

RESTAURANT
ALPEN
Tenne
seit 1982



FONDUE
STADL
Deluxe

Das Restaurant mit der persönlichen Note

Servus und ein herzliches Willkommen in der Alpen Tenne

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



WARMER KÜCHE

Öffnungszeiten Restaurant



	Mittags		Abends	Geschlossen
<u>Winter:</u>	16.00	bis	22.00	Donnerstag Ruhetag (ausser an Feiertagen)
<u>Sommer:</u>	12.00	bis	21.00	Mi und Do Ruhetag (ausser an Feiertagen)

...durchgehend warme Küche aus der großen Karte

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

...gut zu wissen

**FONDUE
STADL**
Deluxe

nur auf Vorbestellung möglich!

Unser „Pizza Pass“

Die 10. Pizza Ihrer Wahl geht auf Kosten des Hauses
(gültig nur bei Selbstabholung)

Diverse Speisen auch als Take away erhältlich!

...bestella, abhola und gnüssa

Schenken Sie Ihren Liebsten eine Freude

RESTAURANT
ALPEN *Teme*
seit 1982

&

**FONDUE
STADL**
Deluxe

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH
Genuss Wirt

Das Restaurant mit der persönlichen Note

im Wert von € _____

Geschenkgutschein

in Worten: _____
nicht in bar ablösbar

Datum: _____ Unterschrift: _____

Aperitif

<i>„Tenne Aperitivo Rosato“</i>	8,10
<i>Aperol Spritz</i>	7,80
<i>Limoncello Spritz</i>	7,80
<i>Löwen Wermut & Tonic Spritz</i>	7,10
<i>Campari Orange / Soda</i>	7,60
<i>1 Glas Prosecco La Perla</i>	4,90
<i>1 Glas Sekt Orange</i>	5,80
<i>Kir Royal</i>	6,20
<i>Martini Bianco</i>	5,30
<i>Pernod</i>	5,80

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

Vorspeisen zum Einstimmen

<i>Knoblauch Gedeck</i>	3,00
<i>Klare Rindssuppe mit Kräuterflädle</i>	5,80
<i>Tomatencremesuppe mit Brotcrôutons</i>	6,70
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert</i>	7,60
<i>Bunt gemischter Salatteller</i>	6,90
<i>Knackiger Blattsalat mit Brotcroûtons</i>	6,70
<i>mit hausgemachter Joghurt Dressing</i>	
<i>* Steirisches Kürbiskernöl</i>	1,50
<i>„Brokkoli-Tatar“ mit Frischkäse von Brandner Bauern</i>	
<i>Rote Bete, Minze und Granatapfel</i>	14,60
<i>Carpaccio vom gebeizten Weiderind mit buntem Pfeffer</i>	
<i>und gebratenem Ziegenkäse an Feigensenfsauce</i>	15,80
<i>½ Dtzd. Weinbergschnecken im Tiegel</i>	
<i>mit Knoblauch-Kräuterbutter überbacken</i>	12,30
<i>„Mallorquinische Spezialität“</i>	
<i>Gambas in Olivenöl mit Knoblauch, Oliven und Chilischoten</i>	15,90

*...wenn Bodenständiges
zur Gaumenfreude wird*

„Knöpfle im Töpfle“

*Krautspätzle mit Speckchips und Beilagensalat oder
Brandner Käsespätzle mit Beilagensalat*

16,50



Wiener Schnitzel vom Schweinekarree

Pommes Frites und Preiselbeeren

18,90

„Alpen Cordon Bleu“ vom Schweinekarree

Bergkäse, Schinkenspeck, Ruccola, Pommes Frites und Preiselbeeren

20,80

Gefüllte Hühnerbrust mit Schafskäse im Speckmantel

Gemüsereis und Kräuterrahmsauce

21,10

„Tennen RÖSTI“ in der Pfanne serviert

Schweinsfilet an Pfefferrahmsauce und frischem Gemüse

23,60

Zwiebelrostbraten

mit hausgemachten Butterspätzle und Speckbohnen

27,80



„Inferno“ BRAND-heiss



Flambierter Spiess allerlei vom Grill

Edelstücke vom Rind, Schwein, Huhn

Pommes Frites, Gemüse, Teufels-Sauce, Kräuterbutter

26,20

Heimischer Rinderrücken rosa gebraten

auf Rucola -Pesto dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm

29,70

Rindsfilet an Pfeffer-Cognac-Sauce

Kroketten und Gemüse

34,60

Zanderfilet cross gebraten

Tomatenreis, Wurzelgemüse und Paellaschaum

24,10

...alles Prima, alles Pasta

Spaghetti „Bolognese“ *mit frischen Parmesanflocken*

14,80

„Lasagne“ *Fleisch-Tomatensosse mit Mozzarella überbacken*

16,00

Bandnudeln mit Lachs

Brokkoli, Kirschtomaten an Weisswein Zitronen Sahne

17,30

Spaghetti „Aglio Olio e Peperoncino“

14,80

...mit Riesengarnelen

26,90

...selbst gemachter Teig,

heiss aus dem Ofen Ø 33cm

Pizzabrot mit oder ohne Knoblauch	7,00
Pizza Margherita Tomatensosse und Käse	10,50
Pizza Originale Tomatensosse, Käse, Salami	11,50
Pizza Quattro Stagione Tomatensosse, Käse, Schinken, Champignon, Artischocken und Spargel	12,50
Pizza Mexico Tomatensosse, Käse, Mais, Speck und Pfefferoni (scharf)	12,50
Pizza Calzone (Pizzatasche) Tomatensosse, Käse, Champignon, Schinken	12,50
Pizza Tricolore Tomatensosse, Käse, Thunfisch, Paprika und Zwiebeln	12,50
Pizza Tropical Tomatensosse, Käse, Schinkenspeck und Ananas	12,50
Pizza Bolognese Fleischsosse, Käse, Speck, Zwiebeln und Ei	13,50
Pizza Speciale Tomatensosse, Käse, Schinkenspeck, Ruccola und Sauerrahm	14,00
Hirtenpizza Sauerrahm, Käse, Bergkäse, Zwiebeln, Oliven und Schinkenspeck	14,00
Pizza Csabella Tomatensosse, Käse, Salami, Champignon, Chiliflocken, Eissalat mit hausgemachter Joghurdressing serviert	14,50



Unsere Weinempfehlung passend für italienische Gerichte!

2019 Primitivo di Puglia 12 e mezzo IGT (BIO) / Varvaglione, Leporanto, Apulien
(eleganter und beeriger Rotwein, mit vielschichtigem Körper und langem Abgang)

0,75 lt € 33,00

Glasweise 5,70

(Jede Pizza kann auf Wunsch auch um € 1,50 weniger in klein zubereitet werden.)

Nur gegen Vorbestellung!

Genussvolle Stunden ab zwei Personen
oder ein Beisammensein in geselliger
Runde bis zu 30 Personen in unserem

**FONDUE
STADL**
Deluxe

Fleisch Fondue ab 2 Pers.

„BOURGUIGNONNE“ (Öl) oder „ORIENTAL“ (Suppe)
Edelteile vom Rind, Schwein und Huhn

dazu servieren wir:

6 hausgemachte Saucen

eingelegtes Gemüse, Vitaminsticks, Champignon, Oliven, ...

Pommes Frites, Butterreis

Pro Pers. € 37,00

Fondue Topf „Tour de Suisse“ ab 2 Pers.

Herzhaftes Schweizer Käsefondue

aromatische Käsesorten mit Kirschwasser verfeinert

Frisches Obst, Rosmarinkartoffeln, Speckchips und Brot

Pro Pers. € 26,00

Tatarenhut & Raclette ab 2 Pers.

Edelteile vom Rind, Schwein, Huhn, Speck und Garnelen

Raclettekäse mit Pellkartoffeln

Hausgemachte Saucen - Knoblauchbrot

Rinderbrühe mit Gemüse und Sherry

Pro Pers. € 41,00

Fondue „CHOCOLATE“ ab 2 Pers.

Das perfekte Dessert für zarte Glücksmomente

Geschmolzene Zartbitterschokolade

auf Wunsch mit einem Schuss Grand Marnier

Frisches Obst, Dörrfrüchte, Marshmallows

Pro Pers. € 13,00



Pumuckelteller:

Wiener Schnitzel mit Pommes und Ketchup 8,80

Grillwürstle:

mit Pommes und Ketchup 7,80

Chicken Nuggets:

mit Pommes und Ketchup 8,50

Wikki und die starken Männer – Teller:

Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup 8,50



Kinderpizza:

Pizza mit Tomatensoße, Käse und Schinken 8,50

Pinocchio Teller:

Spaghetti Bolognese 8,30

Portion Pommes mit Ketchup

5,50





Gemischtes Eis	<i>Vanille, Erdbeere, Schokolade</i>	€ 6,80
	<i>Vanille, Erdbeere, Schokolade mit Schlagobers</i>	€ 7,80
Coupe Dänemark	<i>Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers garniert</i>	€ 8,50
Heiße „AMORE“	<i>Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagobers</i>	€ 8,90
Bananen Split	<i>Vanilleeis, Bananenhälften, Schokosauce, Mandeln, Schlag</i>	€ 8,90
Zitronen Sorbet	<i>mit Wodka serviert</i>	€ 7,90
Stracciatella-Becher	<i>Stracciatella- und Vanilleeis, mit Bananenscheiben und Eierlikör garniert, mit Schlagobers</i>	€ 9,10
Eiskaffee gerührt	<i>Vanilleeis mit Kaffee schaumig gerührt und Schlagobers</i>	€ 8,90
Cup of Coffee	<i>Vanilleeis, serviert im Espresso mit Schlagobers</i>	€ 5,80
„Tartufo Cioccolato“	<i>Ein Herz aus Eiscreme mit Schlagobers und Rumgeschmack umhüllt von vollmundiger Schokoladeneiscreme mit feinem Kakaopulver</i>	€ 7,10
 <u>„Für unsere Kleinen“</u>		
Smarties Party	<i>Eine Kugel Vanilleeis, Schlagobers und bunten Smarties</i>	€ 4,20
Warmer Apfelstrudel	<i>mit Vanilleeis und Schlagobers</i>	€ 8,50
Schoko- Nuss- Kuchen	<i>mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers</i>	€ 9,80
Tennen Palatschinken	<i>(2 Stück) gefüllt mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers</i>	€ 11,50