

## De siaße Seiten

Kaiserschmarrn im Pfanderl serviert  
mit Weinbeerl, Apfelmus und  
Preiselbeeren  
13,20€

Germknödel  
gefüllt mit Zwetschgenmus  
mit Mohnzucker und flüssiger Butter  
oder mit Vanillesoße  
7,90€

Gemischtes Eis  
4,90€

... mit Schlagrahm  
5,50€

Alpenroseisbecher  
mit Früchten, Eierlikör, Schlagrahm und Waffel  
6,90€

Heiße Liebe  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
und Schlagrahm  
7,80€

Hausgemachtes  
„MOUSSE au Chocolat“  
von feiner Schweizer  
Halbbitterschokolade zubereitet, mit Schlagrahm  
9,20€

Warmer Wiener Apfelstrudel  
...sie haben die Wahl  
· mit Vanillesoße  
· mit Vanilleeis  
· mit Schlagrahm  
5,80€

· oder für Gschleckerte mit allem  
6,90€

## Warme Getränke

Espresso (Macchiato)  
2,50€

Tasse Kaffee  
2,80€

Glas Tee nach Ihrer Wahl  
2,80€

Haferl Kaffee  
Latte Macchiato  
Milchkaffee  
Cappuccino  
doppelter Espresso (Macchiato)  
3,80€

Glühwein  
weiß oder rot  
4,60€

Jagertee  
4,60€

Kakao mit Schlagrahm  
4,60€

Affogato al caffè  
Vanilleeis mit Espresso und Sahne  
5,60€

Es ist besser, zu genießen und zu bereuen,  
als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.

## Alkoholfreie Getränke

Tonic Water, Bitter Lemon<sup>3,11</sup> 0,2l · 2,90€  
Flasche Wasser still oder spritzig 0,25l · 3,40€  
Fruchtschorlen, Cola<sup>1</sup>, Spezi<sup>1</sup>,  
Zitronen -oder Orangenlimonade  
0,25l · 3,40€ | 0,5l · 4,60€  
Cola light 0,33l · 3,90€  
Almdudler 0,35l · 3,90€

Saft pur 0,5l · 5,90€  
(Apfel, Orange, Traube, Kirsch, Johannisbeere,  
Rhabarber, Multivitamin, Holunder)  
Mineralwasser still 0,7l · 4,90€  
Tafelwasser spritzig 0,5l · 3,80€ | 1,0l · 5,60€

## Bier vom Fass

Augustiner Hell 0,25l · 3,30€ | 0,5l · 4,70€  
Radler, Russ 0,5l · 4,70€  
Paulaner Pils 0,3l · 4,20€  
Paulaner Ur Dunkel 0,25l · 3,30€ | 0,5l · 4,70€  
Paulaner Hefe Weißbier, naturtrüb 0,5l · 4,70€  
Paulaner Hefe Weißbier, dunkel 0,5l · 4,70€

**Flaschenbier**  
Paulaner Hefe Weißbier leicht, -alkoholfrei,  
- alkoholfreier Russ, alkoholfreies Helles 0,5 · 4,70€

Saisonbedingt Bierspezialitäten vom Fass  
(Salvator, Märzen, Maibock, Oktoberfestbier, Paulaner Zwickel)

## Wein

Hauswein Weiß · Grüner Veltliner trocken  
0,125l · 2,00€ | 0,25l · 4,80€ | 0,5l · 8,80€

Hauswein · Rot Zweigelt trocken  
0,125l · 2,00€ | 0,25l · 4,80€ | 0,5l · 8,80€

Hauswein Rosé · Rosé trocken  
0,25l · 5,50€ | 0,5l · 10,00€

## Aperitifs

Hugo, Aperol Spritz, Sarti Spritz, Sarti Lemon Spritz,  
Campari Spritz, Crodino (alkoholfrei) 0,2l · 6,40€

## Schnaps & Likör

Obstler, Marille, Williams, Enzian, Zwetschgenwasser,  
Tiroler Haselnuss, Josefeuer, Kirschwasser, Himbeergeist,  
Grappa, Sambuca, Underberg, Jägermeister, Ramazotti,  
Jubiläums,- Linie,- oder Malteser Aquavit,  
Fernet Branca oder Menta, Averna,  
Baileys, Amaretto, Eierlikör, Kirschlikör  
2 cl · 3,10€ | 4 cl · 5,70€  
Calbados, Marille oder Williams mit Frucht 2 cl · 3,60€

SPEISEKARTE  
ALPENROSE  
MITTENWALD

TRADITIONELL · REGIONAL · EINFACH GUAD



ENGLISCH  
& ITALIANO



Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat, erzählen Sie es bitte weiter oder reservieren hier per QR-Code oder an der Rezeption einen Tisch für das nächste mal. Wenn nicht, lassen Sie es uns bitte wissen was wir verbessern können damit wir Sie bald wieder im Traditionsgasthof Alpenrose bewirten dürfen.



MITTENWALD

## Vorspeisen

Gebackene Champignons  
mit Salatbouquet und  
Remouladensoße  
11,40€

Geräucherter Lachs<sup>2</sup>  
mit Sahnemeerrettich<sup>5</sup>,  
Salatbouquet, Zwiebeln, Eischeiben,  
Baguette und Butter  
12,80€

Gemischter Vorspeisenteller<sup>2</sup>  
mit Räucherlachs, Forellenfilet, Shrimps,  
marinierte Meeresfrüchte, gegrilltem Gemüse,  
Tomaten und Mozzarella, Baguette und Butter  
14,20€

Oder a echt's bayrisches Voessen  
Teller saures Kalbsrahmlüngerl mit  
hausgemachtem Semmelknödel  
9,90€

## Aus dem Suppentopf

Rindsbouillon  
mit Leberknödel und frischem Schnittlauch  
4,90€

Knoblauchcremesuppe  
mit Sahnehaube und Croutons<sup>4</sup>  
5,20€

Wildrahmsuppe  
mit Sauerrahm und Röstbrotwürfel  
5,20€

## Was handfest's

Fränkische Rostbratwürstl  
auf Kraut mit Röstkartoffeln  
13,80€

Rahmbraten Jäger Art  
mit Eierspatzen, Champignon á la crème<sup>2</sup>  
und gemischten Salat  
15,20€

Knusprige Schweinshaxn mit Meerrettich,  
hausgemachtem Semmelknödel und Sauerkraut  
15,80€

Ganze frische Surhaxe „Eisbein“  
auf Sauerkraut<sup>2</sup> mit Petersilienkartoffeln  
und Meerrettich  
15,20€

Ofenfrischer knuspriger Schweinebraten  
mit Blaukraut, Kartoffelknödel und Dunkelbiersoße  
14,80€

Cordon bleu  
gefüllt mit Schinken und Käse  
dazu Pommes frites und gemischten Salat  
15,60€

Altmünchner Pfandrostbraten  
von der rosa gebratenen Rinderlende  
mit Röstzwiebeln, Speckbohnen<sup>2</sup>, Kräuterbutter  
und Bratkartoffeln  
22,80€

Gratiniertes Schwabenlendchen  
(Gegrillte Schweinefiletmedaillons)  
im Pfanderl serviert  
auf Käsespätzle, Rahmschwammerl und  
Röstzwiebeln dazu gemischter Salat  
16,90€



MITTENWALD

## Schnitzel

wir schneiden diese nur aus dem besten Schnitzelfleisch, dem saftigen Schweinerücken!

Schnitzel Wiener Art  
mit Pommes frites und Remouladensoße  
14,80€

Jägerschnitzel  
mit Champignons in Kräuter-Speckrahm<sup>2</sup>  
mit gegrillter Speckscheibe und Kartoffelkroketten  
16,80€

Rahmschnitzel mit Sahnetupfer dazu Eierspatzen  
15,20€

Gebackenes Rüdesheimer Pfefferrahmschnitzel  
in Cognacrahm mit rosa und grünem Pfeffer  
dazu Pommes frites  
16,90€

Zu allen Schnitzelgerichten servieren wir  
einen gemischten Salat mit Joghurt dressing.

## Rind & Kalb

Original Wiener Schnitzel  
mit Remouladensoße, Pommes frites,  
bunter Salatplatte und  
hausgemachtem Kartoffelsalat  
18,80€

Argentinisches Black Angus Rumpsteak 250g  
„Madagaskar“  
in Cognacrahm mit rosa und grünem Pfeffer,  
Kartoffelkroketten und Speckbohnen  
gebraten nach Ihrem Wunsch  
25,90€

Böfflamott - Schmorbraten vom bayrischen  
Weideochsen in Rotweinssoße mit Blaukraut  
und Semmelknödel  
17,20€

## Wildgerichte

Gebeiztes Gamsragout in Wacholderrahm<sup>2</sup> mit  
Eierspatzen, Speckschwammerl<sup>2</sup> und Apfelmus  
16,80€

Wildererschmaus von allem Feinen etwas<sup>2</sup>  
Hirschmedaillons & Braten, Gamsragout,  
Eierspatzen, Champignons á la crème,  
gefüllte Birne und Grillspeck  
18,80€

Werdenfelser Grafenspieß  
mit Tiroler Speck, Bergkäse und Waldpilze  
überbacken dazu knusprige Röstinchen  
18,80€

Jägerspieß<sup>2</sup>  
verschiedene Wildmedaillons  
in Wacholderrahm mit Kräuterschwammerl,  
Kartoffelkroketten, Grillspeck  
17,80€

Zu allen Wildgerichten servieren wir  
hauseingemachte Preiselbeeren.

## Spieße

Pfefferspieß mit grünem und rosa Pfeffer  
in Cognacrahm dazu Pommes frites  
18,80€

Für unsere Spieße verwenden wir Schweins,- und Rindsmedaillons und servieren dazu  
einen bunten Salat der Saison mit hausgemachtem Dressing.



MITTENWALD

## Salate

Salat Alpenrose  
mit Schinken, Käse, Zwiebeln und Ei  
15,80€

Salat Nizza  
mti Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Ei  
15,80€

Salat Griechisch  
mit Schafskäse, Oliven, Tomaten und Zwiebeln  
15,80€

Zu allen Salaten servieren wir frisches Baguett und Butter.

## Fisch

Gegrilltes Zanderfilet  
in Kräuterbutter gebraten  
dazu Petersilienkartoffeln  
21,80€

Frische Mittenwalder Forelle „Müllerin Art“  
in Zitronenbutter gebraten  
dazu Petersilienkartoffeln  
22,80€

Zu allen Fischgerichten servieren wir einen gemischten Salat mit hausgemachtem Dressing.

## Koa Fleisch

Schwäbische Kässpätzle  
mit in Butter gebratenen braunen Zwiebeln,  
dazu gemischter Salat  
14,80€

Hausgemachte Spinatknödel  
mit brauner Butter, frisch gehobeltem Parmesan  
dazu gemischer Salat  
15,20€

## Brotzeiten

Kalter Schweinebraten  
mit Gurkerl und Remouladensoße,  
10,80€

OBAAZDA<sup>2</sup>  
nach unserem Hausrezept mit Zwiebel, Kümmel,  
Paprika und Dunkelbier  
10,80€

Käseplatte Alpenrose<sup>2</sup>  
mit einer Auswahl an edlem Käse  
13,80€

Wurstsalat nach Ihren Wünschen<sup>2,6</sup>  
· „Bayrische Art“ mit Zwiebeln  
· „Allgäuer Art“ mit Käse  
· „Münchner Art“ von schwarzen,  
· weißem Presssack und Lyoner  
9,80€

Bierkutscherbrotzeit<sup>2,6</sup>  
mit Tiroler Speck, Leberwurst, Leberkas,  
Presssack, Griebenschmalz,  
Bauernkas und Obazda  
13,80€

Zu allen diesen Gerichten servieren wir Ihnen  
frisches Bauernbrot und Butter.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Liebe Gäste, da auch wir nicht von der momentanen Situation verschont geblieben sind (Personalmangel, Energiekosten)  
müssen wir leider bis sich die Situation wieder normalisiert hat für jede Umbestellung 1,50 € in Rechnung stellen.  
Wir hoffen auf Ihr Verständnis