



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

Bevorzugte Zahlungsart!



Bargeldzahlung erlaubt uns **100%**
des gezahlten Wertes zu behalten

Schenken Sie Ihren Liebsten eine Freude



Aperitif

Tenne „DELUXE“ (Tequila, Grapefruit - Tonic)	8,90
„Aperitivo Rosato“ (Tonic, Hibiskusblüten)	8,70
Glitt(z)er Spritz	8,60
Aperol Spritz	7,90
Campari Spritz	8,90
Limoncello Spritz	7,90
Löwen Wermut & Tonic Spritz	7,70
Campari Orange / Soda	8,30
Neu! „Der Kaiser Spritz“	6,10
1 Glas Prosecco La Perla	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

<i>Knoblauch Gedeck</i>	3,50
<i>Klare Rindssuppe mit Kräuterflädle</i>	5,90
<i>Tomatencremesuppe mit Brotcrôutons</i>	6,80
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert</i>	7,90
<i>Bunt gemischter Salatteller</i>	7,50
<i>Knackiger Blattsalat mit Brotcroûtons</i>	7,20
<i>mit hausgemachter Joghurt Dressing</i>	
<i>* Steirisches Kürbiskernöl</i>	1,70
<i>Avocado- Burrata- Bruschetta</i>	
<i>Knuspriges Knoblauchbrot trifft auf „Frisch & Cremig“</i>	
<i>(Sherry Tomaten, Avocado, Burrata, Balsamico, Olivenöl, Basilikum)</i>	15,60
<i>Carpaccio vom gebeizten Weiderind mit buntem Pfeffer</i>	
<i>und gebratenem Ziegenkäse an Feigensenfsauce</i>	16,30
<i>½ Dtzd. Weinbergschnecken im Tiegel</i>	
<i>mit Knoblauch-Kräuterbutter überbacken</i>	12,80
<i>„Mallorquinische Spezialität“</i>	
<i>Gambas in Olivenöl mit Knoblauch, Oliven und Chilischoten</i>	16,70

*...wenn Bodenständiges
zur Gaumenfreude wird*

„Knöpfele im Töpfle“

** Krautspätzle mit Speckchips und Kartoffelsalat
oder*

** Brandner Käsespätzle mit Kartoffelsalat*

18,00



Wiener Schnitzel vom Schweinekarree

Pommes Frites und Preiselbeeren

19,30

„Alpen Cordon Bleu“ vom Schweinekarree

Bergkäse, Schinkenspeck, Ruccola, Pommes Frites und Preiselbeeren

24,10

Chicken BOWL

In Honig gebratene Hühnerbrust - Ananas Curry Sauce

Reis, Avocado, Kürbiswürfel mit Pinienkernen, Edamame, Mais,

23,90

„Tennen RÖSTI“ in der Pfanne serviert

Schweinsfilet an Pfefferrahmsauce und frischem Gemüse

24,20

Zwiebelrostbraten

mit hausgemachten Butterspätzle und Speckbohnen

29,50



„Inferno“ BRAND-heiss



Flambierter Spiess allerlei vom Grill

Edelstücke vom Rind, Schwein, Huhn

Pommes Frites, Gemüse, Teufels-Sauce, Kräuterbutter

27,50

Heimischer Rinderrücken rosa gebraten

auf Rucola-Basilikum-Pesto dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm

31,80

Rindsfilet an Pfeffer-Cognac-Sauce

Kroketten und frischem Gemüse

37,90

Rotbarschfilet an Basilikum

Mediterraner Gemüsereis, karamellisierte Kirschtomaten

25,60

...alles Prima, alles Pasta

Spaghetti „Bolognese“ *mit frischen Parmesanflocken*

15,80

„Lasagne“ *Fleisch-Tomatensosse mit Mozzarella überbacken*

17,00

Bandnudeln mit Lachs

Brokkoli, Kirschtomaten an Weisswein Zitronen Sahne

18,30

Spaghetti „Aglio Olio e Peperoncino“

15,80

...mit Riesengarnelen

28,90

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. € 39,00

Fondue Topf „ZEMMA“ Tour de Suisse ab 2 Pers.

Herzhaftes Schweizer Käsefondue

aromatische Käsesorten mit Kirschwasser verfeinert

Frisches Obst, Rosmarinkartoffeln, Speckchips und Brot

Pro Pers. € 28,00

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. € 43,00

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

„zemma“ steht für die Art, wie wir im Tal zusammenleben und Raum für gemeinsame Erlebnisse schaffen.
Mit Freunden und Familie regionale Kulinarik teilen und genießen bleibt in Erinnerung.

...selbst gemachter Teig,

heiss aus dem Ofen Ø 33cm

Pizzabrot mit oder ohne Knoblauch	7,50
Pizza Margherita Tomatensosse und Käse	10,80
Pizza Originale Tomatensosse, Käse, Salami	12,80
Pizza Quattro Stagione Tomatensosse, Käse, Schinken, Champignon, Artischocken und Spargel	13,80
Pizza Mexico Tomatensosse, Käse, Mais, Speck und Pfefferoni (scharf)	13,80
Pizza Calzone (Pizzatasche) Tomatensosse, Käse, Champignon, Schinken	13,80
Pizza Tricolore Tomatensosse, Käse, Thunfisch, Paprika und Zwiebeln	13,80
Pizza Tropical Tomatensosse, Käse, Schinkenspeck und Ananas	13,80
Pizza Bolognese Fleischsosse, Käse, Speck, Zwiebeln und Ei	14,80
Pizza Speciale Tomatensosse, Käse, Schinkenspeck, Rucola und Sauerrahm	14,80
Hirtenpizza Sauerrahm, Käse, Bergkäse, Zwiebeln, Oliven und Schinkenspeck	14,80
Pizza GRANDIOSO Frische Tomaten, Rucola-Pesto, Käse, Lachs, Gorgonzola, Brokkoli Zwiebeln, Knoblauch, Kapernbeeren	17,50



Unsere Weinempfehlung passend für italienische Gerichte!

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

0,75 lt 36,00

Glasweise 6,10

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



Pumuckelteller:

Wiener Schnitzel mit Pommes und Ketchup 9,50

Grillwürstle:

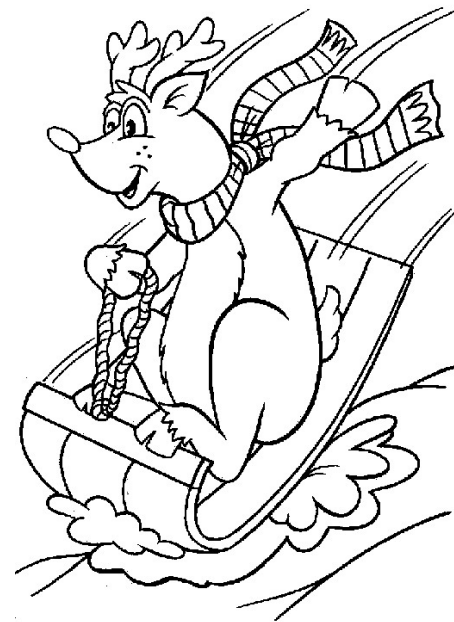
mit Pommes und Ketchup 8,90

Chicken Nuggets:

mit Pommes und Ketchup 8,90

Wikki und die starken Männer – Teller:

Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup 8,90



Kinderpizza:

Pizza mit Tomatensoße, Käse und Schinken 9,00

Pinocchio Teller:

Spaghetti Bolognese 8,90

Portion Pommes mit Ketchup

6,00

