



ALPENROSE

BAYRISCHZELL

Unsere Küche ist täglich – Ruhetage ausgenommen - von 12-21 Uhr für Euch geöffnet

Alle unsere Gerichte und Getränke auch zum mitnehmen

Nachhaltig mit ReBowl / Pfand pro Box – 5,00

Bio-Einweg Verpackung / Kartonbox – 1,00

Nachhaltig mit ReCup / Pfand pro Becher – 1,00

Vorweg – Brotgedeck

für 2 Personen oder als kleine Vorspeise

Alpenrose-Gedeck

Brotauswahl mit zweierlei hausgemachter Butter und Olivenöl – 6,90

Veganes Gedeck

Brotauswahl mit zweierlei veganem Aufstrich und Olivenöl – 6,50

Bayrisches Gedeck

Brotauswahl mit Obazda, Leberwurst und Griebenschmalz – 7,90

Gemüsesticks

mit zweierlei Meerrettich-Aufstrich der Essendorfer Genusschmelze – 4,90

Winterzeit ist Suppen- und Eintopfzeit!

Unsere Suppen und Eintöpfe finden Sie auf unserer Tageskarte

Nicht nur bis 12:00 Uhr

1 Paar Cocktail-Weißwürste mit süßem Senf und Breze – 6,90
nur solange der Vorrat reicht!

Obazda (2 Kugeln) mit roten Zwiebeln und Breze - 8,50

Jausen-Breze / mit Butter – 1,50 / 2,10

Süßkartoffelpommes mit Aioli – 6,50

Lust auf ein Weißwurst-Frühstück mit Familie, Freunden und Bekannten?

Sprechen Sie uns an – Reservierungen mit Vorbestellung ab 10 Personen möglich

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Sie haben eine Allergie? Bitte informieren Sie sich bei unseren Mitarbeitern – vielen Dank!

Bitte beachten Sie, dass wir alle Gerichte für Sie frisch zubereiten und die Gerichte nur solange der Vorrat reicht zur Verfügung stehen – wir bitten um Ihr Verständnis!



ALPENROSE

BAYRISCHZELL

Unsere Küche ist täglich – Ruhetage ausgenommen - von 12-21 Uhr für Euch geöffnet

Winter-Salate

Kleiner gemischter Salat nach Saison
mit Honig-Senf-Dressing – 6,50

Gebackener Camembert mit Wildpreiselbeeren,
Salatbouquet mit Honig-Senf-Dressing und Toastbrot – 14,50

Großer, saisonaler Salat mit Ziegenkäse, Weintrauben,
Speck, karamellisierten Nüssen und Honig-Senf-Dressing – 16,50

Großer, saisonaler Salat mit gebratenen Kräutersaitlingen,
Grapefruitfilets & Granatapfelkernen und Tahina-Joghurt-Dressing – 17,50

* vegan *

Unsere Mäxe

Alpenrose-Max
Bauernbrot, Guacamole, Tomaten,
gekochter Prosecco-Schinken, 2 Spiegeleier – 10,50

Max-Lachs
Bauernbrot, Kräuter-Frischkäse, Gurken,
Räucherlachs, Kräuter-Rührei (3 Eier) – 11,50

Käse-Mäxchen
Bauernbrot, Obazda, Radieserl,
gebratener Speck, Käse-Lauch-Rührei (3 Eier) – 11,50

Gründe zum Feiern gibt es viele!

Jubiläum, Geburtstag, Taufe ... oder einfach nur die Freude am Leben?

Gerne erstellen wir Ihnen hier ein individuelles, auf Sie zugeschnittenes Angebot

Sie möchten unter sich sein?

Mit unserer Zirbelstube haben wir die perfekte Möglichkeit Ihnen Exklusivität in
gemütlichem, urigem Rahmen zu bieten

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Sie haben eine Allergie? Bitte informieren Sie sich bei unseren Mitarbeitern – vielen Dank!

Bitte beachten Sie, dass wir alle Gerichte für Sie frisch zubereiten und die Gerichte nur solange der Vorrat reicht zur Verfügung stehen – wir bitten um Ihr Verständnis!

Unsere Küche ist täglich – Ruhetage ausgenommen - von 12-21 Uhr für Euch geöffnet

Klassiker und warme Küche

gerne zu allen Hauptspeisen
Tomaten-Zwiebel-Salat oder Gurkensalat mit Joghurt-Dressing – 4,90

Unser Lieblingsklassiker

Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln – 14,50

Spaghetti Bolognese mit Parmesan – 14,50

Vegane Spinat-Nudelpfanne
mit Blattspinat, Granatapfelkernen und Cashewnüssen – 15,50

Süßkartoffel-Schupfnudeln mit Pilzrahmsauce
und Frühlingszwiebeln – 15,50

Paniertes Schweineschnitzel in Brezenpanade,
hausgemachter Kartoffel-Salat und Wildpreiselbeeren – 16,50

Lachs-Gemüse-Ragout in Rahm
und Erbsenpüree – 17,00

Hähnchenragout mit Gemüsereis – 17,50

Ivonas Ochsenbäckchen
Haselnuss-Spätzle, Himbeer-Rotkohl & Rotwein-Jus – 23,50

Büffel-Bratwurst (2 Stück)
mit Wirsing-Rahmgemüse, Kürbispüree & Preiselbeeren – 27,50

Jeden Montag

Sauerbraten mit Knödel und Apfelblaukraut – 17,50
nur solange der Vorrat reicht!

Jeden Dienstag

Schäufele mit Knödel und Krautsalat – 15,50
nur solange der Vorrat reicht!

Jeden Sonntag

Alpenrose-Brunch von 11:30 – 16:30 Uhr

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
Sie haben eine Allergie? Bitte informieren Sie sich bei unseren Mitarbeitern – vielen Dank!

Bitte beachten Sie, dass wir alle Gerichte für Sie frisch zubereiten und die Gerichte nur solange der Vorrat reicht zur Verfügung stehen – wir bitten um Ihr Verständnis!



ALPENROSE

BAYRISCHZELL

Unsere Küche ist täglich – Ruhetage ausgenommen - von 12-21 Uhr für Euch geöffnet

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes Frites mit Ketchup & Mayo – 4,00

Spaghetti mit Tomatensauce – 5,50

Spätzle mit Sauce – 6,50

Knödel mit Sauce – 6,50

Spaghetti Bolognese – 7,50

Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites, Ketchup und Mayo – 9,50

Brotzeit

Brotzeitbrettl nach Wahl des Kochs

Wurst, Speck, Käse, Aufstriche ... lassen Sie sich überraschen mit zwei Dips
aus der Essendorfer Genusschmelzerei und Brotauswahl

1 Portion – 14,50

2 Portionen – 27,00

Vegane Brotzeit

vier Sorten unterschiedlicher veganer Aufstriche – zweierlei Hummus mit zwei Dips
aus der Essendorfer Genusschmelzerei und Brotauswahl

1 Portion – 14,50

2 Portionen – 27,00

Brotzeitbrettl – Tegernseer Naturkäserei

vier Sorten Käse aus der Naturkäserei Tegernsee mit zwei Dips
aus der Essendorfer Genusschmelzerei und Brotauswahl

1 Portion (ca. 140g) – 15,50

2 Portionen (ca. 280g) – 29,00

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Sie haben eine Allergie? Bitte informieren Sie sich bei unseren Mitarbeitern – vielen Dank!

Bitte beachten Sie, dass wir alle Gerichte für Sie frisch zubereiten und die Gerichte nur solange der Vorrat reicht zur Verfügung stehen – wir bitten um Ihr Verständnis!



ALPENROSE

BAYRISCHZELL

Unsere Küche ist täglich – Ruhetage ausgenommen - von 12-21 Uhr für Euch geöffnet

Dessert und Süßes

Apfelstrudel mit Vanille-Eis (1 Kugel) – 9,50

Süße Haselnuss-Schupfnudeln
mit Apfel-Zimtkompott – 10,50

Schokoladen-Küchlein
mit Cassis-Sorbet – 9,50

Weißes Schokoladen-Mousse im Baumkuchen-Mantel
mit Vanille-Kirschen – 10,50

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Grand Manier, Rosinen & Mandeln,
dazu Vanilleeis und Zwetschgenröster
kleine Portion – 8,50
große Portion – 14,50

Veganes Panna Cotta
mit Kumquat-Ragout – 8,50

Kuchen nach Laune des Bäckers – 3,50 bis 5,50
* siehe Tagestafel *

Eis und Sorbet

Bitte beachten Sie, dass unsere Eis- und Sorbet-Sorten variieren können

Eis – die Klassiker: Vanille, Erdbeere, Schokolade
je Kugel – 2,50

Eis – mal anders
Veganes Toffee-Caramel-Eis, weißes Beeren-Schokoladeneis, Weißes Nougat-Eis
je Kugel – 3,00

Sorbet
Cassis, Mango, Limone-Basilikum, Blutorange
je Kugel – 3,20

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Sie haben eine Allergie? Bitte informieren Sie sich bei unseren Mitarbeitern – vielen Dank!

Bitte beachten Sie, dass wir alle Gerichte für Sie frisch zubereiten und die Gerichte nur solange der Vorrat reicht zur Verfügung stehen – wir bitten um Ihr Verständnis!