

Montag und Dienstag sind unsere Ruhetage im Restaurant

**Mittwoch bis Sonntag 11:30 – 20:30 Uhr warme Küche
Von 14:00 – 17:00 Uhr Nachmittagskarte**

Jeden Samstag Großes Buffet

17:00 Uhr – 20:15 Uhr

Gerne auch a la Carte möglich

Pro Person	€ 38,00
Kinder bis 12 Jahre	€ 23,00
Kinder bis 5 Jahre	€ 15,00

Frühstücksbuffet im Hörnlepass

Der perfekte Start in den Tag – ein ausgiebiges Frühstück mit frischen regionalen Produkten. Täglich von 07:30 bis 10:00 Uhr.

Pro Person	€ 18,50
Kinder bis 12 Jahre	€ 12,50
Kinder bis 5 Jahre	€ 7,90

Ein Aperitif zum Auftakt

Glas Prosecco	€ 5,50
Hugo Prosecco hausgemachter Holunderblütensirup	€ 7,80
Susi Prosecco hausgemachter Kräutersirup	€ 7,80
Prosecco Aperol	€ 7,80
Campari, -Soda oder -Orange	€ 7,50
Martini Bianco, Extra Dry, Rosso	€ 6,10
Alpzider aus Vorarlberg Apfelschaumwein mit Sekt aufgespritzt, Zitrone und Eis	€ 7,90

Vorspeisen

„oder etwas Kleines zwischendurch“

Rote-Bete-Carpaccio mit Kren Kräutersalat Fetakäse Walnüssen Knoblauchbrot	€ 12,90
Hausgebeizter Lachs Lachstatar Kräuter Schmand fermentierte Radieschen Kräutersalat Knoblauchbrot	€ 14,80
Äpler Frühlingsrolle vom Hochlandrind Hackfleisch-Krautfüllung Kräuter-Sauerrahmdip	€ 14,20
Frisches Bauernbrot von der Bäckerei Ehrat mit	€ 4,60
+ Kräuterquark	€ 4,00
+ Griebenschmalz	€ 4,20
+ Lachstatar	€ 6,80

Aus dem Suppenkessel

Rinderkraftbrühe Flädle	€ 7,00
Walser Käsesuppe Röstzwiebeln	€ 7,60
+Brot	€ 2,00

Grün & Vital

Kleiner Gemischter Salat	€ 7,90
„Wilder Salat“ verschiedene Blattsalate gebratene Champignons & Lauch Kräuterquark Knoblauchbrot	€ 17,50
+ gebratene Rinderstreifen	€ 23,00
+ gebratene Putenstreifen	€ 22,50

Hochlandrind

Das Fleisch kommt von unserem Nachbarn, dem Berghof Felder und wird nun seit vielen Jahren von Herrn Benjamin Felder mit viel Liebe gezüchtet. Dieses schmackhafte Fleisch höchster Qualität ist in der heimischen Gastronomie nur bei uns im Alpengasthof erhältlich. Das Rind hat von der Aufzucht bis zur Schlachtung die Schwende nicht verlassen.

Braten vom Hochland Rotweinsauce Rotkraut Kräuter- Kartoffelstampf	€ 23,60
Hörele Burger (Medium / Well Done) Essiggurken Tomaten Zwiebeln Speck Blattsalat Cocktailsauce Senf- Honig Sauce Brioche Brötchen Pommes	€ 19,50
... mit Käse	€ 20,80

Vegetarische Gerichte

Walser Rösti | Kräuterquark | Fermentierte Radieschen € 18,20

Käse-Spinat -Knödel | Käse- Sauce € 18,20
 Röstzwiebeln

Kräuter-Kartoffelstampf | Gemüse | Kräutersalat € 18,20
 Olivenöl von Oro del Camello

Vegi Burger € 18,20
 Kichererbsen-Gemüse-Patty | Jalapeños | Zwiebeln | Rucola |
 Tomatenmarmelade | Tomatensalsa |Brioche Brötchen |
 Pommes Frites
 mit Käse € 19,50

Knoblauch-Spaghetti € 18,20
 Lauch- Champignon- Sahnesauce | Olivenöl Oro del Camello | Grana Padano

Kaiserschmarrn | Rosinen | Mandeln | Apfelmus (ca. 25 min) € 17,20

Kartoffelstampf, Rösti auch vegan möglich

Hausspezialitäten

aus der Pfanne und vom Grill

Hörnlepass Pfanne Gebratene Schweinelendchen Pilze a la Creme Gemüse hausgemachte Spätzle	€ 23,40
Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Rind (Englisch / Medium / Durch) Jus Röstzwiebeln Speckbohnen Bratkartoffeln	€ 32,80
Rumpsteak vom Allgäuer Rind (Englisch / Medium / Durch) Rotweinjus Kräuterbutter Gemüse Pommes Frites	€ 32,80
Hirschrücken „Sous Vide gegart“ Pilze a la Creme Wacholderjus Preiselbeeren hausgemachte Spätzle	€ 34,50

Hausmannskost

Wiener Schnitzel vom Schwein Bratkartoffeln	€ 18,20
Cordon Bleu vom Schwein Pommes Frites	€ 22,80
Rahmschnitzel hausgemachte Spätzle	€ 18,20
Hausgemachte Sülze Zwiebelringe Sauce Remoulade Bratkartoffeln	€ 16,20
Hacksteak Bratensauce Spiegelei Bratkartoffeln	€ 16,90

Brotzeiten

Speckbrot Essiggurke Zwiebel	€ 11,40
Käsebrot Bergkäse Zwiebelringe Essiggurke	€ 12,10
Wurstsalat Brot	€ 13,50
Schweizer Wurstsalat Brot	€ 13,90

Hausgemachte Desserts

Limetten-Waldhonig- Crème Brûlée € 12,10
hausgemachtes Buttermilcheis | Mandelkrokant

Duo von der Schokolade € 12,10
Weiße Schokomousse | Saftiger Schoko-Brownie

New York Cheesecakes | Himbeerragout € 8,90

Süßwein / Dessertwein

Österreichische Weinspezialitäten
offen serviert oder als Flasche (0,75 l)

Chardonnay Spätlese 0,75 l € 30,00
Weingut Haider, Illmitz / Neusiedlersee Glas 0,1 l € 5,80

Hausgemachtes Eis

Buttermilcheis	pro Kugel € 3,00
Bergwiesenkrauteis	pro Kugel € 3,00
Hausgemachtes Sorbet	pro Kugel € 2,50

Walser-Eis

von Herrn Feurstein aus Walser Bergbauernmilch

Stracciatella	pro Kugel € 3,00
Pistazie	pro Kugel € 3,30
Karamell / Fleur de Sel	pro Kugel € 3,00
Haselnuss	pro Kugel € 3,00

Alle Eissorten von Herrn Feurstein sind glutenfrei.

Eissorten

Vanilleeis	pro Kugel € 2,00
Schokoeis	pro Kugel € 2,00
Erdbeereis	pro Kugel € 2,00

Eisbecher

Kindertraum 2 Kugeln Eis Sahne Überraschung	€ 5,40
Heiße Liebe Vanilleeis heiße Himbeeren Sahne	€ 8,40
Eiskaffee Sahne	€ 8,40
Gemischtes Eis 3 Kugeln Eis Sahne	€ 7,40
Gemischtes Eis 3 Kugeln Eis	€ 6,00
Vanilleeis Eierlikör Sahne	€ 9,00
Eine Kugel Eis	€ 2,00
Eine Kugel Eis Sahne	€ 3,40
Espresso Affogato	€ 5,50
Steirer-Becher Zwei Kugeln Vanilleeis Kürbiskernöl Kürbiskernkaramell	€ 6,70

Bei „Hausgemachtes Eis“ und Eis von „Miluh“ Variiert der Preis bei den Eisbechern

Täglich hausgemachte Kuchen und Strudel