

Speisen & Getränke

Food & Beverages



www.werfenweng-hotel.com



*Bettina und Julia Berger samt Team
begrüßt Sie recht herzlich
im Wenger Alpenhof!*

Lassen Sie sich von den geschmackvoll zubereiteten
Speisen unseres Küchenteams verwöhnen.

Unsere Hoagascht Stube, sowie auch die Zirbenstube
und unser Speisesaal (Platz für ca. 80 Personen)
oder unser Weinkeller mit unserem auserlesenen
Weinsortiment, bietet sich sehr gut an für Familienfeier,
Taufen, Hochzeiten,
Geburtstage, Vereinssitzungen, usw.
Wir bereiten für Sie gerne auf Vorbestellung
Schweinebraten, Ripperl, Fondue, Filet- oder
Fischplatten, Tatarenhut zu.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

⇒ Unser Personal informiert Sie
über allergene Zutaten in unseren Produkten



Aus dem Suppentopf

Rindersuppe (beef Consommé)

mit hausgemachten Frittaten A,C,G,L € 5,20

with sliced pancakes

mit Grießnockerl A,C,G,L € 5,50

semolina dumplings

mit hausgemachten Käsepressknödel A,C,G,L € 5,50

with cheese press dumpling

Vegane Tomatensuppe

mit gehackten Rucola L € 5,80

vegan tomato soup - rucola

Salzburger Knoblauchcremesuppe

Brotcroutons mit Sahnehäubchen A,G € 6,50

garlic cream soup

bread croutons with cream topping

Vorspeisen

Burrata- italienischer Mozzarella

Tomaten - Rucola - Balsamico

hausgemachtes Knoblauchstangerl A,G, € 13,50

Burratina Italian mozzarella - tomato rocket

balsamic vinegar - homemade garlic sticks

Räucherlachs - Kapern - Senfdillsauce

getoasteten Weißbrot A,C,D,G,M,O,P € 13,90

Smoked salmon - capers - mustard dill sauce

toasted white bread

Knoblauchstangerl A € 2,60

garlic sticks

Allergene auf Nachfrage



Knackig frische Salate

Backhendlfilets auf marinierten Blatt- und Kartoffelsalat
Steirisches Kernöl A,C,G,H,M,P € 15,50
Fried chicken fillets on marinated lettuce
and potato salad Styrian pumpkin seed oil

Marinierter Blattsalat - Joghurtdressing A,G,M € 16,20
gegrillte Hendlbruststreifen - Knoblauchstangerl
Marinated lettuce - yoghurt dressing
Grilled chicken breast strips and garlic sticks

Mit Pernot flambierte Garnelen - bunter Blattsalat
Oliven - Kapern - Weißbrot A,B,C,G,M,P € 17,50
Shrimps flambéed with Pernot - colorful leaf salad
olives - capers - white bread

Gemischter Salatteller mit Hausdressing M € 5,50
mixed salad bowl with homemade dressing

Für unsere kleinen Gäste

„Winnetou“ A,C,G,O,P
Kinderschnitzel - Pommes - Ketchup € 8,50
Children's schnitzel-fries-ketchup

„Micky Maus“ A,M,O,P
Kindergrillwürstel - Pommes - Ketchup € 6,90
Children's grilled sausages - fries - ketchup

Spaghetti - Tomatensauce A,C,G,L,O € 7,20
Spaghetti - tomato sauce

Allergene auf Nachfrage



Fisch

Gegrilltes Zanderfilet - Mangosauce

Mandelreis - Grillgemüse A,D,G,H,O

Grilled zander fillet - mango sauce
almond rice - grilled vegetable

€ 19,90

Forelle Müllerin knusprig gebraten

würzige Knoblauchbutter

Petersilienkartoffeln A,D,G,

Trout fried crispy
tasty garlic butter parsley potatoes

€ 18,90

„Vegetarische Gerichte“

Pinzgauer Kasnocken mit Röstzwiebel

marinierter Blattsalat A,C,G,H,O

Pinzgauer Cheese spaetzle with roasted onions
marinated lettuce

€ 15,90

Kärntner Käsenudel an brauner Butter

Rucola, Grana A,C,G,H,O

Kärntner Cheese noodles with brown butter
Rucola - Grana

€ 14,50

Gratinierter Kartoffel - Sauerrahmdip

Grillgemüse G,O

Gratinated potato - sour cream dip
grilled vegetables

€ 13,90

Allergene auf Nachfrage

Spezialitäten des Hauses

Wiener Schnitzel vom Schwein

Petersilienkartoffeln - Preiselbeeren A,C,G,O € 16,50

Pork Wiener Schnitzel - parsley potatoes - cranberries

vom Hendl

Petersilienkartoffeln - Preiselbeeren A,C,G,O € 16,90

from chicken - parsley potatoes - cranberries

vom Schwein

mit Pommes frites - Preiselbeeren A,C,G,O € 16,90

from pork with french fries - cranberries

vom Hendl

mit Pommes frites - Preiselbeeren A,C,G,O € 17,50

from chicken with french fries - cranberries

*„Gipfelstürmer-Schnitzel“ vom Schwein gebacken - scharf
gefüllt mit Gorgonzola - Prosciutto – Cayennepfeffer*

Jalapeño - Pommes frites - Preiselbeeren A,C,G,O,P € 18,90

„Summiteer-Schnitzel“ from pork baked - spicy
filled with Gorgonzola - prosciutto - cayenne pepper
jalapeño - french fries - cranberries

Allergene auf Nachfrage



„Schweizer Rahmschnitzel“ vom Hendl

gratinert mit Prosciutto - würzigen Käse

Pfefferrahmsauce - Spaghetti - Nudeln A,C,G,O,P € 18,90

Swiss cream schnitzel from chicken
gratinated with prosciutto - tasty cheese
pepper cream sauce - spaghetti noodles

„Salzburger Schnitzel“ gebacken

gefüllt mit Speck, Champignons und Zwiebeln

dazu Butterreis und Preiselbeeren A,C,G,O € 18,50

Salzburg Schnitzel" baked
stuffed with bacon - mushrooms - onions
served with buttered rice - cranberries

„Cordon Bleu“

gefüllt mit Saunaschinken und würzigem Käse

dazu Petersilienkartoffel und Preiselbeeren A,C,G,O € 18,50

„Cordon Bleu“ stuffed with ham and tasty cheese
with parsley potatoes - cranberries

„Spieß Wenger Alpenhof“

Schweinefilet - Hendlfilet - Speck - Paprika

Pommes frites - Butterreis G,O € 19,50

„Wenger Alpenhof grill skewers“
Pork fillet - chicken fillet - bacon - paprika
french fries - rice

Spareribs „Barbecue“

Zweierlei Dips - Wedges - Maiskolben G,O € 19,50

Barbecue Spareribs
two kinds of dips - wedges - corn on the cob

Allergene auf Nachfrage



„Alpenhof-Burger“ vom Rind

Blattsalat - Speck - Käse - Cocktailsauce

Zwiebel - Tomaten - Pommes A,C,G,L,M,O,P € 16,50

“Alpenhof Burger” made from beef- lettuce -bacon - cheese
cocktail sauce - Onion - tomato - french fries

Gegrilltes Rumpsteak 250g - Ofenkartoffel - Sauerrahmdip

Kräuterbutter - Blattsalat G,O € 29,50

Grilled rump steak 300g - baked potato - sour cream dip
herb butter - leaf salad

Kleine Gerichte

Grillwürstel - Pommes frites

und Salatgarnierung A,M,O € 9,50

grilled sausages -french fries
salad topping

Frankfurter Würstel - Senf - Brot A,C,G,M,O,P € 5,50

Frankfurt sausages - mustard - bread

Brettljause mit Brot und Butter A,C,G,M,O,P € 13,50

“Brettljause” with bread and butter

Schweizer Wurstsalat mit Brot A,C,G,O,P € 9,50

Swiss sausage salad with bread

Allergene auf Nachfrage



Desserts

<i>Apfel- oder Topfenstrudel</i> A,C,G,O,P	
Apple or curd cheese strudel	€ 4,90
<i>mit Vanillesauce</i> with vanilla sauce	€ 6,20
<i>mit Schlagobers</i> with whipped cream	€ 5,80
<i>Eispalatschinken</i> Ice Cream Pancakes A,C,G,H,O	
<i>Vanilleeis - Schlagobers - Schokolosauce</i>	€ 7,90
vanilla ice cream - whipped cream - chocolate sauce	
<i>Kaiserschmarrn</i>	
<i>mit Zwetschkenröster</i> A,C,G,O	€ 10,90
"Kaiserschmarrn" with plum roaster	
<i>Schokogugelhupf</i> chocolate cake A,C,G,O	
<i>Schokolosauce - Vanilleeis - Schlagobers</i>	€ 6,90
chocolate sauce - vanilla ice cream - whipped cream	

Kaffee und warme Getränke

Verlängerter	€ 3,30
Kleiner Brauner	€ 2,90
Großer Brauner	€ 3,90
Cappuccino	€ 4,20
Milchcafe	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 4,50
Schwarzer-, Früchte-, Hagebutten, Kamillen-, und Grüner Tee	€ 3,30
Kakao	€ 3,90
Glühwein	€ 4,90
Jagatee	€ 4,90

Allergene auf Nachfrage

Bier

0,2	1 Stiegl Bier vom Fass	€ 3,50
0,3	1 Stiegl Bier vom Fass	€ 3,90
0,5	1 Stiegl Bier vom Fass	€ 4,80
0,3	1 Radler	€ 3,90
0,5	1 Radler	€ 4,80
0,3	1 Stiegl Weißbier	€ 4,50
0,5	1 Stiegl Weißbier	€ 5,20
0,5	1 Stiegl Weißbier alkoholfrei	€ 4,80
0,5	1 König Ludwig Weißbier dunkel	€ 5,20
0,5	1 Stiegl Freibier (alkoholfrei)	€ 4,80

Alkoholfreie Getränke

0,3	1 Soda Zitrone	€ 3,50
0,5	1 Soda Zitrone	€ 4,20
0,3	1 Fanta, Sprite, Cola, Kräuterlimo	€ 3,90
0,3	1 Coca Cola light	€ 3,90
0,2	1 Johannisbeersaft, Multivitamin, Marille	€ 3,50
0,25	1 Apfelsaft, Orangensaft	€ 3,50
0,3	1 Apfelsaft, Orangensaft gespritzt	€ 3,60
0,5	1 Apfelsaft, Orangensaft gespritzt	€ 4,70
0,3	1 Johannisbeersaft, Multi gespritzt	€ 3,90
0,5	1 Johannisbeersaft, Multi gespritzt	€ 4,80
0,3	1 Römerquelle Mineralwasser od. still	€ 3,50
0,7	1 Römerquelle Mineralwasser od. still	€ 6,40
0,2	1 Bitter Lemon, Tonic Water	€ 4,20
0,2	1 Red Bull	€ 4,50
0,3	1 Skiwasser/Soda	€ 3,50
0,5	1 Skiwasser/Soda	€ 4,20
0,3	1 Skiwasser/Wasser	€ 2,40
0,5	1 Skiwasser/Wasser	€ 3,50
0,5	1 Hollersaft/Soda	€ 4,20
0,5	1 Hollersaft/Wasser	€ 3,70

Spirituosen

0,1 Prosecco		€ 4,50
4 cl Campari Orange		€ 6,20
4 cl Campari Soda		€ 5,80
0,1 Sherry Dry		€ 4,20
0,1 Martini Bianco		€ 4,20
Baileys	2 cl	€ 3,50
Amaretto	2 cl	€ 3,50
Ramazotti	2 cl	€ 3,50
Averna	2 cl	€ 3,50
Wodka	2 cl	€ 3,50
Jägermeister	2 cl	€ 3,50
Scharlachberg	2 cl	€ 3,50
Remy Martin	2 cl	€ 7,00
Fernet Branca	2 cl	€ 3,50
Rüscherl		€ 3,50
Jacky Cola		€ 4,80
Bacardi Cola oder Orange		€ 4,50

Schnäpse

Bauern Obstler	2 cl	€ 2,80
Marillenbrand	2 cl	€ 3,50
Williamsbrand	2 cl	€ 3,50
Vogelbeerschnaps	2 cl	€ 6,50
Hollerschnaps	2 cl	€ 7,00
Zirbenschnaps	2 cl	€ 3,50
Mariti Likör (Johannisbeere)	2 cl	€ 3,50

Allergene auf Nachfrage

***Ab 4 Personen bieten wir Ihnen „auf Vorbestellung“
auch folgende Mahlzeiten an:***

Tatarenhut-Essen pro Person A,B,C,G,M,O € 29,00

Dazu wird als Vorspeise eine Salatschüssel mit Knoblauchbrot serviert.
Auf den unten beheizten Hut werden Rinder-, Schweine- und Hühnerfilets gelegt
und mit der Suppe, die in der Hutkrempe ist, gewürzt. Als Beilage werden
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und verschiedenen Dips gereicht.

Schweinschaxen € 16,50
mit Knödel, Kartoffel und Krautsalat A,C,G,M,O

Schweinebraten-Ripperl € 17,90
im Reindl mit Semmelknödel, Bratkartoffel und Krautsalat A,C,G,M,O

Fleischfondue € 29,90
mit Öl vom Rind-, Puten- und Schweinefleisch, Würstel,
diverse Saucen dazu Knoblauchbrot und Pommes Frites A,C,G,M,O

Käsefondue € 24,90
mit Obst, Kartoffel, Brot A,C,G,L,M,O

Preis pro Person

„Liebe geht durch den Magen“

Überraschen Sie Ihre(n) Liebste(n) und schenken Sie Romantik mit einem
Candle Light Dinner. Auch als Geschenks Idee in Form eines **Gutscheins**.

Nur auf Vorbestellung mind. 2 Tage vorher

Candle Light Dinner für 2 Personen:

Preis pro Dinner

- Romantisch gedeckter Tisch
- Stilvolles Ambiente
- Begrüßungscocktail
- 4-Gänge Überraschungs-Menü
- Menübegleitender Wein (1 Flasche)

€ 150,00

Allergene auf Nachfrage



Die 14 Allergene



A
**GLUTENHALTIGES
 GETREIDE UND
 DARAUSS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Sößen, Pankermehl, Semmelbrösel, Würstchen, Backwaren, Frischkorntee, Desserts, Schokolade



B
**KREBSTIERE
 UND DARAUSS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Sößen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



C
**EIER VON GEFÜGEL UND
 DARAUSS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Eierspeiswaren, panierte Speisen, Mayonnaises, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croissants, Fischfettier Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Sößen, Dressings, Desserts



D
**FISCH UND DARAUSS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE (AUSSER
 FISCHGELATINE)**

z.B. Kräcker, Sößen, Suppen, Würstchen, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Bräutchen, Feinkostsalate, Pasteten, Waffeln, Reisotto



E
**ERDNÜSSE
 UND DARAUSS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokoriegel, Bräutchen, Croissants, Müsli, Frühstücksbrotchen, Schokolade, Feinkostsalate, Marmeladen, Saftsaule, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)



F
**SOJABOHNEN UND
 DARAUSS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokoriegel, Bräutchen, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Grain, Kartoffelplättchen, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Sößen, Dressing, Marmeladen, Desserts, Eis, Speiserisotto, Diätbrot, Kaffeevollmilch



G
**MILCH VON SÄUGETIEREN
 UND MILCHERZEUGNISSE
 (INKLUSIVE LAKTOSE)**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Rohbratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Grain, Kartoffelplättchen, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Sößen, Dressing, Marmeladen, Desserts, Kakao, Wein



H
**SCHALENFRÜCHTE UND
 DARAUSS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Bratwurst), Rohwurst (Wahlsalat), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorfsal), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, Aufläufe, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



L
**SELLERIE UND DARAUSS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Suppengrün, Gewürzbrötchen, Wurst, Fleischzerzeugnisse, Fleischbraten, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brüh-, Suppen, Eintopf, Marmeladen, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



M
**SENF UND DARAUSS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Fleischzerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Sößen, Dressing, Mayonnaises, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



N
**SESAMSAATEN UND
 DARAUSS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Knäckebrot, Gebäck (Süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Sojate, Humus, Feinkostsalate, Marmeladen, Desserts



O
**SCHWefeldioxid UND
 SULFITE**

z.B. Fruchterzeugnisse, Müsli, Brot, Fleischzerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Sößen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



P
**LUPINEN UND
 DARAUSS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Instantnoodle, Fleischzerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreie Eiersatz, Kaffeesatz, Flüssiggewürze



R
**WEICHTIERE WIE
 SCHNECKEN, MUSCHELN,
 TINTENFISCHE UND
 DARAUSS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Würstchen, Paella, Suppen, Sößen, Marmeladen, Feinkostsalate

Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf den Etiketten der Produkte welche Sie verarbeiten!

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Kunden künftig darüber informieren, welche Speisen bei ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Die Information kann schriftlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen und gilt für diese 14 Allergene.

» www.wko.at/ooe/gastronomie
 » www.wko.at/ooe/hotellerie