

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^{3,11} 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 €

Ramazotti,
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 Joghurt dressing serviert.

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

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

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

Rahmschnitzel
mit Sahnnetupfer und Eierspatzen
17,00€

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

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!