / Mandeln / Apfelmus / Preiselbeeren / Sahne

Apfelstrudel „volles Programm“ a,c,g,h,n € 10,00  
Vanilleeis / Vanillesoße / Schlagsahne

„Heiße Liebe“ a,c,g,h,n € 9,00  
Vanilleeis / heiße Himbeeren / Schlagsahne

Hausgemachte Kuchen a,c,e,g,h € 4,50  
mit Schlagsahne + € 1,00

# Gute Gastgeber für Allergiker

**Seit Dezember 2014 gelten 14 deklarationspflichtige Hauptallergene sowie daraus hergestellte oder gewonnene Erzeugnisse:**

**a** glutenhaltiges Getreide • **b** Krebstiere • **c** Eier • **d** Fische • **e** Erdnüsse • **f** Sojabohnen • **g** Milch (einschließlich Laktose) • **h** Schalenfrüchte (Mandeln, Nuss-Arten, Pistazien) • **i** Sellerie • **j** Senf • **k** Sesamsamen • **n** Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l • **l** Lupinen • **m** Weichtiere

**1** mit Farbstoff • **2** mit Konservierungsmittel • **3** mit Nitritpökelsalz • **4** mit Antioxidationsmittel • **5** mit Geschmacksverstärker • **6** koffeinhaltig • **7** mit Süßstoff, Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Acesulfam • **8** chininhaltig

In der Karte haben wir diese direkt hinter der Gerichtbezeichnung gekennzeichnet.  
Beispiel: 1,3,9, a, b

Seit 1998 besteht die Pflicht bestimmte Zusatzstoffe auch in Speisekarten zu kennzeichnen.

Dies geschieht nicht um Sie zu beunruhigen, sondern um diejenigen, die darauf achten müssen, zu informieren!

**Teilen Sie uns bitte vor Ihrer Bestellung mit auf was Sie achten müssen.**

**Wir werden uns bemühen, dass Sie anschließend bei uns sorgenfrei genießen können. Trotz gewissenhafter Arbeitsweise unserer Mitarbeiter möchten wir Sie jedoch darauf hinweisen, dass in unserem Betrieb eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden kann.**



**Alphorn – das Landhotel mit Weitblick!**

**An der Rezeption finden Sie unser Hotelprospekt zum Mitnehmen!**

**Eigene ALPHORNSCHULE im Hotel**

Wir freuen uns schon sehr, Sie das nächste Mal vielleicht sogar als unseren Hausgast begrüßen zu dürfen – sehr gerne beraten wir Sie über Angebote an der Rezeption.

Schön, dass Sie bei uns sind!

Ihre Familie Jörg und Jana Pöschl mit dem netten Alphorn-Team

Seit 1998 Besitz und Leitung: Familie Pöschl / Pöschl GbR Tel. +49 8321 / 6634 0  
Kirchgasse 18 87527 Offerschwang / Allgäu Fax +49 8321 / 6634 59

[info@landhotel-alphorn.de](mailto:info@landhotel-alphorn.de)  
[www.landhotel-alphorn.de](http://www.landhotel-alphorn.de)