

# Alpenküche Frühling 2026

## Herzlich Willkommen im



Die Wahrheit unserer Speisekarte  
ist ausschlaggebend für die Bewahrung  
des Vertrauens unserer Gäste und das seit 18 Jahren.

Die Grundlagen unserer Küche sind regionale Qualitätsprodukte,  
mit hiesigen Lieferanten, Produzenten und Anbietern.

Nachhaltigkeit heißt für uns,  
Wertschätzung der Tiere, die wir verarbeiten, Achtung der Jahreszeiten,  
sowie die Herstellung eigener Produkte. Rein und unverfälscht.

Wir wünschen Ihnen einen entspannten und genussvollen Aufenthalt.

Vorausdenkend in Nachhaltigkeit und gelebter Gastlichkeit,

Ihre Gastgeber  
Sina & Peter Fingerhut mit HOF-Team

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

---

# KapuzinerHOF-Klassiker

## Vorspeisen

**Kräftige Rinderbouillon & Wurzelgemüse**  
hausgemachten Kalbsleber-Spätzle oder Pfannkuchen-Streifen € 7,90

**Rinderfilet-Carpaccio**  
Basilikum-Pesto/ Parmesan-Creme/ Linsen-Chips/ Rauke € 14,90

## Hauptgerichte

**Schnitzel „Wiener Art“**  
**Schweinelende € 20,90 / Hendlfilet € 22,50**  
Bio Natur Pommes frites oder Röstkartoffeln  
kalt gerührte Preiselbeeren/ Frühlingssalat

**Klosterbier-Gulasch**  
vom Weideochsen/ Butterspätzle/ Frühlingssalat € 23,90

**Schweinefilet-Medaillons**  
hausgemachte Käsespätzle/ Röstzwiebeln  
kalt gerührte Preiselbeeren/ Frühlingssalat € 27,50

**Kalbsleber Berliner Art**  
Röstzwiebeln/ Bratapfel & Preiselbeeren  
Nussbutter-Kartoffelpüree/ Babyspinat € 29,50

**Zwiebel-Rostbraten -Hüftsteak medium-**  
hausgemachte Röstzwiebeln/ Röstkartoffeln/ Frühlingssalat € 29,90

**Reichenhaller Gebirgswasser Regenbogenforelle**  
HOF-Kräuterbutter/ Nussbutter-Kartoffelpüree/ Frühlingssalat € 25,90

---

# Frühling im Alpenland

## Vorspeisen

### Spargelcremsuppe

Spargel-Einlage € 8,50

### Spargel Cordon bleu

Schinken/ Käse/ gebacken 8,90

## Hauptgerichte

### Rinder-Tafelspitz

7 Kräuter-Meerrettich Soße/ Frühlingsgemüse/ Röstkartoffeln € 26,90

### Schweinefiletmedaillons

hausgemachte Spinat-Ricotta Ravioli/ Babyspinat/ Zitronen-Butter Soße € 29,50

### Lammfilets

Bärlauch Risotto/ Rauke & Parmesan/ Frühlingsalat € 32,50

### Zander & Kräuter-Kruste

Babyspinat/ Nussbutter-Kartoffelpüree/ Zitronen-Butter Soße € 28,90

### großer Frühlingsalat

großer gemischter Salatteller mit KapuzinerHOF Dressing und Baguette

Eisbergsalat/ Blattsalat/ Rohkost-Salat aus Apfel & Sellerie

Karotte & Rote Beete/ Kohlrabi/ Radieserl/ Frühlingszwiebel/ Rauke

zur Wahl:

- Hendl-Filet Frischkäse Kräuterkruste kalt gerührte Preiselbeeren € 23,90
    - Alpenlachsfilet HOF-Kräuterbutter € 26,90
-

# Dessert im HOF

Rhabarber – Creme Brulèe

Vanilleeis & Sahne € 9,80

Eierlikör Tiramisu

hausgemachte Erdbeer-Soße € 9,50

Dunkles Schokoküchlein

lauwarm/ Vanilleeis/ Sahne € 9,50

Eis „Cappuccino“

Espresso-Eis/ Haselnuss-Krokant/ Eierlikör/ Sahne € 7,50

weiße Schokolade-Käsekuchen

Rhabarber-Ragout/ Sahne € 8,90

KapuzinerHOF Apfelstrudel

Vanilleeis/ Sahne € 8,90

Eis-Affogato

Espresso/ Vanille-Eis € 6,00

Richi's Eismanufaktur aus Fridolfing je Kugel € 3,20

Vanille/ Erdbeere/ Amadeo/ Espresso

**Vegan** cremige dunkle Schokolade/ Rhabarber

---

# KapuzinerHOF

## Vegetarisch/Vegan

### Bärlauch-Risotto

Rauke & Parmesan/ Frühlingsgemüse/ gebackener Spargel € 22,90

### Spinat-Ricotta-Ravioli hausgemacht

Babyspinat/ Zitronen-Butter Soße/ Beilagensalat € 23,90

### Bergkäse-Spätzle

Röstzwiebeln/ Schnittlauch/ Pesto/ Frühlingsalat € 21,50

### Vegan

gebackener Spargel/ Babyspinat  
Röstkartoffeln & Frühlingsgemüse/ 7 -Kräuter-Pesto € 23,90

### Großer Frühlings-Salat

großer gemischter Salatteller mit KapuzinerHOF Dressing (auch vegan)

Eisbergsalat/ Blattsalat/ Rohkost-Salat aus Apfel & Sellerie  
Karotte & Rote Beete/ Kohlrabi/ Radieserl/ Frühlingszwiebel/ Rauke

**Frühlingsgemüse-Käse-Quiche** € 21,50

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

---