



Restaurant Alpenhof

Im Herzen von Garauisch

Unser kulinarischer Kalender 2017

10. Januar bis 20. Januar 2017

Schnitzel Wochen

Western Schnitzel, Zigeuner Schnitzel, Jägerschnitzel, Paprikaschnitzel, Putenschnitzel Wienerschnitzel, Cordon Bleu, überbacken, natur, paniert – mit Bratkartoffel, Pommes frites, Country Potatoes, bunte Salate, leckere Saucen, gratiniertes Gemüse, Speckbohnen.....

23. Februar bis 06. März 2017

Fischwochen

Frisch vom Markt: Seezunge, Flusskrebse, Heilbutt, Selachs, Bachsaibling, Lachsforellen,

25. April bis 4. Juni 2017

Spargel- und Erdbeerzeit (wir beziehen unseren Spargel ausschließlich aus Schrobenhausen)

- ob klassisch mit Hollandaise, Schinken, Rindfilet oder Wiener Schnitzel, ob als Salat mit Ruccola und Garnelen oder als Spargelsalat!

09. Juni bis 14. September 2017

Salatzeit und Pfifferlinge

Pfifferlinge mit Semmelknödel oder auf Schweinefilet und hausgemachten Spätzle!

Dazu eine reiche Auswahl verschiedener Blatt- und Rohkostsalate mit Huhn und Pfifferlinge und Garnelen, oder mit frischen Äpfeln-/Orangenscheiben und Ricotta mit verschiedenen Dressings oder frischen Kräutern.....

12. September bis 5. Oktober 2017

Oktoberfest-Wochen

O´zapft is! Wia auf da Wiesn: Mit HB Oktoberfestbier vom Faß und vielen kulinarischen Schmankerln von der Wies´n

16. Oktober bis 14. November 2017

Während Kirchweih und Martini-Markt: Frische Gänse vom Bauern

Da wir Massentierhaltung strikt ablehnen, haben wir wieder im Frühjahr unsere Gänse bei der Bauers-Familie Eichner aus Dietramszell bestellt, um diese zur Weihnachtszeit als heimische Delikatesse anzubieten. Das eine artgerechte Haltung von Tieren auch ein Mehr an Arbeit und Aufwand bedeutet versteht sich von selbst. Es erklärt auch, dass dieses (Bio-) Geflügel fast doppelt soviel kostet als die Massenware aus großen Mastfabriken. Aber viel entscheidender ist, der natürliche Geschmack, die Qualität und der Umweltgedanke der dahinter steckt. Vielleicht teilen auch Sie diesen Gedanken!

Auf Vorbestellung (min. 48Std. vorab) direkt vom Bauern:

Ganze Gans, knusprig gebraten mit Maronen, Blaukraut, Knödel inklusive p.P. eine Kürbis-Cremesuppe (Für 4-6 Personen) Euro 102,--

28. November bis 19. Dezember 2017

Wildwochen

Spezialitäten vom heimischen Wild, zubereitet nach alt bewerten Rezepten!

31. Dezember 2017

Silvester - genießen Sie mit uns im festlichen Rahmen den letzten Tag im Jahr!

Im Restaurant Alpenhof bieten unsere festliche A la Carte Karte und im Festsaal im „Großen Spiel“ ein Gala-Buffer und Show-Band mit Tanzmusik.