



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.



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

Gebeizter Saibling

Ricotta | Limetten Creme

Rote Beete Carpaccio

mariniert

Speck-Variation

Apfel-Kren | hausgemachtes Gebäck

Käse-Variation

hausgemachtes Chutney

Dreierlei Aufstrich

hausgemachtem Brot

kaltes Roastbeef vom österr. Weiderind

Thunfisch-Creme | Kapern

Gurken-Dill-Salat

Joghurt-Dressing

Erdäpfelsalat

eingelegte Oliven

kleine Paprika

Frischkäse-Kräuter-Creme

marinierte Champignons

Knoblauch-Kräuter-Marinade

10



Signature
Dish

5

7

8

4

10

4

3

3

5

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	
Kaspressknödel	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



Kaiserschmarren

6

Karamellisiert | Vanillesauce | Zwetschgenröster

Eis-Palatschinken

6

Eis nach Wahl | Schlagobers