



Speise- & Getränkekarte

Liebe Gäste!

Vielen Dank für Ihren Besuch im Alpenhaus am Kitzbüheler Horn!

Das Alpenhaus ist ein Restaurant mit Bedienung!

Einfach direkt bei unserem Team
oder direkt über die Alpenhaus-App bestellen:



(QR-Code mit der Kamera oder
mit QR-Scanner scannen und App downloaden)

WLAN: **ALPENHAUS**

Passwort & Username: **alpenhaus**

Seit 1893 wird das Alpenhaus von der Familie Reisch geführt.
Franz Reisch betreibt es mit seiner Frau Ursula und den Kindern
Franziska und Hans-Peter schon in der vierten Generation.

Unser Anspruch ist es, die Lebensqualität jedes Menschen zu erhöhen,
denn jeder Mensch hat ein recht auf ein gesundes, schönes und erfülltes
Leben!

Aufgrunddessen sind unsere Gerichte und Mehlspeisen hausgemacht
und werden mit viel Liebe vom Alpenhaus-Team zubereitet!

Das Trinkgeld wird bei uns im ganzen Team aufgeteilt!

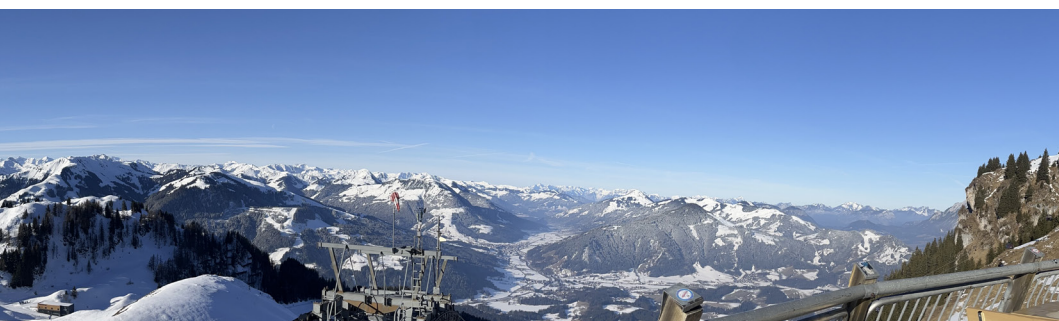
Allergeninformation auf Nachfrage mündlich erhältlich.

Bitte informieren Sie Ihre Kellnerin/Ihren Kellner,
wenn Sie sich an einen anderen Tisch setzen.

Die Sonnenseite von Kitzbühel



Direkt online -
www.alpenhaus.at
einen Alpenhaus- &
Jodlbühel-Gutschein zum
Verschenken kaufen!





Suppen

Tiroler Speckknödel in der Suppe
oder mit Sauerkraut

€ 15,70



2 Stück Kaspressknödel
in der Suppe

€ 18,30



Rindssuppe mit Nudeln oder Backerbsen
klein € 6,80 | groß € 9,50



Rindssuppe mit Nudeln und Frankfurter Würstel
€ 14,70



Gulaschsuppe

klein € 9,30 | groß € 12,90



Linsensuppe

klein (Vegan) € 7,50 | groß (Vegan) € 10,50

mit St. Johanner oder Frankfurter Würstel € 16,90

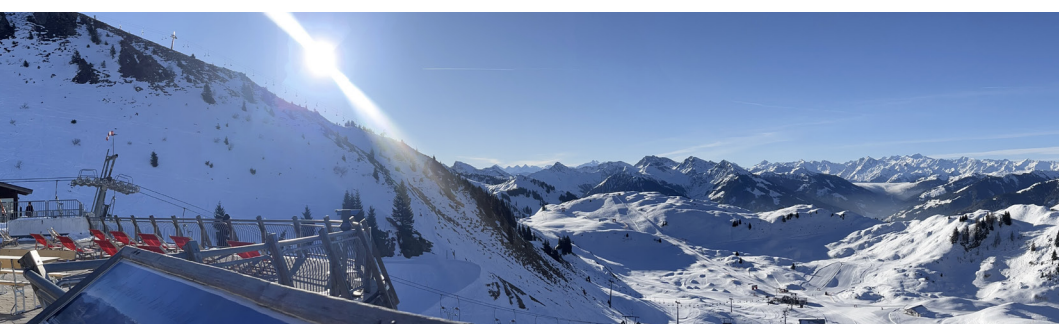


Die Sonnenseite von Kitzbühel
Alpenblumengarten
Alpenhaus
1.670 m Kitzbüheler Horn

Unsere Suppen und die Knödel sind hausgemacht!

Das Fleisch und die Würstel kaufen wir
bei der Traditionsmetzgerei Huber aus Kitzbühel!

Die Kaspressknödel hat Franz bereits
beim Podcast Servus Gute Küche gekocht!





Salate



Kleiner gemischter Salat
(Vegetarisch) € 7,30



Großer gemischter Salat
(Vegetarisch) € 14,40



2 Stück Kaspressknödel
mit Krautsalat oder Sauerkraut
(Vegetarisch) € 18,30

Salatplatte mit Grillschnitzel
vom Schwein € 25,20
vom Kalb € 31,70



Semmel € 2,10



Laugenbrezel € 2,90



Roggenweckerl € 3,10

eine Scheibe Bauernbrot € 1,90

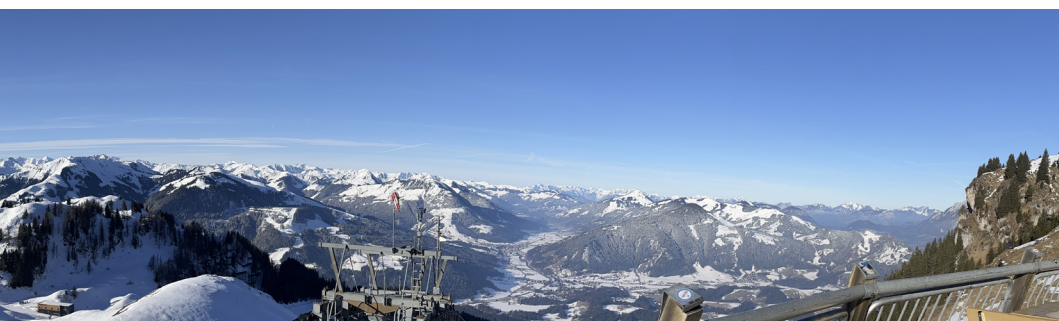
Portionsbutter (10g) € 1,00



Unsere Kartoffeln und Zwiebel beziehen wir von der Familie Preiser schon in der 2. Generation!

Unser Gemüse liefert uns Hannes Stern!

Alle Salate werden von uns stets frisch mariniert!
Das Fleisch kaufen wir bei der Metzgerei Huber ein!





Jausenschmankerl

Jausenplatte

(Hausgeräucherter Speck, Kaminwurz, regionaler Käse, Butter & 2 Scheiben Bauernbrot)

€ 25,70



Speckplatte

(Hausgeräucherter Alpenhaus Karree- und Bauchspeck, Butter & 2 Scheiben Bauernbrot)

€ 24,60



Speckbrot

(mit hausgeräuchertem Alpenhaus Karree- und Bauchspeck)

€ 14,40



Käsebrot (Vegetarisch)

€ 14,40



Schnitzelsemmel

(mit warmem Schnitzel)

€ 12,60



Portion Pommes (Vegan)

€ 8,20

Wir räuchern unseren Speck selber!

Der Käse kommt aus der Region!

Das Schnitzelsemmelfleisch beziehen wir von der Traditionsmetzgerei Huber!

Das Brot bäckt die Familie Schmidt und die Butter kaufen wir bei der Tirol Milch!





Hauptgerichte



Wiener Schnitzel

vom Schwein € 25,90

vom Kalb € 32,90

mit Kartoffelsalat oder Pommes

Hausgemachte Preiselbeeren € 1,70



Spaghetti Bolognese

mit frischem Parmesan € 15,60

Bratwurst, Frankfurter- oder St. Johanner Würstel
mit Sauerkraut und Kräuterkartoffeln
€ 19,40



mit Pommes € 15,80

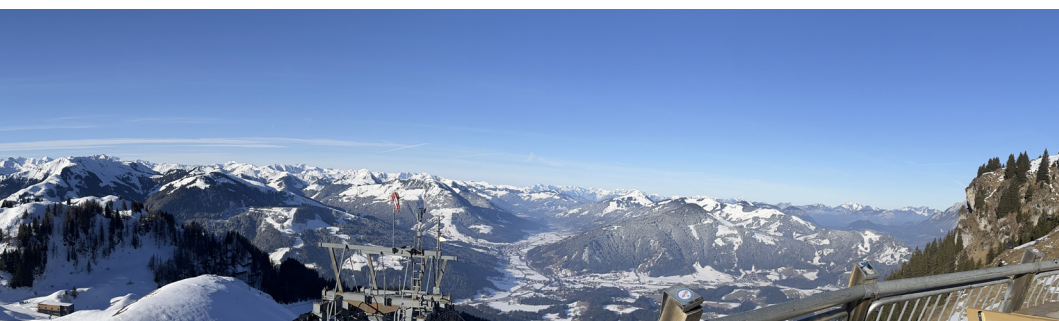
mit Kräuterkartoffeln € 15,80

mit Kartoffelsalat € 15,80

mit Roggenweckerl € 11,40

mit Semmel € 10,40

Unser Schnitzelfleisch und unsere Wurstspezialitäten sind von der Traditionsmetzgerei Huber!
Die Bolognesesauce, das Sauerkraut und der Kartoffelsalat sind hausgemacht!
Die Kräuterkartoffel und das Wienerschnitzel werden von uns zubereitet!





Fleischloses

Gegrillter Seehecht mit Kartoffelsalat
oder Kräuterkartoffeln

€ 23,60



2 Stück Kaspresknödel
mit Krautsalat oder Sauerkraut

€ 18,30

(Vegetarisch)



Spaghetti mit Tomatensauce
und frischem Parmesan

€ 15,60

(Vegetarisch)



3 Stück Spinatknödel mit Butter und Parmesan

ohne Salat € 17,30

mit Salat € 24,60

(Vegetarisch)



Der Fisch, die Kräuterkartoffeln, alle Salate,
die Tomatensauce, die Kaspresknödel
und die Spinatknödel werden von uns zubereitet!
Mit unserem Spinatknödelrezept waren wir schon
in der Fernsehsendung Daheim in Österreich und
Teilnehmer beim Kitzbüheler Genussherbst!

Die Sonnenseite von Kitzbühel





Desserts

Germknödel mit Vanillesauce und Mohn
oder mit Butter und Mohn



€ 13,50
(Vegetarisch)

Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit einer Beilage zur Wahl
(Marillentröster, Zwetschkenröster, Apfelmus oder Preiselbeeren)



€ 18,60
(Vegetarisch)



Joghurt mit Früchten
Naturjoghurt, saisonale Früchte

€ 6,70
(Vegetarisch)



Marillentröster (Vegan) € 4,40

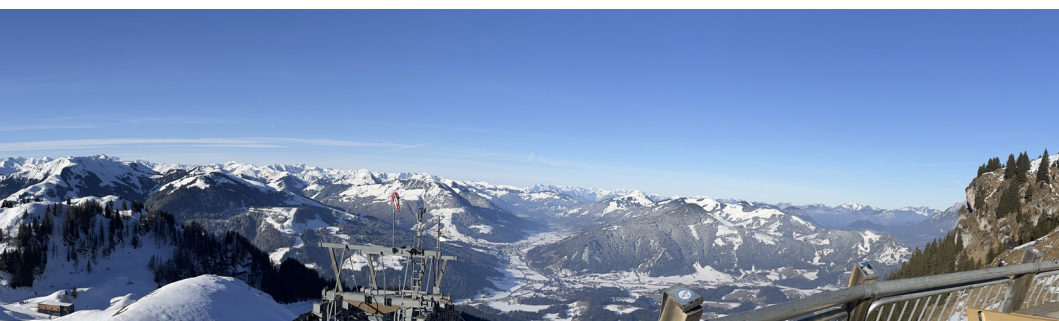
Zwetschkenröster (Vegan) € 4,40

Apfelmus (Vegan) € 4,40

Preiselbeeren (Vegan) € 1,70



Der Kaiserschmarrn, das Apfelmus, die Vanillesauce, die Marillen- und Zwetschkenröster werden in der Alpenhausküche zubereitet. Mit dem Kaiserschmarrnrezept waren wir schon beim Podcast Servus Gute Küche!





Hausgemachte Kuchen



Sachertorte € 7,30
plus Sahne € 1,40
plus Vanilleeis € 1,70
plus Sahne und Vanilleeis € 3,10
(Vegetarisch)

Apfelstrudel mit hausgemachtem Blätterteig € 6,90



plus Sahne € 1,40
plus Vanillesauce € 1,70
plus Vanilleeis € 1,70
plus Vanillesauce, Sahne und Vanilleeis € 4,80
(Vegetarisch)

Handgezogener Topfenstrudel € 6,60

plus Sahne € 1,40
plus Vanillesauce € 1,70
plus Vanilleeis € 1,60
plus Vanillesauce, Sahne und Vanilleeis € 4,80
(Vegetarisch)



Unsere Kuchen werden von Konditor Hans-Peter gebacken! Der hausgemachte Blätterteig ist mit Äpfeln von der Familie Sauerwein gefüllt! Der Topfenstrudel ist handgezogen und wir waren mit dem Rezept in der Fernsehsendung Guten Morgen Österreich!

Die Sonnenseite von Kitzbühel





Süße Verführung

Alpenhaus Spezial

(Walnuss- und Schokoladeneis, Haselnusslikör, Walnüsse, Sahne)



€ 7,40

Joghurtbecher

(Waldbeer- und Vanilleeis, Naturjoghurt, Früchte der Saison, Sahne)



€ 8,40

Früchtebecher

(Vanille-, Erdbeer- und Zitroneneis, saisonale Früchte, Sahne)



€ 8,20

Bananensplit

(Vanilleeis, Banane, Schokosauce, Mandelsplitter, Sahne)



€ 7,60

Coup Dänemark

(Vanilleeis, Schokosauce, Sahne)



€ 7,10

Eiskaffee

(Vanilleeis, gekühlter starker Kaffee, Sahne)

Gerührter Eiskaffee

(Vanilleeis, gekühlter starker Kaffee, Sahne)

Kasperl

(Vanille- und Erdbeereis, Smarties, Eistüte, Sahne)



€ 7,50

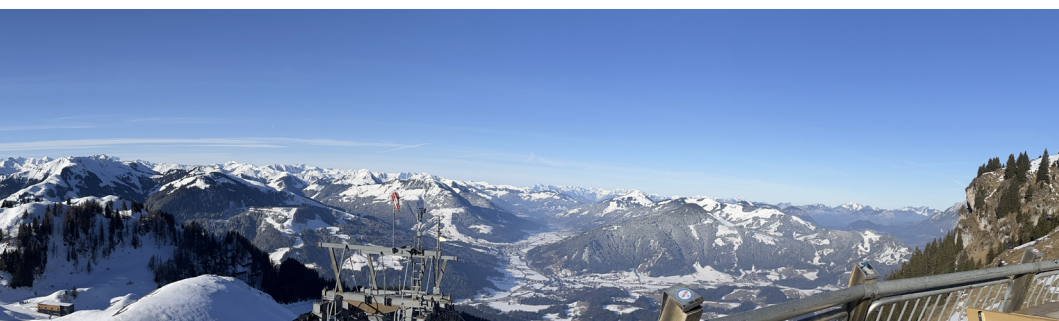
Gemischtes Eis (Vanille-, Schoko- und Erdbeereis)

mit Sahne

€ 6,50

ohne Sahne

€ 5,10





Limonaden

Almdudler	0,33l	€ 4,80
Cola, Fanta, Sprite, Spezi im Glas	0,25l	€ 4,20
Cola, Fanta, Sprite, Spezi im Glas	0,5l	€ 5,40
Cola in der Flasche	0,33l	€ 4,60
Cola Light in der Flasche	0,33l	€ 4,60
Cola Zero in der Flasche	0,33l	€ 4,60
Red Bull	0,25l	€ 6,20
Pfanner Eistee Zitrone	0,33l	€ 4,30
Pfanner Eistee Pfirsich	0,33l	€ 4,30

Die Sonnenseite von Kitzbühel

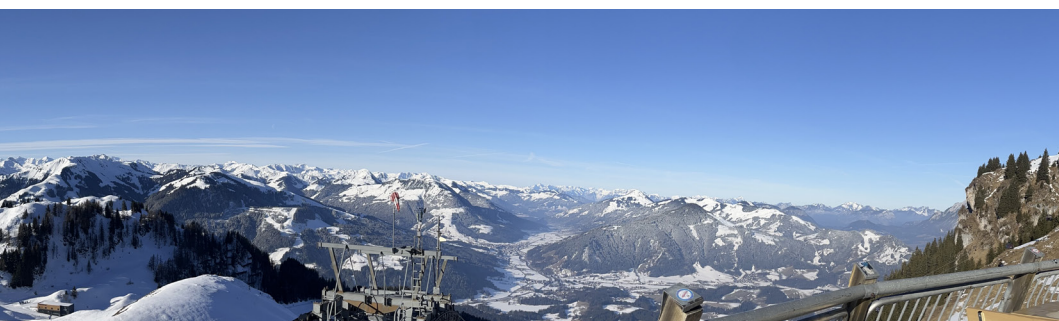




Alkoholfreie Getränke

Buttermilch	0,25l	€ 4,20
	0,50l	€ 5,70
plus Preiselbeeren		€ 1,70
plus Holunder- oder Preiselbeersirup		€ 0,50
Frische Milch	0,25l	€ 3,80
	0,50l	€ 5,40
Mineralwasser prickelnd	0,33l	€ 4,00
	0,75l	€ 7,10
Mineralwasser still	0,33l	€ 4,00
	0,75l	€ 7,10
Soda Zitrone mit frisch gepresster Zitrone	0,25l	€ 3,80
	0,50l	€ 5,50
Kitzbüheler Horn Bergwasser (Leitungswasser)	0,25l	€ 1,10
	0,50l	€ 2,10

Das Kitzbüheler Horn Bergwasser wird direkt aus vier Quellen am Kitzbüheler Horn in unseren Edelstahl-Quellbehältern aufgefangen und direkt zu uns in Alpenhaus gepumpt. Zweimal im Jahr wird die hochwertige Wasserqualität via hydrologische Untersuchung wissenschaftlich bestätigt. Durch das Grander-Wasserbelebungsgerät & die eingebaute UV-Anlage hat das Wasser einen probiotischen Effekt.





Säfte und Sirupe

Apfel-, Johannisbeer- oder

Marillensaft gespritzt

(Säfte direkt vom Bauern)

0,30l € 4,70

0,50l € 6,10

Apfel-, Johannisbeer- oder

Marillensaft pur

(Säfte direkt vom Bauern)

0,25l € 4,90

0,50l € 8,50

Schwassersirup gespritzt

0,30l € 4,00

0,50l € 4,60

Holundersirup gespritzt

0,30l € 4,00

0,50l € 4,60

Preiselbeersirup gespritzt

0,30l € 4,00

0,50l € 4,60



Unser Apfelsaft ist von der Familie Sauerwein, die restlichen Säfte sind von der Familie Habeler, die Sirupe von Darbo & Mautner Markhof.

Das Wasser für alle Getränke kommt aus unseren eigenen Quellen!

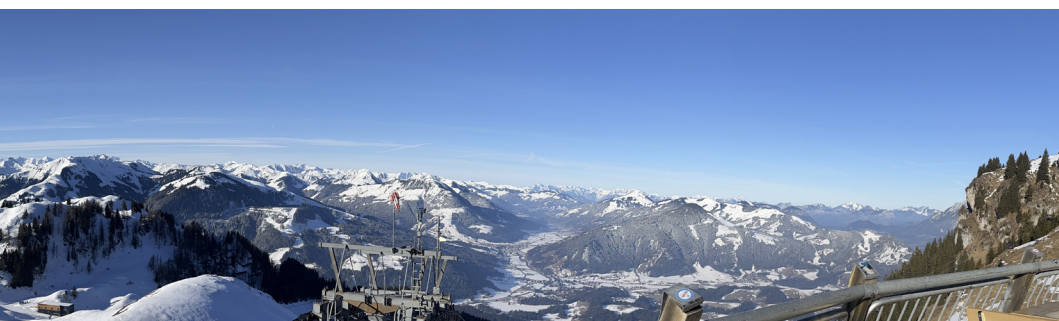




Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€ 4,20
Haferl Kaffee	€ 5,80
+ frische Milch	€ 0,30
+ Hafermilch	€ 0,50
Tasse Cappuccino	€ 4,50
Haferl Cappuccino	€ 6,20
Kleiner Mokka	€ 3,50
Großer Mokka	€ 4,90
Latte Macchiato	€ 5,00
Baileyskaffee	€ 7,10
Tasse Heiße Schokolade	€ 4,00
Haferl Heiße Schokolade	€ 5,70
Tee (English Breakfast-, Darjeeling-, Früchte, Bergkräuter, Rooibos-, Pfefferminz-, Kamillen-, Hagebutten-, Grüner Tee)	€ 3,50
Heiße Zitrone (mit frisch gepresster Zitrone)	€ 4,10
Glühwein	€ 5,90
Jagatee	€ 6,70

Unser Kaffee ist von der Familie Meinl,
der Tee von der Firma Teekanne,
die heiße Schokolade ist mit frischer Milch und von der Firma Pompadour,
der Glühwein von Morandell
und der Jagatee von der Schnapsbrennerei Erber!





Schnäpse

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
Williams (Familie Elsensohn)	€ 3,90	€ 7,10
Marille (Familie Elsensohn)	€ 3,90	€ 7,10
Zwetschke (Familie Elsensohn)	€ 3,90	€ 7,10
Obstler (Familie Elsensohn)	€ 3,90	€ 7,10
Himbeere (Familie Elsensohn)	€ 3,90	€ 7,10
Zirbe (Brennerei Erber)	€ 4,10	€ 7,30
Haselnuss (Brennerei Erber)	€ 3,90	€ 7,10
Enzian (Brennerei Erber)	€ 4,40	€ 7,30
Rosenmarille (Brennerei Erber)	€ 4,00	€ 7,10

Liköre

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
Haselnusslikör (Brennerei Erber)	€ 3,90	€ 7,10
Eierlikör (Brennerei Erber)	€ 3,90	€ 7,10

Spirituosen

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
Averna	€ 4,40	
Rum	€ 3,20	€ 5,90
Jägermeister	€ 4,10	
Ramazotti	€ 4,40	
Campari		€ 5,60
Gin		€ 6,70
Vodka		€ 4,90





Bier

Kaiser Bier vom Fass	0,20l	€ 4,30
	0,30l	€ 4,90
	0,50l	€ 5,90
Kaiser Bier aus der Flasche	0,50l	€ 5,90
Kaiser Radler vom Fass	0,30l	€ 4,90
	0,50l	€ 5,90
Bayreuther Hell	0,33l	€ 5,20
Gösser Radler aus der Flasche	0,33l	€ 4,90
	0,50l	€ 5,90
Schlossgold (Alkoholfreies Bier)	0,50l	€ 5,90
Gösser Radler (Alkoholfrei)	0,33l	€ 4,90

Weißbier

Edelweiß Weißbier Hell	0,30l	€ 5,60
	0,50l	€ 6,30
Edelweiß Weißbier Dunkel	0,50l	€ 6,30
Edelweiß Weißbier mit Cola	0,50l	€ 6,30
Edelweiß Weißbier mit Sprite	0,50l	€ 6,30
Alkoholfreies Weißbier (Edelweiß)	0,50l	€ 6,30





Wein / Prosecco Spritzer

Weiß - sauer/süß	1/4l	€ 5,60
Rot - sauer/süß	1/4l	€ 5,60
Aperol Spritz mit Wein	1/4l	€ 7,60
Aperol Spritz mit Prosecco	1/4l	€ 9,30
Almapero (Prosecco, Almdudler, Aperol)	1/4l	€ 9,90

Wein offen

Grüner Veltliner - Winzer Kreams	1/8l	€ 4,90
	1/4l	€ 8,10
Chardonnay - Scheiblhofer	1/8l	€ 6,30
	1/4l	€ 9,90
Blauer Zweigelt - Winzer Kreams	1/8l	€ 4,90
	1/4l	€ 8,20

Die Sonnenseite von Kitzbühel





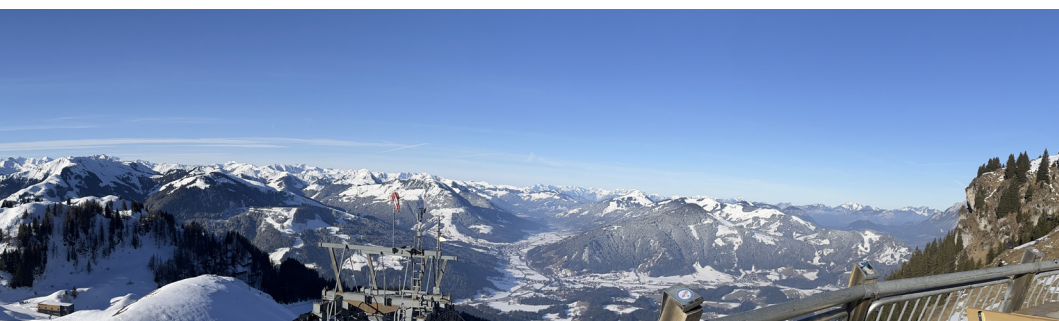
Prosecco / Champagner

Prosecco Sacchetto Frizzante	0,2l	€ 12,50
Prosecco Spago Frizzante	0,75l	€ 30,50
Ruinart Blanc de blancs	0,375l	€ 165,00
Ruinart Blanc de blancs	0,75l	€ 250,00
Ruinart Brut Rosé	0,375l	€ 165,00
Ruinart Brut Rosé	0,75l	€ 250,00

Rotwein Flasche

Blauer Zweigelt - „St. Severin“ Weingut Winzer Krems (NÖ)	0,75l	€ 28,90
Blauer Zweigelt Umathum (BGLD)	0,375l	€ 27,90
	0,75l	€ 49,90
Blaifränkisch Kerschbaum (BGLD)	0,75l	€ 38,90

Im Innenbereich vom Alpenhaus werden unsere Weine in den perfekt klimatisierten Weinkühlschränken gelagert!





Weißwein Halbf Flaschen

Grüner Veltliner Federspiel Ried Achleiten Weingut Jamek (NÖ)	0,375l	€ 36,90
Sauvignon Blanc Weingut Wohlmuth (ST)	0,375l	€ 23,80

Weißwein 0,75 l Flaschen

Grüner Veltliner Winzer Krems (NÖ)	0,75l	€ 28,90
Grüner Veltliner - Stein am Rain Weingut Jamek (NÖ)	0,75l	€ 49,90
Grüner Veltliner - Ried Achleiten Weingut Jamek (NÖ)	0,75l	€ 67,50
Grüner Veltliner - SM Loibenberg Wachau DAC Weingut Knoll (NÖ)	0,75l	€ 98,50

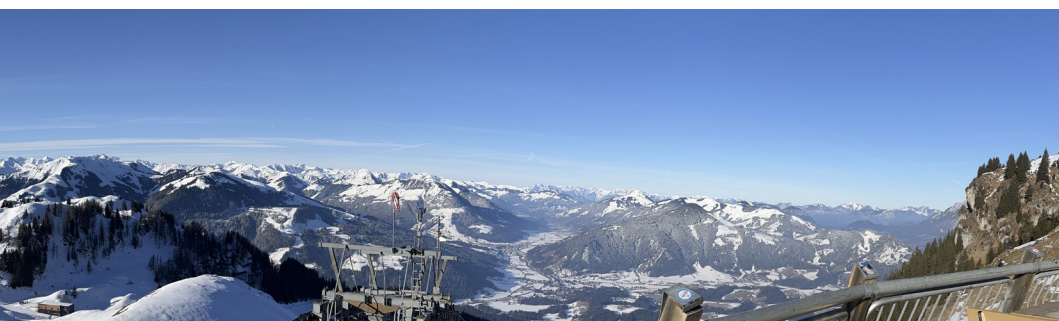




Weißwein 0,75 l Flaschen

Sauvignon Blanc Kalk & Kreide (Bio)		
Weingut Tement (ST)	0,75l	€ 49,50
Sauvignon Blanc		
Weingut Wohlmuth (ST)	0,75l	€ 35,50
Gemischter Satz (Bio)		
Weingut Zahel (NÖ)	0,75l	€ 32,50
Weissburgunder		
Weingut Riegelnegg (ST)	0,75l	€ 30,50
Chardonnay Classic		
Scheiblhofer (BGLD)	0,75l	€ 33,50
Gelber Muskateller		
Wohlmuth (ST)	0,75l	€ 42,50
Rosé		
Weingut Winzer Krems (NÖ)	0,75l	€ 29,90
Rosé		
Weingut Ch D'Esclans Whispering		
Angel Cotes de Provence (Frankreich)	0,75l	€ 66,90

Im Innenbereich vom Alpenhaus werden unsere Weine in den perfekt klimatisierten Weinkühlschränken gelagert!





**... denn jeder Mensch hat ein Recht auf ein
gesundes, schönes und erfülltes Leben**

Familienbetrieb seit 1893

Restaurant • hausgemachte Gerichte & Mehlspeisen

Panoramastraße • Seilbahn • Ausflugsziel • Radberg

Wandergebiet • Alpenblumengarten • Karstweg • Kids-Kletterpfad

Schigebiet • Winterwandern • Sport • Sonnenterrasse • Liegestühle

Familienberg • Veranstaltungen • Einkaufserlebnis • Alpenhaus Shop



Familie Franz Reisch
Kitzbüheler Horn 7 • 6370 Kitzbühel
Tel.: +43(0)5356 64 761
E-Mail: info@alpenhaus.at
www.alpenhaus.at



Landhotel - Gasthof Jodlbühel



Restaurant: regionale Gerichte auf Haubenniveau
in historischen Gaststuben,
im idyllischen Gastgarten oder
zum Abholen und daheim genießen

Landhotel: Entspannen inmitten regionaler Naturmaterialien
in einem Traditionshaus mit Herz



Familie Ursula Reisch
Kitzbüheler Str. 43 • 6373 Jochberg
Tel.: +435355/5270
E-Mail: info@jodlbuehel.at
www.jodlbuehel.at