



## APERITIF

### WINZERSEKT BRUT

Weingut Bründlmayer | 0,1l 8,5

### ESPRESSO MARTINI

Espresso | Vodka | Kaffeelikör 11

### NEGRONI

Antica Formula | Mountain Gin | Campari 11

### LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello | Prosecco | Soda | Zitrone 8,5

### 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 | Blaubeeren | Kerndl | Gartenkräuter 7 (V)

+ geflämmtter Ziegenkäse | Alperie Berghonig 6 (V)

+ gebratene Pfifferlinge | Madeira | Kräuter 6 (V)

### SAIBLINGS TATAR von der Fischerei Schliersee

Saiblingskaviar | Erbse | Ringelbete | Schwarzer Rettich | Bachminze 17

### GEFLÄMMTES FILET vom Oberland Weiderind

Bergkräutermarinade | Trüffel Mayonnaise | Pfefferbrot | Chicorée 19

### CAPPUCCINO VOM PFIFFERLING

Fichte | Speck | Zwiebelmarmelade 9

## ALPINE KLASSIKER

### WIENER SCHNITZEL

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

### KALBSFLEISCHPFLANZERL

Madeirajus | grüner Spargel | Kartoffelpüree 23

### SAIBLINGSFILET von der Fischerei Schliersee

Pfifferling | Lauch | Ravioli | geräucherte Paprika 31

### GESCHMORTER BLUMENKOHL

Chiemgaukorn Risotto | Rote Bete | Alp-Safran | Wildkräuter 23 (V)

### TRÜFFEL PASTA

Linguini | Trüffelbutter | Sommertrüffel 24 (V)

---

## 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!

**SEEFORRELLENFILET** 200gr. von der Fischerei Schliersee 24

**LENDE VOM STROHSCHWEIN** 200gr. aus'm Chiemgau 19

**KALBSRÜCKEN** 200gr. vom Linderer aus Bayrischzell 29

**RINDERFILET** 200gr. vom Simmentaler Weidetier 38

**ENTRECÔTE** 300gr. aufwärts von "Oberland Weiderind" je 100gr. 13

### WAHLWEISE GIBT'S DAZU:

#### **Beilagen** je 4 EUR

Rosmarinkartoffeln  
gegrillter grüner Spargel  
grüner Salat

#### **Beilagen** je 6 EUR

gegrillter Mandelbrokkolini  
gebratene Pfifferlinge  
getrüffeltes Kartoffelpüree

#### **Saucen** je 2 EUR

Kalbsjus  
Gremolata aus'm Alpengarten  
Kräuterbutter



## 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

### GEEISTE CRÈME BRÛLÉE

Alperie Honig | Thymian | Himbeere 11

### SCHOKOTARTE

Original Beans Schoki | Erdbeeren | Vanilleeis 13

### KAISERSCHMARRN MIT ALLEM DRUM UND DRAN

Preiselbeeren | Apfelkompott | Vanilleeis 13

**AFFOGATO** | Espresso | Vanilleeis 5,2

**EIS & SORBET** vom Milchhof Miesbach 3

Vanille, Schokolade  
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