



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 Dir 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 möchtest.

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

Gebeizter Saibling

Ricotta | Limetten Creme

10



Rote Beete Carpaccio

mariniert

5

Speck-Variation

Apfel-Kren | hausgemachtes Gebäck

7

Käse-Variation

hausgemachtes Chutney

8

Dreierlei Aufstrich

hausgemachtes 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

Warmer 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

Warmer Tapas

Selchfleischknödel 6

Beilage nach Wahl

Kaspressknödel 4

Beilage nach Wahl

Spinatknödl 4

Parmesan | Beilage nach Wahl

Schlutzkrapfen 6



Parmesan | Beilage nach Wahl

Kärntner Kasnudel 7

faschierte Laibchen 9

Erdäpfelpürre | Jus

gebackener, geschichteter Erdapfel 10

Parmesan | Kräuter-Creme

Beilagen

- Chili-Wirsing-Kraut
- gebräunte Butter
- Erdäpfelsalat
- Krautsalat
- glasiertes Wurzelgemüse
- geschmorte Marille



ALPENTAPAS

Dessert Tapas

Süße Knödel Variation

7

Marillenknödel | Heidelbeerknödel | Mohnknödel

Vanillesauce

Apfeltarte

5

Blätterteig | Apfelscheibchen | Zimt | betrunkene Orange

6

Kaiserschmarrn

6

Karamellisiert | Vanillesauce | Zwetschgenröster

Eis-Palatschinken

6

Eis nach Wahl | Schlagobers

