

## De siaße Seitn

Warmes Schokoladensoufflé  
mit flüssigem Kern, Vanilleeis, Amarenakirschen  
und Schlagrahm  
6,90 €

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

Gemischtes Eis  
4,90 €

... mit Schlagrahm  
5,50 €

Eisbecher Alpenrose  
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 €

## Alkoholfreie Getränke

Saftschorlen 0,5l · 5,20 €  
(Apfel, Johannisbeere, Rhabarber, Holunder, Multivitamin)  
Fuze Tea (Pfirsich, Zitrone) 0,33l · 3,90 €

Adelholzener Mineralwasser still 0,5l · 4,10 €  
Tafelwasser spritzig 0,5l · 3,80 € | 1,0l · 5,60 €

Tonic Water, Bitter Lemon<sup>3,11</sup> 0,2l · 3,50 €  
Zitronenlimonade, Spezi  
0,25l · 3,40 € | 0,5l · 4,60 €  
Cola Zero, Coca Cola,  
Paulaner fruchtige Orangenlimo,  
Almdudler 0,33l · 4,20 €

## Bier

Saisonale Bierspezialitäten:

Salvator, Märzen, Maibock, Oktoberfestbier, Paulaner Zwickel - sind frisch gezapft vom Fass.

Augustiner Hell vom Fass 0,25l · 3,30 € | 0,5l · 4,90 €

Paulaner Hefe Weißbier vom Fass, naturtrüb 0,5l · 4,90 €

Radler, Russ 0,5l · 4,90 €

Fürstenberg Premium Pils 0,33l · 4,60 €

Augustiner Dunkel vom Fass 0,5l · 4,90 €

Paulaner Hefe Weißbier, Dunkel 0,5l · 4,90 €

Paulaner Hefe Weißbier leicht 3,4% 0,5l · 4,90 €

Paulaner Weißbier Alkoholfrei 0,5l · 4,90 €

Paulaner Weißbier-Zitrone Alkoholfrei 0,5l · 4,90 €

Paulaner Münchner Hell Alkoholfrei 0,5l · 4,90 €

## Wein

Weitere erlesene Weine finden Sie in unserer separaten Weinkarte.  
Fragen Sie gerne unser Servicepersonal.

Hauswein  
Der Winzerfamilie Liener aus dem Weinviertel Weinstraßenabschnitt  
Veltiner Land, Niederösterreich.

Rot · Weiß · Rosé  
0,25l · 6,10 €

Weißweinschorle süß oder sauer  
0,25l · 3,10 € | 0,5l · 6,20 €

Rotweinschorle süß oder sauer  
0,25l · 3,10 € | 0,5l · 6,20 €

## Aperitifs

Aperol Spritz,  
Sarti Spritz,  
Sarti Lemon Spritz  
0,2l · 7,10 €

Hugo,  
Campari Spritz,  
Crodino (alkoholfrei)  
0,2l · 7,10 €

## Schnaps & Likör

Obstler,  
Marille,  
Williams, Enzian,  
Tiroler Haselnuss,  
Josefifeuer  
2 cl · 3,30 € | 4 cl · 6,10 €

Ramazzotti,  
Baileys,  
Eierlikör  
2 cl · 3,30 € | 4 cl · 6,10 €  
Marille oder Williams mit Frucht  
2 cl · 4,90 €

Man kann nicht gut denken, gut lieben und gut schlafen  
wenn man nicht gut gegessen hat.

Traditionsgasthof Alpenrose  
Obermarkt 1 · 82481 Mittenwald  
Telefon: 08823 / 92700 · E-Mail: info@alpenrose-mittenwald.de

# SPEISEKARTE

# ALPENROSE

MITTENWALD

TRADITIONELL · REGIONAL · EINFACH GUAD

„IM WIRTSHAUS WIA Z'HAUS“

Der Traditionsgasthof Alpenrose ist eines der ältesten bayerischen Wirtshäuser in Mittenwald und wird bereits in der 4. Generation der Familie Zunterer geführt. Seit jeher schon, kann man in der Alpenrose übernachten, essen und trinken. Bekannt ist unter anderem, dass Dr. Martin Luther auf dem Rückweg seiner Romreise im Winter 1510/1511 in der heutigen „Alpenrose“ übernachtete.

Während wir die Vergangenheit ehren, haben wir auch den Blick nach vorne gerichtet. Unser Ziel ist es, ein zeitgemäßes Erlebnis zu schaffen, das sowohl die bayerische Tradition als auch die Bedürfnisse unserer Gäste von heute berücksichtigt. So bleibt unser Gasthaus ein lebendiger Ort, an dem alte Bräuche und neue Ideen harmonisch miteinander verschmelzen. Unser Wert liegt auf regionale Partnerschaften und Zusammenarbeit. Jeder Bissen ist nicht nur ein Genuss, sondern auch ein Stück Heimat. Unsere Partner sind leidenschaftliche Landwirte, die mit viel Hingabe und Respekt für die Natur arbeiten. So findet man Sie im Werdenfelser Land, sowie im Karwendelgebirge wieder.

Ein besonderes Highlight ist die Verbindung zu unserem Wirt, dessen Vater das berühmte Paulaner Prachtgespann auf dem Oktoberfest in München fährt. Dieses beeindruckende Gespann ist nicht nur ein Symbol für die bayerische Braukunst, sondern auch ein fester Bestandteil des Oktoberfestes.

Wir laden Sie ein, bei uns die bayerische Gemütlichkeit und Gastlichkeit zu erleben und zu genießen.

Schee, dass do seids!



ENGLISH  
& ITALIANO



Es hat Ihnen bei uns gefallen, oder Sie haben Vorschläge einer Verbesserung?  
Lassen Sie es uns bitte wissen!  
Um Sie bald wieder in der Alpenrose zu bewirten, reservieren Sie doch hier  
per QR-Code, oder persönlich bei uns einen Tisch. Mi gfrein ins auf enk!

## A Vorspeis

Gebackene Champignons  
mit Salatbouquet und  
Remouladensoße  
11,40€

Geräucherter Lachs  
mit Sahnemeerrettich, Salatbouquet,  
Zwiebeln, Ei, Baguette und Butter  
13,80€

Oder a echte bayrische Vorspeis  
Teller saures Kalbsrahmlüngerl mit  
hausgemachtem Semmelknödel  
9,90€

## Aus´m Suppendegel

Rindsbouillon  
mit Leberknödel und frischem Schnittlauch  
4,90€

Wildrahmsuppe  
mit Sauerrahm und Croutons  
5,20€

Knoblauchcremesuppe  
mit Sahnehaube und Croutons  
5,20€

## Wos handfest´s

Fränkische Rostbratwürstl  
auf Sauerkraut mit Röstkartoffeln  
15,30€

Rahmbraten Jäger Art  
mit Champignon á la crème, Eierspatzen  
und gemischtem Salat  
16,20€

Ofenfrischer, knuspriger Schweinebraten  
mit Dunkelbiersoße, Blaukraut und Kartoffelknödel  
16,80€

Knusprige Schweinshaxn  
mit Dunkelbiersoße, Meerrettich,  
Sauerkraut und hausgemachtem Semmelknödel  
17,90€

Ganze frische Surhaxe „Eisbein“  
mit Dunkelbiersoße, Meerrettich  
auf Sauerkraut und Petersilienkartoffeln  
17,90€

Wiener Backhendl  
Maishendlbrust mit Remouladensoße und Preiselbeeren  
auf hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat  
mit gemischtem Salat  
18,90€

Gratiniertes Schwabenlendchen  
Gegrillte Schweinefilet im Pfanderl serviert  
auf Rahmschwammerl, Röstzwiebeln,  
Kasspatzen und gemischter Salat  
19,90€

Cordon bleu  
gefüllt mit Schinken und Käse  
dazu Pommes frites und gemischtem Salat  
17,20€

Schwäbischer Zwiebelrostbraten  
Rosa gegrilltes Rinderhüftsteak mit abgeschmolzenen  
Zwiebeln, Kasspatzen und gemischtem Salat  
21,90€

½ knusprige bayerische Bauernente  
vom Lugeder Hof Altötting in Orangen-Rosmarinsoße  
mit Blaukraut und Kartoffelknödel  
22,90€

Argentinisches Black Angus Rinderfilet 250g  
„Madagaskar“  
in Cognacrahm mit rosa und grünem Pfeffer,  
Speckbohnen und Kartoffelkroketten  
- nach Wunsch gebraten  
32,90€

## Schnitzel

Unsere Schnitzel sind aus dem saftigen Schweinerücken geschnitten  
und werden mit einem gemischten Salat und Joghurtdressing serviert.

Schnitzel Wiener Art  
mit Remouladensoße und Pommes frites  
15,80€

Jägerschnitzel  
in Kräuter-Speckrahm mit Champignons  
mit gegrillter Speckscheibe und Kartoffelkroketten  
17,80€

Rahmschnitzel  
mit Sahnnetupfer und Eierspatzen  
17,00€

Gebackenes Rüdesheimer Pfefferrahmschnitzel  
in Cognacrahm mit rosa und grünem Pfeffer  
und Pommes frites  
17,80€

Original Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Remouladensoße, Pommes frites  
und gemischtem Salat mit hausgemachtem Kartoffelsalat  
22,80€

## Rind

Unser Rindfleisch ist zu 100% Regional

Böfflamott Schmorbraten  
vom bayrischen Weideochsen  
in Rotweinssoße mit Blaukraut  
und Semmelknödel  
19,20€

Alt-Wiener Saftgulasch  
mit hausgemachtem Semmelknödel  
und gemischtem Salat  
18,90€

## Wos Wildes

Unser Wild ist ausschließlich aus dem Karwendelgebirge und wird mit hausgemachten Preiselbeeren serviert.

Wildererschmaus - von allem Feinen etwas  
Hirschmedaillons & Braten, Gamsragout,  
Champignons á la crème, gefüllte Birne,  
Grillspeck und Eierspatzen  
23,80€

Jägerspieß  
aus verschiedenen Wildmedaillons  
in Wacholderrahm mit Kräuterschwammerl,  
Grillspeck und Kartoffelkroketten  
19,80€

Gebeiztes Gamsragout  
in Wacholderrahm mit Speckschwammerl,  
Apfelmus und Eierspatzen  
17,90€

## Aufgspießt

Für unsere Spieße verwenden wir Schweins,- und Rindsmedaillons  
und werden mit einem gemischten Salat und hausgemachtem Dressing serviert

Werdenfelser Grafenspieß  
mit Waldpilze, Tiroler Speck und Bergkäse  
überbacken und knusprige Röstinchen  
19,50€

Pfefferspieß mit grünem und rosa Pfeffer  
in Cognacrahm und Pommes frites  
19,50€

## Grün und Gsund

Zu allen Salaten servieren wir frisches Baguette und Butter.

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€

## Schwimmendes Schmankerl

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

Gegrilltes Zanderfilet  
in Kräuterbutter gebraten  
und Petersilienkartoffeln  
23,80€

Frische Mittenwalder Forelle „Müllerin Art“  
in Zitronenbutter gebraten  
und Petersilienkartoffeln  
24,80€

## Koa Fleisch

Schwäbische Kasspatzen  
mit in Butter gebratenen braunen Zwiebeln,  
und gemischtem Salat  
15,20€

Hausgemachte Spinatknödel  
mit brauner Butter, frisch gehobeltem Parmesan  
und gemischtem Salat  
16,80€

## A guade Brotzeit

Zu allen diesen Gerichten servieren wir frisches Bauernbrot und Butter.

Kalter Schweinebraten  
mit Remouladensoße und Gurkerl  
12,80€

Wurstsalat nach Wunsch  
· „Bayerische Art“ mit Zwiebeln  
· „Allgäuer Art“ mit Käse und Zwiebeln  
· „Münchner Art“ mit schwarzen und weißem Presssack,  
Lyoner und Zwiebeln  
9,80€

Obazda  
nach unserem Hausrezept mit  
Camembert, Zwiebeln, Kümmel und Paprika  
angemacht mit Frischkäse und dunklem Bier  
10,80€

Bierkutscherbrotzeit  
mit Tiroler Speck, Leberwurst, Leberkas,  
Presssack, Griebenschmalz,  
Bauernkas und Obazda  
16,80€

Bitte beachten Sie, dass wir für jede Umbestellung 1,50 € in Rechnung stellen.  
Über die in den Speisen enthaltenen Allergene, liegt eine separate Karte mit den Kennzeichnungen für Sie bereit!  
Fragen Sie gerne unser Servicepersonal.

Mi wünschn an Guadn!