



Eine der schönsten Facetten der Gastronomie:  
Wir beschäftigen uns hauptberuflich mit dem Genuss.  
Das Ergebnis für Sie:  
**Ausgesuchtes. Freudenbringer. Lieblingstropfen.**

Unsere Vision ist eine nachhaltige, in der Region verankerte und mit Weitsicht betriebene Gastronomie: Die Summe unserer Bestrebungen für freudvolle Momente bei feinem Essen und gutem Wein.

Wir freuen uns, Sie in unseren Stuben willkommen zu heißen und wünschen Ihnen einen genussvollen Abend!

Familie Bentele und Alpenkönig-Team



## **TAGESMENÜ**

Nur das Beste kommt uns auf den Tisch!  
Mit einem Fokus auf regionale und saisonale Produkte,  
stellt Ihnen unser Küchenchef Manuel Gorbach ein täglich  
wechselndes Menü aus vier Gängen zusammen.

Lassen Sie sich überraschen oder von unserem  
Serviceteam beraten.

**4 Gänge € 42,00**

## VORSPEISE

---

Steinpilzschaumsuppe | Balsamico Zwiebeln | Rieslingschaum € 7,50

---

Gemischter Wildkräutersalat | Feigensenfdressing | Bauernbrotdcroutons | geröstete Saaten € 6,50

---

Gebratene Wildfanggarnelen | Kräutersud | geröstetes Brot € 16,50

---

10g Kaviar vom Hause Prunier | Crostini | Crème Fraîche € 14,50

---

Burrata | Tomatensalsa | Serrano Schinken | Basilikum € 12,50

## HAUPTGANG

---

Château Briand | Sauce-Bernaise | Kalbjus |  
Dauphine-Kartoffeln | getrüffelter Blattspinat |  
Pastinaken Creme € 42,50  
pro Person

---

Filet vom Allgäuer Weiderind | Portweinjus € 34,50  
Süßkartoffel | Broccoli | Urkarotte

---

Zürcher Geschnetzeltes | Kartoffelrösti | Soure Cream € 26,50

---

Gebackenes Kalbsschnitzel | Petersilienkartoffeln |  
Preiselbeeren € 23,50

---

Saiblingsfilet | Wermuthschaum | Linsenragout |  
Speckbohnen | Radieschen € 28,50

---

Mediterrane Schlutzkrapfen | Salbeibutter |  
Auberginenkaviar | Tomberry € 19,50

## DESSERT

---

Honig-Nuss-Parfait | Pfirsichragout | Espresso Sponge € 10,50

---

Weißer Schokoladen-Crème Brûlée | Ananassorbet € 12,50

---

„Affogato“ | Vanilleeis | Espresso € 6,50

---

Black Box € 9,50

---

Eisauswahl – Hausgemacht je € 2,50

Schwarze Johannisbeere | Zitrone-Basilikum | Mango  
Tahiti-Vanille | Zerbitterschokolade | Erdnuss-Karamell

# WEINBÖRSE

## Wei

2018 Alte Rebe   Riesling   Collegium Wirtemberg	€ 29
2017 Cuvée Blanc   Collegium Wirtemberg	€ 26
2020 Chardonnay   Collegium Wirtemberg	€ 29
2018 Pinot Grigio   Grave del Friuli	€ 28
2019 Sauvignon Blanc   Domaine de la Baume	€ 29
2020 Sauvignon Blanc   Landerer	€ 34
2020 Freistil   Muskateller   Philipp Kuhn	€ 34

## Rot

2015 Lemberger   Collegium Wirtemberg	€ 28
2013 Salucci   Cuvée   Collegium Wirtemberg	€ 29
2016 Merlot   Grave de Friuli   Fantinel	€ 29
2020 Syrah   Domaine de la Baume	€ 29

## Rosé

2020 Cuvee "M"   Minuty	€ 39
2020 Weißherbst   Collegium Wirtemberg	€ 29



Wir bedanken uns für Ihren Besuch und hoffen, dass wir Ihnen einen genussvollen Abend beschereen konnten!

Familie Bentele und Alpenkönig-Team

## **Allergen – Dokumentation**

Benötigen Sie Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffe in unseren Speisen?

Bitte fragen Sie unserer Serviceteam oder wenden Sie sich direkt an unsere Restaurantleitung.