

# Alpenküche im Winter 2020

Herzlich Willkommen im



„Die Wahrheit der Speisekarte  
ist ausschlaggebend für die Bewahrung  
des Vertrauens unserer Gäste!“

Die Grundlage unserer Küche sind regionale Qualitätsprodukte,  
ohne lange Transportwege.  
Unsere Lieferanten sind weitgehend hiesige Produzenten und Anbieter.

Wir kochen „Natürlich“!  
Garantiert ohne Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe.

Nachhaltigkeit heißt für uns,  
Wertschätzung der Tiere, die wir verarbeiten, Achtung der Jahreszeiten,  
sowie die Herstellung eigener Produkte.

Wir wünschen Ihnen einen entspannten und genussvollen Aufenthalt.

Vorausdenkend in Nachhaltigkeit und gelebter Gastlichkeit

Ihr Kapuzinerhof-Team  
mit Ihren Gastgebern Sina & Peter Fingerhut

---

## Vorspeisen

Bayrischer

Fischstrudel

auf rote Beete-Bechamel und Meerrettich-Sahne € 8,90

Winter-Röllchen

gebacken, gefüllt mit Gänse-Dörrobst-Gröstl  
auf Blaukraut-Püree

€ 9,20

## Suppen

Maiscreme-Süppchen

mit Chili-Öl, Frühlingszwiebeln  
und gebratenen Mini-Mais

€ 5,90

## Region & Tradition

Rinder-Bouillon

zur Wahl

mit hausgemachten Leberspätzle

oder

Pfannkuchen- und Gemüsestreifen

€ 5,40

## Salate

gemischter Wintersalat mit Kapuzinerhof Dressing

- Lachsforellenfilet gebraten      dazu hausgemachter Kräuterbutter € 15,90
- Bio-Backhendl in Brezenpanade      dazu hausgemachter Zitronen-Dip € 15,90

Möchten Sie die Allergen-Zusätze nachlesen,  
bitte sprechen Sie unser Service-Team an.

---

# Winter 2020

Rehschnitzel -gebacken-	mit Kürbis-Chutney und Wintergemüse-Bratkartoffelsalat	€ 21,90
Rinderbäckchen -geschmort-	mit hausgemachten Butterspätzle und Wintergemüse	€ 19,80
Lammfilets	auf Balsamico-Buchweizen, Portwein-Zwiebel-Soße und Wirsing-Püree	€ 21,90
Schweinekotelette mit Nusspanade	mit Schwammerl-Spätzle und Beilagensalat	€ 17,50
Filet von weißem Waller gebraten	mit Speckbutter, auf Paprika-Rahmkraut und Bratkartoffeln	€ 19,80

## Vegetarisch

Rote Beete-Schnitzel in Kernmix-Panade	mit Bergkäse-Soße, Bratkartoffeln und Wirsing-Püree	€ 15,80
Schwarzbrot-Sellerie- Serviettenknödel	mit Schwammerl-Soße und Wintersalat	€ 15,80

## Vegan

Buchweizen-Pfanne	mit Grünkohl-Pesto, Röstzwiebel-Kartoffelecken Orangen-Emulsion, Wintergemüse und Feldsalat (Feldsalat mit Kürbiskernöl und Gemüse mit veganem Dressing)	€ 15,50
-------------------	--	---------

Möchten Sie die Allergen-Zusätze nachlesen,  
bitte sprechen Sie unser Service-Team an.

---

# Region & Tradition

Schnitzel „Wiener Art“	mit kalt gerührten Preiselbeeren, Pommes frites und Beilagensalat	€ 13,50
Klosterbieregulasch vom Rind	hausgemachte Butterspätzle und Beilagensalat	€ 16,50
Schweinefilet- Medaillons	auf pikanten Käsespätzle, Röstzwiebeln, Preiselbeeren und Beilagensalat	€ 19,50
Kalbsleber „Berliner Art“	mit Röstzwiebeln, Preiselbeer-Apfel, Schwarzbrot-Sellerie-Serviettenknödel und Beilagensalat	€ 21,00
Schwammerl- Rostbraten	-Hüftsteak medium- mit Kartoffelecken und Beilagensalat	€ 21,50
Reichenhaller Gebirgswasser Kräuter-Forelle	gebraten, mit Kräuterbutter Wintergemüse-Bratkartoffelsalat	€ 17,50
<b><u>Vegetarisch</u></b>		
<b>Berg-Käsespätzle</b>	mit hausgemachten Röstzwiebeln, seinem Pesto und Beilagensalat	€ 12,50

Möchten Sie die Allergen-Zusätze nachlesen,  
bitte sprechen Sie unser Service-Team an.

---

## Dessert

„Besoffener Kapuziner“	Haselnuss-Küchlein getränkt mit Wein & Rum dazu Sauerkirch-Sahne	€ 6,90
Crème Brûlée	auf Glühwein-Waldbeeren-Ragout und Nougat-Pistazien-Eis	€ 8,90
Eis-Cappuccino	Espresso-Krokant-Eis, Eierlikör, Sahne	€ 5,20

## Eisvariationen

### Heumilch-Sahne-Eis

Vanille / Schokolade / Erdbeer

Espresso-Krokant / Nougat-Pistazieneis / Mohneis



1 Kugel

€ 1,70

### Hausgemachtes Kapuzinerhof Eis

vegan:

Waldbeersorbet

1 Kugel

€ 1,90

## Kuchen & Gebäck

hausgemachte

Esterhazy-Schnitte

(Haselnuss-Buttercreme-Schnitte)

€ 5,80

hausgemacht

Schokoladen Küchlein mit weichem Kern und Sahne

€ 4,20

Kapuzinerhof Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne

€ 4,20

€ 5,80

---