

Alpenküche im Frühling 2018

„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.

Herzlich Willkommen im Kapuzinerhof!
Wir wünschen Ihnen einen entspannten und genussvollen Aufenthalt.

(Bedingt durch das Saison-Thema, weicht der regionale Einkauf teilweise etwas ab.)



Auszeichnungen

Mitglied - Europäische Union der Köche

Der Verein „Euro-Toques Deutschland“ setzt sich auf breiter Ebene für die Erhaltung natürlicher Produktion von Lebensmitteln ein. Ziel ist es, die traditionellen handwerklichen Erzeuger zu unterstützen, Qualitätserzeugnisse zu fördern, die kulinarischen Traditionen Europas zu erhalten und den verantwortlichen Umgang mit Lebensmitteln durch die angeschlossenen Köche zu gewährleisten. Euro-Toques-Mitglieder verpflichten sich per Ehrenkodex zu gesundem Essen unter Bevorzugung saisonaler und regionaler Produkte ohne Beigabe von industriell gefertigten Hilfszutaten.

Mitglied - Slow Food Deutschland e.V.

Wir wollen wissen, woher das,
was wir auf unseren Tellern haben, kommt!
Wir sprechen uns im Sinne der Nachhaltigkeit für eine möglichst
naturnahe und ökologische Lebensmittelerzeugung aus.
Wir treten ein für eine nachhaltige und umweltfreundliche
Landwirtschaft, Fischerei und Lebensmittelproduktion.
Slow Food trägt zur Bewahrung lokaler und regionaler Lebensmittel bei.

Mitglied - Solidargemeinschaft Berchtesgadener Land

Aus dem Arbeitskreis „Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Naturschutz“ der
Landkreis-Agenda 21 entstand der Verein „Solidargemeinschaft
Berchtesgadener Land“, der sich mit der Förderung der regionalen
Produktvermarktung im Berchtesgadener Land befasst.



Vorspeisen

Bärlauch- Panna Cotta	mit hausgebeiztem Lachs und Rauke	€ 9,50
Rinder-Carpaccio frisch plattiert	mit Rauke-Pesto, Parmesancreme	€ 9,80
Kalbfleischröllchen	gefüllt mit Bohnen-Thunfisch Farce, auf „Vitello Tonnato“ Creme	€ 8,70

Suppen

Kartoffel-Meerrettich- Cremesuppe	mit Tafelspitzeinlage und Gemüse	€ 5,80
Vegetarische Variante	mit Gemüsestreifen	€ 4,80

Region & Tradition Suppe

Rinderbouillon zur Wahl	mit hausgemachten Leberspätzle <u>oder</u> Pfannkuchen-Streifen dazu Gemüse und frische Kräuter	€ 4,70
----------------------------	--	--------

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

Ostern 2018

Lammhaxerl in kräftiger Jus, mit Speckmöhren
und Erbsen-Kartoffelpüree € 17,90

Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße, Frühlingsgemüse
in 7-Kräuter Pesto und Röstkartoffeln € 17,90

Rumpsteak mit Kräuterbutter,
- medium - Frühlingsbratkartoffelsalat und Rauke € 19,50

Saiblings Filet auf hausgemachten Bärlauch-Bandnudeln
und Frühlingsalat € 18,90

Vegetarisch

Bärlauch Bandnudeln mit kandierten Kirschtomaten,
hausgemacht Rauke und Parmesan € 11,90

Frühlings- mit Rauke und Fetaschnee
Bratkartoffelsalat € 13,90

Vegan

Frühlingsgemüse in 7-Kräuter Pesto, Erbsenkartoffelpüree,
Frühlingsalat mit Olivenöl und Zitrone € 13,50

Region & Tradition

Schweinefilet-Medaillons auf pikanten Käsespätzle, Röstzwiebeln, Preiselbeeren und Frühlingssalat € 16,90

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Preiselbeer-Apfel, Röstzwiebeln, Erbsen-Kartoffelpüree und Frühlingssalat € 17,90

Zwiebel-Rostbraten mit Röstzwiebeln, Kartoffelcroutons und Frühlingssalat € 18,50
- Hüftsteak medium -

Reichenhaller Gebirgswasser Kräuter-Forelle mit Mandel-Petersilien-Pesto, Kartoffelcroutons und Frühlingssalat € 14,90

Salat

Hendlbrust-Salat Frühlingssalat mit gebackener Hendlbrust und gerösteten Kernen € 13,50

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

Dessert

Eierlikör Tiramisu	mit Himbeerspiegel	€ 6,90
Topfen-Palatschinken	gratiniert auf Waldbeeren-Ragout und Vanilleeis	€ 8,50
Eis-Cappuccino	Espresso-Krokant-Eis, Eierlikör, Sahne	€ 4,90

Kuchen & Gebäck

Kapuzinerhof Apfelstrudel	€ 3,90
mit Vanilleeis und Sahne	€ 5,50

Eisvariationen

Hausgemachtes Eis:

Zitronenmelissen-Sorbet oder Eierlikör-Eis	1 Kugel	€ 1,90
--	---------	--------

Mövenpick-Eis

Crème-Vanilla/Chocolate-Chips	1 Kugel	€ 1,50
Erdbeer-Crème/Espresso-Krokant		

Gemischtes Eis mit Sahne	3 Kugeln	€ 4,90
--------------------------	----------	--------

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