



APERITIF

WINZERSEKT BRUT

Weingut Bründlmayer | 0,1l 8,5

ESPRESSO MARTINI

Espresso | Vodka | Kaffeelikör 11

NEGRONI

Antica Formula | Mountain Gin | Campari 11

AMARETTO SOUR

Amaretto | Orange | Zitrone 10

SIMSALA GIN

Aperol | Mountain Gin | Grapefruit 10

VORNE WEG & ZUM TEILEN

3-ERLEI aus der Tegernseer Naturkäserei

Warmes Sauerteigbrot von der Bäckerei Gritscher
Heumilchbutter mit Alperiesalz | Blüten Frischkäse | Erdapfel Kas mit Bio Topfen 11 (V)

KLEINER WILDER

Wilde Salate | Gritscher's Sauerteig | Spargel | Kerndl | Gartenkräuter 7 (V)
+ geflammter Ziegenkäse | Alperie Berghonig 6 (V)

TATAR VOM RINDERFILET

Tegernseer Bergkristall - 24 Mon. gereift | fermentierter Spargel | Wachtelei | Wildkräuter
schwarzer Knoblauch | Liebstöckel | Kartoffel 19

SPARGELSUPPE

Kartoffel | Sauerklee | Spargel 9 (V)

ALPINE KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL

vom bayerischen Kalb | Kartoffel- Gurkensalat
kaltgerührte Preiselbeeren | Zitrone 28

GESCHMORTER BLUMENKOHL

Chiemgaukorn Risotto | Rote Bete | Kohlchip | Safran 23 (V)

SCHROBENHAUSER STANGENSPIEGEL

Petersilienkartoffel | Sauce Hollandaise | Wildkräuter 22 (V)

- + Forellenfilet von der Fischerei Schliersee 11
- + Wiener Schnitzel vom Kalb 12
- + Bayerisches Rinderfilet 19

BBQ Donnerstag @ Alperie

Mitte Mai bis Mitte September

Wir heizen den Smoker für euch ein und zelebrieren BBQ nach nordamerikanischem Vorbild. Beef Brisket, Spare Ribs und Pulled Pork bilden die Holy Trinity des BBQ. Heilige Dreifaltigkeit

Unsere wechselnden BBQ Spezialitäten werden bis zu 12 Stunden im Rauch unseres Smokers zubereitet! Und wer Lust auf Veggie oder Fisch hat, für den haben wir marinierten Ziegenkäse mit Kräutern aus dem Garten oder Saibling von den Fischerjungs aus Schliersee.

Wir lieben BBQ und packen dir so viel auf'n Teller - bis du satt bist...

40,00€ pro Person

Bitte reserviert unbedingt einen Tisch!!



VOM GRILL

Radikal Regional - Diesem Credo folgend bekommt ihr bei uns ausschließlich Fleisch & Fisch von ausgewählten Partnern aus dem Alpenraum. Schonend auf unserem Grill zubereitet & unverfälscht mit Olivenöl serviert!

FORELLENFILET von der Fischerei Schliersee 23

LENDE VOM STROHSCHWEIN aus'm Chiemgau 19

RUMPSTEAK von "Oberland Bioweiderind" 28

RINDERFILET vom Simmentaler Weidetier 38

CHATEAUBRIAND 400gr. von "OBERLAND BIOWEIDERIND"

Rosmarinkartoffel | Mandelbrokkolini | Sauce Hollandaise
Kalbsjus | Kräuterbutter 52 p.P. (2 Personen)

WAHLWEISE GIBT'S DAZU:

Beilagen je 4 EUR

Rosmarinkartoffeln

Salat

Beilagen je 6 EUR

Mandelbrokkolini

Sautierter Blattspinat

Getrübelttes Kartoffelpüree

Saucen je 2 EUR

Kalbsjus

Gremolata aus'm Alpengarten

Kräuterbutter

Sauce Hollandaise



PINSA

Ein einzigartiger Teig aus ausgewählten Mehlsorten. In unserem Steinofen knusprig-fluffig gebacken und zudem leicht bekömmlich durch den bis zu 72 Stunden langen Gärprozess.

KLASSIKER

PINSA BROT | Tomaten | Olivenöl | Knoblauch | Oregano 9 (V)

BERGKÄSE | Tomaten | Bergkäse 13,5 (V)

ELSASS | Crème fraîche | Speck | Bergkäse | Frühlingszwiebeln 15

SCHWAMMERL | Crème fraîche | Champignons | rote Zwiebeln | Bergkäse 15 (V)

RUCOLA | Tomaten | Rucola | Kirschtomaten | Parmesan | Bergkäse 16 (V)

SALAMI | Tomaten | Salami | Bergkäse 15

SÜDTIROL | Tomaten | Südtiroler Speck | Büffelmozzarella | Rucola 19

BÜFFEL | Tomaten | Büffelmozzarella | Basilikum | Kirschtomaten 16,5 (V)

TRÜFFEL | Crème fraîche | Kartoffel | Trüffel | Bergkäse 19,5 (V)

SIGNATURE

HOT MAMA | Tomaten | scharfe Salami | Kirschtomaten | Chiliöl | Bergkäse 17

GEMÜSEGARTEN | Tomaten | Zucchini | Paprika | Kirschtomaten | rote Zwiebeln | Bergkäse | Alpen Pesto 16 (V)

WUIDARA | Tomaten | Pulled Pork | rote Zwiebeln | Bergkäse 16,5

GÖNN DIR | Crème fraîche | Speck | Champignons | Trüffel | Bergkäse 19,5



ZU GUTER LETZT

GEFLÄMMTE SPARGELSCHNITTE

Erdbeere | Rhabarber | weiße Schokolade | Baiser 10

GESCHICHTETES VON DER SCHOKOLADE

Original Beans Schoki | Johannisbeere | Rosmarin | Amaretto 13

KAISERSCHMARRN MIT ALLEM DRUM UND DRAN

Zwetschgenröster | Apfelkompott | Vanilleeis 13

AFFOGATO | Espresso | Vanilleeis 5,2

EIS & SORBET vom Milchhof Miesbach & Beindlhof 3

Vanille, Schoko, gebrannte Mandel
Erdbeer, Himbeer, Cassis, Zitrone

UNSERE PARTNER AUS DEM ALPENRAUM

Radikal Regional - Wildkräuter - Heimatküche bilden unsere Küchenphilosophie. Als Idealisten, Freigeister, Genussmenschen, Naturburschen & Küchenerds leben wir unsere Philosophie jeden Tag in der Kreation unserer Speisen und unseren Beziehungen zu Lieferanten & Gästen.

Ein Auszug unserer engsten regionalen Partner:

Unser Fleisch stammt ausschließlich aus Bayern und erhalten wir vorrangig von der **Metzgerei Linderer** aus Bayrischzell und von "**Oberland Bioweiderind**" aus Weyarn.

Die **Fischerei Schliersee** bringt uns fangfrischen Fisch.

Unser Brot kommt von der **Bäckerei Gritscher** in Neuhaus.

Wir verwenden ausschließlich Eier von glücklichen Hühnern vom **Bertenbauer** in Dietramszell.

Alle Preise verstehen sich in Euro sowie inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.
Für Allergiker führen wir eine Allergenen Karte. Unser Service-Team ist euch gerne behilflich.



ALPENLÄNDISCH LÄSSIG