

Lieber Gast

Unser Genusshotel Alpenblick ist ein Partnerbetrieb der KäseStrasse Bregenzerwald, die als „Genuss Region Bregenzerwälder 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.

Unsere Produkte aus der GENUSS REGION ÖSTERREICH:
(Leitprodukte aus deklarierten Genuss Regionen sind herkunftsgesichert)

Bergkäse aus der Genuss Region Bregenzerwälder Alp und Bergkäse.
Kalbfleisch aus der Genuss Region Ländle Kalb.
Kürbiskernöl aus Genuss Region Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Krauthäuptel aus der Genuss Region Steirischer Krauthäuptel.
Apfelmost, Apfelbrände, Apfelschaumwein aus der Genuss Region Ländle Apfel



Produkte von regionalen Partnern

Fleisch: Metzgerei Fetz (Andelsbuch) und EFEF (Hohenems)
Domig Stefan, Fuchs Emma (Lingenau) La Wurst Gmeiner Peter (Langenegg)
Kartoffeln, Gemüse und Obst der Saison: von 11er Frucht Express (Frastanz)
Wildbret: Jäger des Bregenzerwaldes
Süßwasserfisch: Fischer des Bodensees.
Eier aus Freiland- und Bodenhaltung: Christahof (Bezau)
Edelbrände: Gebrüder Bentele (Egg) und Kurt Fink (Krumbach)
Joghurt: Bauer Nennung Hittisau
Camembert: Edwins (Schwarzenberg)
Wälderkäse: Molke Metzler (Egg)
Bergkäse: Sennerei (Lingenau)

Je nach Verfügbarkeit erweitern wir unsere Speisen mit regionalen Produkten und geben Ihnen gerne nähere Auskünfte über unsere täglichen Bezugsquellen.

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.

Küchenchef Klaus Domig mit Team

Zum Auftakt empfehlen wir

Glas Prosecco			€ 3,80
Hausgemachter Holunderblütensirup/Prosecco			€ 3,80
Kir Cassis/Prosecco			€ 4,50
Apfelessenz/Prosecco			€ 4,50
Mango/Prosecco			€ 3,80
Kombucha Quitte/Prosecco			€ 4,50
Hugo			
Holunderblütensirup/Pfefferminze/Prosecco/Mineral			€ 4,50
Campari/Soda	4cl	€ 4,20	
Campari/Orange	4cl	€ 4,50	
Cynar/Soda	4cl	€ 4,20	
Sherry Medium	4cl	€ 4,20	
Martini Bianco	4cl	€ 4,00	Soda € 4,20
Martini Dry	4cl	€ 4,00	Soda € 4,20
Apero alkoholfrei			
Kombucha 0,25l			€ 3,50

Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit der gesamten Karte bis 22:00 Uhr
Pizzen und kleine Karte bis 23:00 Uhr

Hausgemachte Steinofenpizzen, Nudelgerichte,
oder andere kulinarische Wünsche
sind auch gerne abholbar. (Telefon: 05513 - 6471-0)

- täglich außer Montag ab 16^{oo} Uhr
- Sonn- und Feiertags ganztägig
- Gruppen ab 20 Personen auch mittags (auf Anmeldung)

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

Gibt's was zu Feiern?
Wir sind da - von der Planung bis zum Schluss.

www.alpencatering.a



Antipasto

Carpaccio „Classico“	€	10,50
Rohe Rindfleischscheiben mit Rucola, gehobeltem Parmigiano-Käse und Olivenöl		
Mozzarella Caprese	€	8,50
Büffel-Mozzarella mit frischen Tomaten, frischem Basilikum und Olivenöl		
Antipasti di Giornata	€	9,80
Vorspeise des Tages		

Minestra

Minestrone	€	4,50
Italienische Gemüsesuppe		
Kräftige Rindsuppe		
mit Kräuterflädle	€	3,40
mit Brätspätzle	€	3,40

Insalate

Insalata mista

Bunt gemischter Salat

an leichter Kräuter-Joghurtdressing
oder Balsamicodressing - (sie haben die Wahl)

klein € 4,00
groß € 7,00

Am Wochenende bieten wir ein leckeres Salatbüffet an
erlesene Öle und Essig

klein € 4,00
groß € 5,50

Salat Caesar

knackiger Eisbergsalat mit gebratenem Speck
Parmesan und Knoblauchcroutons
an Kräuterdressing

klein € 6,20
groß € 9,20

Putenbrust Salat

Pikant-würzige gebratene Würfel von der Putenbrust
mit gemischter Salatkreation an feiner Balsamicodressing

klein € 7,20
groß € 10,30

Pasta/Senza carne

Penne € 9,90

Spaghetti € 9,90

Gnocchi € 11,90

Al Pomodoro (Tomatensauce und frischem Basilikum)

Alla Bolognese (hausgemachter Fleischsauce)

Alla Carbonara (Ei, Speck und Parmesan)

Al Pesto (mit Pesto alla Genovese)

Al Arrabiatta (mit scharfer Tomatensauce)

Grigliata di Pesce € 17,80

Gemischter Fischteller vom Grill
auf Spaghetti al Pesto mit Gemüse

Portata Principale

Scaloppina al Gorgonzola Schweinemedallions mit Gorgonzola Polentini und Gemüse	€ 17,50
Saltim Bocca alla Romana Kalbsmedallions mit Parmaschinken und Salbei Jungzwiebel-Risotto und Gemüse	€ 19,50
Piccata di Pollo Hühnerfilet im Parmesan-Eimantel Tomaten-Basilikum Spaghetti und Gemüse	€ 13,80
Zwiebelrostbraten an Rotweinsauce mit deftigen Speckbohnen geschwenkte Butterspätzle	€ 17,50
Grillteller - herzhaft und deftig gemischtes Fleisch vom Grill mit Kräuterbutter Speck, Würstel und Grillsaucen, dazu Pommes Frites	€ 13,60
Wiener Schnitzel vom Schwein	€ 11,20
vom Kalb	€ 17,90
mit Preiselbeeren und Zitrone, Pommes Frites oder mit Insalata mista	

Alle unsere Gerichte können auch als kleine Portionen bestellt werden.

Bambinos

Papa Schlumpf

kleine Pizza Margerita

€ 5,50

Wickie und die starken Männer

kleines Wiener Schnitzel

mit Pommes-Frites

€ 6,90

Kids Spaghetti Al Pomodoro

Tomatensauce und frischer Basilikum

€ 6,90

Dolce

Panna Cotta

Das norditalienische Dessert mit frischen Früchten

€ 7,90

Crema Catalan mit Sorbet

€ 8,20

Tagessorbet im Proseccosüppchen

€ 7,20

Eiskaffee

€ 6,90

fatto in casa forno a legna in mattoni

Hausgemachte Steinofen-Pizzen

	groß	klein
Margerita Tomaten, Käse, Basilikum	€ 6,50	€ 5,50
Napoletana Sardellen, Oliven, Tomaten, Käse, Basilikum	€ 8,00	€ 7,00
Funghi Champignons, Tomaten, Käse, Basilikum	€ 7,00	€ 6,00
Regina Schinken, Champignons, Tomaten, Käse, Basilikum	€ 8,00	€ 7,00
Salami Salami, Tomaten, Käse, Basilikum	€ 8,50	€ 7,50
Romana Schinken, Champignons, Artischocken, Tomaten, Käse, Basilikum	€ 9,00	€ 8,00
Frutta di Mare Thunfisch, Sardellen, Meeresfrüchte, Kapern, Oliven, Tomaten, Käse, Basilikum	€ 9,50	€ 8,50
Aglio Schinken, frischer Knoblauch, Tomaten, Käse, Basilikum	€ 8,50	€ 7,50

Tonno

Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Tomaten,
Käse, Basilikum € 9,00 € 8,00

Art des Hauses

Schinken, Salami, Pfefferoni Champignon,
Tabasco, Tomaten, Käse, Basilikum € 9,50 € 8,50

Verdure

Gemüse, Champignon ,Artischocken, Tomaten,
Käse, Basilikum € 9,00 € 8,00

Hawaii

Schinken, Ananas, Tomaten, Käse, Basilikum € 9,00 € 8,00

Rustica

Speck, Zwiebeln, Mais, Tomaten, Käse, Basilikum € 9,50 € 8,50

Rucola

kalter Prosciutto, Parmesan, Rucola,,
Tomaten, Käse,Basilikum € 9,50 € 8,50

oder eine Belegung ihrer Wahl

Auf Wunsch gerne mit Vollwert-Dinkel-Pizzaboden

Zuschlag große Pizza: € 0,50/ kleine Pizza € 0,30

Alle Pizzen, Nudelgerichte, Salate und andere

kulinarischen Wünsche

können auch gerne abgeholt werden