

Herzlich Willkommen

im Wenger Alpenhof
Bettina & Julia Berger



*Wir bieten Ihnen in unseren Räumlichkeiten
geschmackvoll zubereitete Speisen
Neben der Hoagaschtstube, Restaurant und Zirbenstube
finden Sie auch in unseren Weinkeller für kleinere Feiern
ein gemütliches Plätzchen
Feiern gesamt sind bis zu 120 Personen möglich
Auch der Wellnessbereich kann gegen Aufzahlung
öffentlich genutzt werden.*

Wir wünschen angenehme Stunden in unserem Haus



Gedeck - Cover

Frisches Gebäck - Kräutertopfen

Fresh pastry - herbs plugs

€ 3,70

ACEG



Vorspeisen - Appetizers

Carpaccio vom Weideochsen - Rucola - Kapern - frischer Grana

Beef Carpaccio - arugula - capers - fresh grana

€ 10,50

ACEG

Tomaten - Mozzarella - hausgemachtes Basilikumpesto - Weißbrot

Tomatoes - mozzarella - homemade basil pesto - white bread

€ 9,50

AGH



Salate - Salads

Grammelknödel - Vogerlsalat - Balsamicoglace - Sojasprossen

Grammel dumplings - lamb's lettuce - balsamicoglace - soy sprouts

€ 11,50

AFOM

Backhendlsalat - Kartoffelsalat - bunter Blattsalat - Kürbiskernöl

Fried chicken salad - potato salad - leaf salad - pumpkin seed oil

€ 10,80

ACFGMO

Gemischter Salat, Kartoffelsalat, Blattsalat

Mixed salad, potato salad, colorful leaf salad

€ 5,50

FMO



Suppen - Soups

<i>Kräftige Rinderbouillon - Frittaten oder Kaspressknödel</i>		
<i>Strong beef bouillon - sliced pankakes or chessedumpling</i>	€	4,80
		ACGLO
<i>Knoblauchcremesuppe - Schwarzbrotcroutons - Obershaube</i>		
<i>Carliccremesoup - croutons - creme</i>	€	5,20
		AGO



Fischgerichte - Fish

<i>Regenbogenforelle in Butter gebraten - Petersilienkartoffeln</i>		
<i>Rainbow trout - brown butter - parsley potatoes</i>	€	15,50
		DG
<i>Zanderfilet - Kartoffelkruste - Tomaten - Paprikaratatouille</i>		
<i>Pike perch filet - potato crust - tomato-paprikaratatouille</i>	€	17,50
		ADO
<i>Mit Pernod flambierte Riesengarnelen - Oliven - Charlotten - Baguette</i>		
<i>Giant prawns flamed with Pernod - olives - charlottes - baguette</i>	€	21,50
		ABG



Pasta & Vegetarisch - Vegetarian

<i>Spagetti a la Carbonara - Rucola - frischer Grana</i> <i>Spagetti a la carbonara - arugula - fresh grana</i>	€	12,50	ACGO
<i>Spinatknödel - braune Butter - Parmesan</i> <i>Spinach dumplings - brown butter - parmesan</i>	€	12,50	ACG
<i>Pinzgauer Kasnock'n - Bierkäse - Röstzwiebel</i> <i>Noodles - beer cheese - roasted onions</i>	€	12,50	ACG



Grill & Pfanne - Grill & Pan

<i>Alpenhof Burger 300g - Speck - Zwiebel - Bergersauce - Pommes frites</i> <i>Alpenhof burger 300g - bacon- onions- bergersauce - frensh fries</i>	€	14,90	ACFMO
<i>Entrecote Almochse - Charlotten Rotweinsauce - Wedges - Bohnen - Speck</i> <i>Entrecote from mountain beef - charlott redwinesauce - baconbeans</i>	€	22,50	ACGO
<i>Grillteller - Rind, Schwein, Pute - Pfeffersauce - Speck - Pommes frites</i> <i>Mixed Grill - pork, beef, turkey - peppersauce - bacon - french fries</i>	€	15,50	ACGO
<i>Schnitzel gebacken vom Schwein - Petersilienkartoffeln - Preiselbeeren</i> <i>Fried escalope from pork - parsley potatoes - cranberries</i>	€	11,50	ACGO



Für unsere Kleinen – For the kids

Kinderschnitzel – Pommes Frites – Ketchup

Small ried escalope – french fries – ketchup

€ 6,80

ACFGO

Spagetti – Tomatensauce

Spagetti – Tomatosauce

€ 5,50

ACGO

Pommes Frites – Ketchup

French fries – ketchup

€ 4,00

AEO



Zum Nachtisch – Dessert

Apfel oder Topfenstrudel – Schlagobers oder Vanillesauce

Apple or pot strudel – whipped cream or vanilla sauce

€ 5,50

ACGO

Eispalatschinke – Schokosauce – frische Früchte

Pancake – icecream – chokoladesauce – frisch fruits

€ 7,50

ACGO

Kaiserschmarrn – Zwetschkenröster – Apfelmus

Kaiserschmarrn – stewed plums – applesauce

€ 9,50

ACGO

Marmorierte Schokoladeterrine – eingemachte Sauerkirschen – Minzsorbet

Marbled chocolate case – made sour cherries – mint sorbet

€ 9,50

G



Auf Vorbestellung

*Bratl in der Rein, Menü & Buffet aller Art, Fondue, etc.
Sagen Sie uns Ihre Wünsche, wir machen sie möglich!
Wir bitten um rechtzeitige Reservierung*



On pre-order

*Bratl in the Pure, Menu & Buffet of all kinds, Fondue, etc.
Tell us your wishes, we will make them possible!
We kindly ask for a timely reservation*



Getränke - Drinks

Bier

0,2 Stiegl Goldbräu vom Fass	€	2,90
0,3 Stiegl Goldbräu vom Fass	€	3,40
0,5 Stiegl Goldbräu vom Fass	€	4,30
0,3 Radler	€	3,40
0,5 Radler	€	4,30
0,3 Stiegl Weisse naturtrüb	€	3,80
0,5 Stiegl Weisse naturtrüb	€	4,70
0,5 Stiegl Sport Weisse alkoholfrei	€	4,70
0,5 Stiegl Freibier alkoholfrei	€	4,30

Wein & Prosecco

1/8 Grüner Veltliner Müller	€	2,50
1/8 Blauer Zweigelt Burda	€	2,50
1/4 Gespritzter rot oder weiß	€	3,00
1/4 Gespritzter süß	€	3,50
1/4 Cola rot oder Weiß	€	3,50
Aperol Spritz	€	5,20
Hugo	€	5,20
Glas Prosecco	€	3,50

Alkoholfrei

0,3 Limo	€	2,50
0,5 Limo	€	4,20
0,3 Limo gespritzt mit Soda	€	2,20
0,5 Limo gespritzt mit Soda	€	3,20
0,3 Limo gespritzt mit Leitung	€	2,00
0,5 Limo gespritzt mit Leitung	€	2,80
Apfelsaft, Orangensaft, Coca Cola, Fanta, Sprite, Almdudler;		
0,3 Coca Cola light	€	2,90
0,2 Fruchtsäfte	€	2,80
0,3 Fruchtsaft gespritzt mit Soda	€	3,20
0,5 Fruchtsaft gespritzt mit Soda	€	4,00

Alkoholfrei

0,3 Fruchtsaft gespritzt mit Leitung	€	3,00
0,5 Fruchtsaft gespritzt mit Leitung	€	3,80
Johannisbeere, Multivitamin, Mango, Marille		
0,3 Römerquelle prickelnd oder still	€	2,90
0,2 Bitter Lemon oder Tonic	€	3,20
0,25 Red bull	€	4,20

Schnäpse

Obstler	2cl	€	2,50
Marille	2cl	€	3,00
Birne	2cl	€	3,00
Zirbe	2cl	€	3,50
Vogelbeere	2cl	€	5,50
Holler	2cl	€	5,50
Grappa	2cl	€	4,50
Jägermeister	2cl	€	3,50

Kaffe & Tee & warme Getränke

Verlängerter	€	2,80
Kleiner Brauner	€	2,50
Großer Brauner	€	3,40
Milchkaffee	€	3,50
Latte Macchiato	€	3,80
Kakao mit Schlagobers	€	3,20
Glühwein weiß oder rot	€	4,90
Jägertee	€	4,90

Für Bargetränke berät Sie gerne unser Serviceteam

