



# ALPENTAPAS

Alpentapas – Kleine Genussgeschichten aus den Bergen

Unsere Alpentapas erzählen von der alpinen Küche, wie wir sie lieben: ehrlich, regional und mit einer Portion Leichtigkeit.

Jede kleine Schale bringt ein Stück Bergwelt auf den Tisch – vertraute Aromen, neu interpretiert und mit Sorgfalt zubereitet.

Die Idee dahinter ist einfach: Vielfalt genießen, ohne sich festlegen zu müssen.

So wie beim Blick über die Gipfelkette, wenn man jeden Berg für sich bestaunen kann – oder das große Ganze.

Darum bieten wir Ihnen zwei Wege:

1. Du wählst Deine Lieblings-Tapas ganz frei selbst. Kombinieren, probieren, teilen – genau so, wie ein entspannter Abend in den Alpen sein soll.
2. Oder Du genießt eine unserer beiden Alpentapas-Variationen. Ideal, wenn Du dich einfach zurücklehnen und die alpine Genussreise beginnen möchten.

Unsere Alpentapas stehen für kleine Momente, die in Erinnerung bleiben – authentisch, regional und mit einem Hauch alpine Eleganz.



# ALPENTAPAS

## Tapas Variationen

Hubertus No. 1:

Wähle dir aus den kalten und warmen Tapas sechs Stück frei aus.

45

Hubertus No. 2:

Wähle dir aus den kalten und warmen Speisen acht Tapas aus. Zusätzlich erhältst du ein Dessert Tapas dazu.

60



# ALPENTAPAS

## Kalte Tapas

Gebezter Saibling

Ricotta | Limetten Creme

10



Rote Beete Carpaccio

mariniert

5

Speck-Variation

Apfel-Kren | hausgemachtes Gebäck

7

Käse-Variation

hausgemachtes Chutney

8

Dreierlei Aufstrich

hausgemachtem Brot

4

kaltes Roastbeef vom österr. Weiderind

Thunfisch-Creme | Kapern

10

Gurken-Dill-Salat

Joghurt-Dressing

4

Erdäpfelsalat

3

eingelegte Oliven

3

kleine Paprika

Frischkäse-Kräuter-Creme

5

marinierte Champignons

Knoblauch-Kräuter-Marinade

5



# ALPENTAPAS

Warme Tapas

Ziegenkäse im Speckmantel 7  
Feigen-Chutney

gebackener Karfiol 5  
Dip nach Wahl

Rinderfilet-Spieß 10  
Dip nach Wahl

Hühnerfilet-Spieß 8  
Dip nach Wahl

## Dips



- Chimichurri
- Senf-Honig-Dip
- Tzatziki
- Satay-Sauce
- Joghurt-Kräuter-Dip
- Scharfe Tomaten-Chili-Sauce
- Aioli
- Trüffel-Mayonaise



# ALPENTAPAS

Warme Tapas

Selchfleischknödel 6

Beilage nach Wahl

Kaspessknödel 4

Beilage nach Wahl

Spinatknödl 4

Parmesan | Beilage nach Wahl

Schlutzkrapfen 6

Parmesan | Beilage nach Wahl

Kärtner Kasnudel 7

faschierte Leibchen 9

Erdäpfelpürre | Jus

gebackener, geschichteter Erdapfel 10

Parmesan | Kräuter-Creme



## Beilagen

- Chili-Wirsing-Kraut
- gebräunter Butter
- Erdäpfelsalat
- Krautsalat
- galsiertes Wurzelgemüse
- geschmorte Marille



# ALPENTAPAS

## Dessert Tapas

Süße Knödel Variation

7

Marillenknödel | Heidelbeerknödel | Mohnknödel

Vanillesauce

Apfeltarte

5

Blätterteig | Apfelscheibchen | Zimt | betrunkene Orange

6

Kaiserschmarren

6

Karamellisiert | Vanillesauce | Zwetschgenröster

Eis-Palatschinken

6

Eis nach Wahl | Schlagobers

