

HERZLICH WILLKOMMEN
IN DER

Alpen Tenne

Alexander, Elke und das eingespielte Team
freuen sich, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen!

...durchgehend warme Küche aus der großen Karte

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen,
gemütlichen Aufenthalt und an Guata!

RESTAURANT
ALPEN
Tenne
seit 1982

&

FONDUE
STADL
Deluxe

Das Restaurant mit der persönlichen Note

...gut zu wissen



Sommer: 12.00 - 21.00

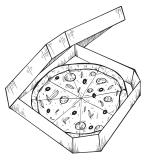
Mitwoch und Donnerstag Ruhetag (außer an Feiertagen)

Winter: 16.00 - 21.00

Donnerstag Ruhetag (außer an Feiertagen)



nur auf Vorbestellung möglich!



Unser „**Pizza Pass**“

Die 10. Pizza Ihrer Wahl geht auf Kosten des Hauses.

Gültig nur bei Selbstabholung.



Schenken Sie genussvolle Zeit.



Die Grundlagen für diese Kreationen sind die traditionellen Rohstoffe und

Zubereitungsmethoden der „Vorarlberger Küche“.



Diverse Speisen auch als Take away erhältlich!

...bestella, abhola und gnüß!



Bevorzugte Zahlungsart: Barzahlung

Barzahlungen helfen uns, Gebühren zu vermeiden und unterstützen direkt unser Haus.



Unsere Webseite zum Bewundern...

Aperitif

Tenne „DELUXE“ <i>Tequila, Grapefruit - Tonic</i>	8,90
„Aperitivo Rosato“ <i>Tonic, Hibiskusblüten</i>	8,70
Glitt(z)er Spritz	8,60
Aperol Spritz	7,90
Campari Spritz	8,90
Limoncello Spritz	7,90
Neu! „Der Kaiser Spritz“ <i>Rosé-Spritz mit Holunderblütensirup & Zitronenfrische</i>	6,80
Löwen Wermut & Tonic Spritz	7,70
Campari Orange / Soda	8,30
1 Glas Prosecco <i>Treviso DOCG Spumante brut</i>	4,90
1 Glas Sekt Orange	5,80
Kir Royal	6,50
Martini Bianco	5,70
Pernod	5,90

*Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Vorspeisen

ZUM EINSTIMMEN

Knoblauch Gedeck	3,50
Klare Rindssuppe <i>mit Kräuterflädle</i>	6,50
Französische Zwiebelsuppe <i>mit Käse gratiniert</i>	8,90
Bunt gemischte Salatschüssel oder knackiger Blattsalat mit Brotcroûtons <i>mit hausgemachtem Joghurt Dressing</i> oder Steirisches Kürbiskernöl	7,80 1,90
Vorarlberg XINIS Alpiner Kulinarik Happa Grumpiera (Pellkartoffeln) „Deluxe“ <i>Heimischer gebeizter Bachsaibling</i> <i>Frischkäse, Alpenparmesan, Sura Käs von Brandner Bauern</i> <i>serviert mit Erdbeeren & Gartenkresse</i>	15,70
Avocado- Burrata- Bruschetta Knuspriges Knoblauchbrot trifft auf „Frisch & Cremig“ <i>Cherry Tomaten, Avocado, Burrata, Balsamico, Olivenöl</i>	15,90
Carpaccio vom gebeizten Weiderind <i>mit buntem Pfeffer und gebratenem Ziegenkäse an</i> <i>Feigensenfsauce</i>	16,50
½ Dtzd. Weinbergschnecken im Tiegel <i>mit Knoblauch-Kräuterbutter überbacken</i>	13,20
„Mallorquinische Spezialität“ Gambas in Olivenöl <i>mit Knoblauch, Oliven und Chilischoten</i>	16,80

Sommerliche Salate

Variation Blattsalate wahlweise mit

mit Hühnerbruststreifen und frischen Früchten

23,90

mit rosa gebratener Beiriedschnitte und rotem Pfeffer

31,80

mit kross gebratenem Zanderfilet und Kartoffelpopcorn

26,50

mit Riesengarnelen in Knoblauch-Zitronen-Butter

28,90

FRISCH, KNACKIG & GSUND

Tenne Bowl

19,80

Green Valley Salat (Buchweizen) Avocado, Mango, Lachs, Wakame, Kichererbsen, Gemüsesticks, Honig-Senf-Joghurt Dip

Caprese – Tomaten Mozzarella

15,00

mit Balsamico, Olivenöl, Rucola Pesto und Knoblauchbrot

„Brandner Sommer Salat“

25,90

mit heimischem gebeiztem Saibling auf Knusperbrot

Baby Leaf Salat an Kräuterdressing, Frischkäse aus Brand, Kirschtomaten, Radieschen, Frühlingzwiebeln, Speckchips, Erdbeeren, Gartenkresse

Klassiker

Krautspätzle mit Speckchips und Kartoffelsalat (im Töpfle serviert)

18,50

Brandner Käsespätzle mit Kartoffelsalat (im Töpfle serviert)

18,50

Wiener Schnitzel vom Schweinekarree

19,50

Pommes Frites und Preiselbeeren

Alpen Cordon Bleu vom Schweinekarree <i>Bergkäse, Schinkenspeck, Rucola, Pommes Frites und Preiselbeeren</i>	24,30
Mixed Grill us dr „Stieralp“ <i>Edelstücke vom Rind, Schwein, Huhn Pommes Frites, Barbecue Sauce und Kräuterbutter</i>	26,70
Tenne RÖSTI in der Pfanne serviert <i>Schweinsfilet an Pfefferrahmsauce und frischem Gemüse</i>	24,60
Zwiebelrostbraten <i>mit hausgemachten Butterspätzle und Speckbohnen</i>	31,80
Heimischer Rinderrücken (rosa gebraten) <i>Rucola-Pesto, Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Kräuterbutter</i>	33,70
Rindsfilet an Pfeffer-Cognac-Sauce <i>Kroketten und frischem Gemüse</i>	42,90

alles Prima
... *alles Pasta*

Spaghetti Bolognese <i>mit frischen Parmesanflocken</i>	15,80
„Lasagne“ Fleisch-Tomatensauce <i>mit Mozzarella überbacken</i>	17,50
Bandnudeln mit Lachs <i>Brokkoli, Kirschtomaten an Weisswein Zitronen Sahne Sauce</i>	18,90
Spaghetti „Aglio Olio e Peperoncino“ <i>...mit Riesengarnelen</i>	15,80 28,90

heiß aus dem Ofen

SELBST GEMACHT

Pizzabrot mit oder ohne Knoblauch	7,80
Pizza Margherita Tomatensauce und Käse	11,80
Pizza Originale Tomatensauce, Käse, Salami	13,80
Pizza Quattro Stagione Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignon, Artischocken und Spargel	14,80
Pizza Mexico Tomatensauce, Käse, Mais, Speck und Pfefferoni (scharf)	14,80
Pizza Calzone (Pizzatasche) Tomatensauce, Käse, Champignon, Schinken	14,80
Pizza Tricolore Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Paprika und Zwiebeln	14,80
Pizza Tropical Tomatensauce, Käse, Schinkenspeck und Ananas	14,80
Pizza Bolognese Tomatensauce, Käse, Speck, Zwiebeln und Ei	15,00
Pizza Speciale Tomatensauce, Käse, Schinkenspeck, Rucola und Sauerrahm	15,50
Hirtenpizza Sauerrahm, Käse, Bergkäse, Zwiebeln, Oliven und Schinkenspeck	15,50
Pizza GRANDIOSO Frische Tomaten, Rucola-Pesto, Käse, Lachs, Gorgonzola, Brokkoli Zwiebeln, Knoblauch, Kapernbeeren	18,80

Jede Pizza hat ein Durchmesser von 33cm.

Kann auch auf Wunsch um € 1,50 weniger in klein zubereitet werden.

Unsere Weinempfehlung passend für italienische Gerichte finden Sie in der Getränkekarte.

Fondue

ZUM GENIESSEN

**FONDUE
STADL**
Deluxe

Preise p.P.

*Genussvolle Stunden ab zwei Personen oder ein
Beisammensein in geselliger Runde bis zu 30
Personen in unserem Fondue Stadl.
Nur auf Vorbestellung möglich!*

*Fleisch Fondue (ab 2 Pers.)
BOURGUIGNONNE“ (Öl) oder „ORIENTAL“ (Suppe)
Edelteile vom Rind, Schwein und Huhn
hausgemachte Saucen, eingelegtes Gemüse, Vitaminsticks,
Champignon, Oliven, Pommes Frites*

41,00

*Fondue Topf „Tour de Suisse“ (ab 2 Pers.)
Herzhaftes Schweizer Käsefondue aromatische Käsesorten
mit Kirschwasser verfeinert Frisches Obst,
Rosmarinkartoffeln, Speckchips und Brot*

29,00

*Tatarenhut & Raclette (ab 2 Pers.)
Edelteile vom Rind, Schwein, Huhn, Speck und Garnelen
Raclettekäse mit Pellkartoffeln, hausgemachte Saucen,
Knoblauchbrot, Rinderbrühe mit Gemüse und Sherry*

45,00

*„STADL Kombi - Deluxe“ Beef & Cheese Fusion (ab 2 Pers.)
Französischer Chaumes aus dem Ofen und Rindspaillard im
Salat Japanische Sojasauce, Rosmarinminis, frittiertes
Knoblauch, Kartoffelpopcorn, geschmorte Zwiebel,
Baguette*

47,00

*Fondue „CHOCOLATE“ ab 2 Pers.
Das perfekte Dessert für zarte Glücksmomente
Geschmolzene Zartbitterschokolade Frisches Obst,
Dörrfrüchte, Marshmallows*

13,00

*Nachbestellungen von Fleisch, Käse und Beilagen werden
separat verrechnet.*

Kinderkarte



Pumuckelteller <i>Wiener Schnitzel mit Pommes und Ketchup</i>	9,50
Chicken Nuggets <i>mit Pommes und Ketchup</i>	8,90
Wikki und die starken Männer – Teller <i>Fischstäbchen mit Pommes</i>	8,90
Grillwurst <i>mit Pommes und Ketchup</i>	8,90
Kinderpizza <i>Pizza mit Tomatensoße, Käse und Schinken</i>	9,00
Pinocchio Teller <i>Spaghetti Bolognese</i>	8,90
Portion Pommes <i>mit Ketchup</i>	6,00

