## Alpenküche im Frühjahr 2024

Herzlich Willkommen im
OAPUZINER $\widehat{H O F}$
„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.

Wir wünschen thnen einen entspannten und genussvollen Aufenthalt.
Vorausdenkend in Nachhaltigkeit und gelebter Gastlichkeit
Ihre KapuzinerHOF-Family mit Ihren Gastgebern Sina \& Peter Fingerhut

## Suppen

Gelbe Karotten-Kalamansi-Zitrus-Suppe
Linsen/ Gemüsestreifen ..... € 7,90
Rinder-Bouillon \& Wurzelgemüse zur Wahl mit: hausgemachten Kalbsleber-Spätzle oder Pfannkuchen-Streifen ..... € 7,90
Vorspeisen
Bärlauch-KäseküchleinSalzstangen-Boden/ gebeiztes Lachsforellen-Tartar/ Rauke/ Pesto€ 10,90
Grüner Spargel-Panna Cotta
Rhabarber-Dressing-Spargel-Salat/ Haselnuss-Sonnenblumenkern-Crunch ..... € 10,90
Vorspeisen Beilagen Salat ..... € 5,20

## Hauptspeisen

| Schnitzel | Bio Natur Pommes frites oder gebratene Kräuterkartoffeln |  |
| :---: | :---: | :---: |
| "Wiener Art" | kalt gerührte Preiselbeeren/ Salatbeilage | € 19,80 |
| Klosterbier-Gulasch vom Weideochsen | hausgemachte Butter-Spätzle/ Salatbeilage | € 22,50 |
| Rindertafelspitz | Frankfurter grüne Sauce/ Meerrettich Zitronen-Rahm-Spinat/ Erbsen-Kartoffelstampf | € 24,50 |
| SchweinefiletMedaillons | pikante Käsespätzle/ Röstzwiebeln <br> kalt gerührte Preiselbeeren/ Salatbeilage | € 26,50 |
| Kalbsleber <br> .Berliner Art" | Preiselbeer-Apfel/ Röstzwiebeln Erbsen-Kartoffelstampf/ Salatbeilage | $€ 26.50$ |
| Hendl-Filet | überbacken/ Frischkäse-Bärlauch-Krokant Frühlings-Bratkartoffelsalat | € 22,90 |
| Zwiebel-Rostbraten Hüftsteak medium | hausgemachte Röstzwiebeln/ Spätzle/ Salatbeilage | € 27,90 |
| Lamm- Filets | Zitronen-Rahm-Spinat/ weiße Zwiebel-Reduktion Bärlauch-Pesto/ Erbsen-Kartoffelstampf | € 28,90 |
| Reichenhaller Gebirgswasser |  |  |
| Forelle | Zitronen-Butter/ gebratene Kräuterkartoffeln Salatbeilage | € 22,50 |
| Reichenhaller Gebirgswasser |  |  |
| Lachsforellenfilet | Bärlauch-Schmand/ Frühlings-Bratkartoffelsalat | € 25,50 |

großer gemischter Salatteller mit KapuzinerHOF Dressing (auch vegan)
zur Wahl mit:
Backhendl-Stücke kalt gerührte Preiselbeeren ..... € 23,50
Reichenhaller Gebirgswasser Lachsforellenfilet HOF-Kräuterbutter ..... € 24,90
Ofen-CamembertHaselnuss-Sonnenblumenkern-Crunch, Rhabarber-Chutney€ 21,90
Baguette auf Wunsch ..... € 1,90
Vegetarisch
Röst-BlumenkohlErbsen-Kartoffelstampf/ Frankfurter grüne Soße/ Rauke€ 20,90
Frühlings-Bratkartoffelsalat
Bavaria Blue/ Bröselbutter ..... € 20,90
Bergkäse-Spätzle Röstzwiebeln/ Pesto/Salatbeilage ..... $€ 17,50$
Vegan
Zartweizen-7-Kräuter-Risotto
Röst-Blumenkohl/ Spinat/ Rauke/ Haselnuss-Sonnenblumenkern-Crunch ..... € 20,90

## $\mathcal{D}_{\text {essert }}$

Waldmeister Creme brûlée Erdbeer-Rhabarbereis ..... $€ 9,50$
Gries-Quark-Puffer Rhabarber-Kompott/Vanilleeis ..... $€ 9,50$
Dunkles Schokoküchlein -lauwarm-/ Vanilleeis/ Sahne ..... € 9,20
Eis-Cappuccino
Espresso Eis/ Eierlikör/ Sahne/ Haselnuss-Krokant ..... € 7,20
KapuzinerHOF Apfelstrudel Eis nach Wahl / Sahne ..... € 8,50

## Richi's Eismanufaktur aus Fridolfing

Vanille/ Pistazien-Nougat/ Espresso/ Haselnuss
Cremiges Fruchteis (vegan)
Erdbeer-Rhabarber
Cremiges Schokoladeneis
aus dunkler Schokolade (vegan)
je Sorte pro Kugel $€ 2,90$

