

Liebe Gäste

Frühling auf der Gsteig.

Hoch über Lechbruck am See, mit weitem Blick ins Alpenvorland und auf die umliegende Bergwelt, trifft entspannte Auszeit auf modernen Genuss. 42 Zimmer, Panorama-Terrasse, Restaurant, Bar, Spa und 18-Loch-Golfplatz machen die Gsteig zum perfekten Ort für Urlaub, Genuss und besondere Momente.

ALPINX bringt dabei frischen Wind auf den Teller: regional verwurzelt, modern gedacht und mit einer Küche, die Bayern, Alpenraum und internationale Einflüsse locker zusammenbringt.

Ihr Gsteig Team

Unterstützt durch
Felix Bach, Geschäftsleitung



Vorspeise

Tatar von der Allgäuer Färse // 19,50
Basilikumcreme | Parmesan | Kapern
geröstetes Brot vom „Bäcker Pfatischer“

Mariniertes Rote Bete Tatar // 18,50
Basilikum-Olivenöl | Feta | Kapern
geröstetes Brot vom „Bäcker Pfatischer“
vegan

Weinempfehlung Cuvée (Weingut Wildner)

Gsteiger Knödel-Salat // 13,50
Eingelegte rote Zwiebel | Hausdressing |
Spitzkohlsalat

Hausgebeizter Lachs // +6,50
Gerösteter Speck // +4,50

Weinempfehlung Cuvée (Weingut Wildner)

Geschmorter Spitzkohl // 14,50
Zitronen-Hollandaise | Nussknusper |
Erbsensprossen
vegetarisch

Weinempfehlung Sauvignon Blanc II (Weingut
Winning)

Suppen

Spargel-Cremesuppe // 11,90
Bärlauch | Nuss-Butter Crunch
vegetarisch

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz // 7,90
hausgemachter Brätstrudel

Beilagen & Salat

Allgäuer Salat
Gemischter Salat | Kräuter | Gemüse |
Kerndl | Radieserl | Gsteiger Dressing
Klein // 9,50
Groß // 15,50
vegetarisch

Maishendl // +6,50
Krosser Bachsaibling // +7,50

Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen gerne unser Team zur Verfügung.

Hauptgericht

Schnitzel „Wiener Art“ // 26,50
von Filsers Strohschwein
Pommes Allumettes | Kapern

Weinempfehlung Cuvée (Weingut Wildner)

Allgäuer Zwiebelrostbraten // 28,50
Dunkelbiersoße | Dinkelspatzen

Weinempfehlung Cabernet Sauvignon & Merlot
(Weingut Ernst Bretz)

Knuspriger Schweinebauch // 26,50
vom Strohschwein
Kartoffel-Sellerie Creme | Teriyaki-
Dunkelbier-Jus | Pancetta-Spitzkohl
by Nikola

Weinempfehlung Cabernet Sauvignon & Merlot
(Weingut Ernst Bretz)

Gebratenes Saiblingsfilet // 28,50
Beurre Blanc | Spargelrisotto |
Rohschinken

Weinempfehlung Fallbeil Weißburgunder
(Weingut Schott)

Vegane Taubenbrust // 23,50
Glasierte Trauben & Gemüse | 2erlei
Sellerie & Erbse | Kerbel

vegan

Weinempfehlung Hauswein Care Tinto (Weingut
Bodegas Anadas)

Gsteiger Gemüsemautaschen // 21,50
Nussbutter | 2-erlei Zwiebel | Kräuter

vegetarisch

Weinempfehlung Care Rosado (Weingut Bodegas-
Andas)

Kaspressknödel // 23,50
Käsesauce | Karottencreme | Wildkräuter

vegetarisch

Weinempfehlung Hauswein Aura (Weingut
Henrici)

Trüffelpasta // 27,50
Linguine | Sommer-Trüffel | Parmesan

vegetarisch

Tagessuppe & Catch of the Day
Unser Service informiert Sie gerne über
die heutigen Empfehlungen.

Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen gerne unser Team zur Verfügung.

Dessert

ALPINX Karottenkuchen // 11,50

Karotte | grüne Panna Cotta
Karamell | Kaffeeis

Apfelstrudel 2.0 // 9,00

Apfelsorbet | Vanillecreme

Schoko-Chili Brownie // 9,50

Marinierte Früchte | Mangosorbet

Weinempfehlung Riesling Auslese (Weingut
Kaufmann)

Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen gerne unser Team zur Verfügung.

Aperitif

Etienne Crémant de Loire brut blanc AOP	0,1 l 0,75 l	5,00 32,00
Andreola Casilir Valdobbiadene Prosecco DOCG	0,1 l 0,75 l	4,00 26,00
Secco Ammersee Winery feinherb	0,5 l	34,00
Champagner Louis Roederer Collection	0,375 l 0,75 l	65,00 95,00
Champagner Louis Roederer Rosé Vintage	0,75 l	139,00
Campari Soda	0,25 l	7,50
Campari Orangensaft	0,25 l	8,00
Campari Amalfi Grapefruitsaft, Bitter Lemon	0,25 l	7,50
Hugo Prosecco, Limette, Holundersirup, Soda	0,25 l	7,00
Martini dry, bianco, rosso	5 cl	6,00

Martini alkoholfrei Martini Vibrante, Sanbitter, Soda	0,25 l	6,50
Florial-Spritz alkoholfrei Martini Florial, Soda, Apfelsaft	0,25 l	6,50

Alkoholische Getränke

Weinschorle rot/weiß	0,25 l 0,5 l	4,50 8,00
Weinschorle rosé	0,25 l 0,5 l	6,00 11,00
Sommer-Spritzer Weißwein, Soda, Eis, Zitrone	0,25 l	6,00
Aperol-Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe	0,25 l	7,00
Heidelbeer-Spritz Prosecco, Soda, Heidelbeerlikör, Limette	0,25 l	8,00
Limoncello-Spritz Prosecco, Soda, Limette	0,25 l	7,00

Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen gerne unser Team zur Verfügung.

Alkoholfreie Getränke

Gsteiger Apfelcocktail	0,2 l	4,00
Golfer	0,2 l	3,80
Grapefruitsaft, Bitter Lemon, Soda, Grenadine	0,4 l	5,50
Hugo, Ginger Ale	0,2 l	6,50
Martini Vibrante Soda	0,2 l	6,50
Sanbitter Soda (0,25 l)	9,8 cl	7,50
Sanbitter Orangensaft (0,25 l)	9,8 cl	8,00
Taunusquelle Mineralwasser med. / still	0,75 l	6,50
Tafelwasser spritzig / still	0,25 l	2,50
in der Karaffe	0,5 l 1,0 l	3,50 5,30
Coca-Cola original / zero	0,33 l	4,00
Thomas Henry Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	4,50
Almdudler	0,35 l	4,00

Eistee Pfirsich	0,4 l	4,00
Orangen- und Zitronenlimonade, Cola-Mix, Cola	0,2 l 0,4 l	3,00 4,00

Fruchtsäfte

Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	3,00
Orangensaft	0,4 l	5,00
Grapefruitsaft		
Rhabarbernektar		
Traubensaft		
Johannisbeernektar		
Maracuja		
Ingwer-, Limetten- Minzeschorle	0,2 l 0,4 l	3,80 5,50
Fruchtsaftschorlen	0,2 l 0,4 l	2,80 4,80

Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen gerne unser Team zur Verfügung.

Unsere Biere

Meckatzer Weissgold vom Fass	0,5 l 0,3 l	4,70 2,90
Meckatzer Radler vom Fass	0,5 l 0,3 l	4,70 2,90
Meckatzer Weissgold Schnitt vom Fass	0,25 l	2,60
Meckatzer Premium Pils Flasche	0,33 l	4,40
Meckatzer alkoholfrei Flasche	0,33 l	4,40
Meckatzer Radler alkoholfrei	0,5 l	4,70

König Ludwig dunkel vom Fass	0,5 l 0,25 l	4,70 2,90
Erdinger Weißbier hell vom Fass	0,5 l 0,3 l	4,70 3,90
König Ludwig alkoholfreies Weißbier vom Fass	0,5 l	4,70
Erdinger Weißbier leicht / dunkel Flasche	0,5 l	4,70
Russ	0,5 l	4,70
Russ alkoholfrei Flasche	0,5 l	4,70
Cola-Weizen	0,5 l	4,70

Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen gerne unser Team zur Verfügung.

Kaffeespezialitäten

Latte macchiato	4,20
Latte bianco	5,90
Heiße Milch mit weißer Schokolade und Espresso	
Cappuccino Tasse	3,50
Cappuccino große Tasse	4,90
Espresso	2,90
Espresso doppio	4,50
Espresso macchiato	3,50
Espresso Affogato mit einer großen Kugel Vanilleeis	6,90
Café crema Tasse	3,50
Café crema große Tasse	4,90
Café entkoffeinierten Tasse	3,80
Café entkoffeinierten große Tasse	5,20
Milchkaffee	4,90
Auf Wunsch bereiten wir ihre Kaffeespezialität mit Oatley Hafer Barista zu.	
Aufpreis	1,00

Heiße Schokolade

Ciocolata nera	5,90
Heiße oder kalte dunkle Schokolade	
Cioccocino	5,90
Heiße dunkle Schokolade mit Espresso	



Bei einer Zubereitung mit Soja- oder Hafermilch erheben wir einen Aufpreis von 1,00 €
Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen gerne unser Team zur Verfügung.

Teespezialitäten

Tee im Kännchen	5,80
Rum	3,00
Glühwein	6,50
Kinderpunsch	5,00
Jagertee	7,50

Unsere Teesorten

Dallmayr Japan Sencha Grüner Tee

Sencha ist die am häufigsten getrunkene Teesorte Japans. Sein fein-herber Geschmack wird durch eine leichte Süße abgerundet.

Dallmayr Assam

Typisch für Assam Tee ist neben seinem vollmundigen, malzigen Geschmack die kräftige, dunkle Farbe in der Tasse.

Dallmayr Rooibos Vanille

Wunderbar duftender Rooibos Tee mit natürlichem Vanillearoma. 20 Tee Pyramiden á 2,5 g einzeln aromageschützt kuvertiert in jeder Packung. Zubereitung: 1 Pyramide pro 250 - 300 ml, ideal für ein kleines Kännchen oder das Dallmayr Teeglas. Rooibostee mit frischem, sprudelnd kochendem Wasser aufgießen.



Dallmayr
Seit 1700

Dallmayr Traube Minze Edition

Let's go purple!

Mit der neuen Fruchteeemischung Traube Minze. Minzig frisch und zeitgleich harmonisch weich.

Dallmayr Pfefferminze

Erfrischender Kräutertee aus ausgewählten Pfefferminzblättern. Schmeckt angenehm würzig, eben typisch minzig.

Dallmayr Waldbeere

Für Jäger und Sammler des besonderen Teegeschmacks: das kräftig beerige Aroma dieser Mischung erinnert an einen Waldspaziergang im Sommer. Durch Hibiskus erhält der Tee seine tiefrote Färbung. Apfel verleiht ihm eine noch fruchtigere Note. Brombeerblätter verleihen dem Tee eine natürliche Süße.

Dallmayr Alpenkräuter

Die vielseitige Kraft der Kräuter harmonisch vereint: Ausgesuchte Alpenkräuter sorgen für ein edles Bouquet und einen feinen Geschmack. Die fein ausbalancierte Mischung ist der ideale Begleiter für den ganzen Tag.

Dallmayr Kamille

Die zarten Blütenköpfe der Kamille verbreiten mit Wasser übergossen ihren feinen Duft. Ein milder Teegenuss - auch zu später Stunde.

Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen gerne unser Team zur Verfügung.

Spirituosen

Destillerie Lantenhammer 2 cl

Holzfass-Enzian alc 40,0% vol	4,90
Marillenbrand alc 42,0% vol	6,20
Mirabellenbrand alc 42,0% vol	6,20
Williamsbirne alc 42,0% vol ungefiltert	6,20
Schlehengeist alc 42,0% vol	6,20
Waldhimbeergeist alc 42,0% vol	6,20
Heidelbeergeist alc 42,0% vol	6,20
Haselnuss alc 42,0% vol	6,20
Sauerkirschbrand alc 42,0% vol	7,20
Roter Williamsbrand alc 42,0% vol	7,20
Vogelbeerbrand alc 42,0% vol	7,20
Obstbrand alc 42,0% vol	4,90

Edelobst Brennerei Ziegler 2 cl

Alte Zwetschge alc 43,0% vol	8,10
------------------------------	------

Schnäpse 2 cl

Allgäuer Heuschnaps alc 30,0% vol	3,00
Obstler alc 38,0% vol	3,00
Williams Christ Birne alc 38,0% vol	3,20
Aquavit Malteser alc 40,0% vol	3,30
Linie alc 41,5% vol	3,30
Ramazotti alc 30,0% vol	3,50
Averna alc 29,0% vol	3,50
Fernet Branca alc 39,0% vol	3,50
Jägermeister alc 35,0% vol	3,30
Baileys auf Eis 4cl alc 17,0% vol	6,50
Absolut Vodka alc 40,0% vol	3,50
Ouzo alc 38,0% vol	3,30

Grappa 2 cl

Grappa San Michele alc 38,0% vol	4,20
Stravecchia Barrique alc 41,0% vol	7,30
Giare Chardonnay alc 45,0% vol	8,50

Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen gerne unser Team zur Verfügung.

Cognac & Brandy **2 cl**

Remy Martin VSOP alc 40,0% vol	5,50
Hennessey VSOP alc 40,0% vol	5,50
Grand Duque D'Alba alc 40,0% vol	5,50
Cognac Frapin VSOP alc 40,0% vol	7,00

Whiskey **4 cl**

Jack Daniels alc 42,0% vol	6,50
Glenfiddich 12 years alc 40,0% vol	8,00
Tullamore Dew, Irish blended alc 40,0% vol	8,50
Glenlivet, Single Malt, 12 years alc 40,0% vol	9,50
Buw More Single Malt, 12 years alc 40,0% vol	10,50
Johnny Walker, Black Label 12 year alc 43,0% vol	9,30

Mixgetränke

Bacardi, Wodka, Jim Beam, Havana Club, Gordons Gin 2cl short	5,00
Bacardi, Wodka, Jim Beam, Havana Club, Gordons Gin 4cl long	8,00
Gin Tonic The Duke 4cl long	10,50

Portwein **0,1 l**

Niepoort Port	7,50
---------------	------

Sherry **5 cl**

Sandeman dry, medium, dry	6,00
------------------------------	------

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoffe | 3 Antioxidationsmittel | 4 Phosphat | 5 Ei | 6 Fisch
7 Krebstiere | 8 Milch | 9 Sellerie | 10 Sesamsamen | 11 Schwefeldioxid und Sulfite
12 Erdnüsse | 13 Glutenhaltiges Getreide | 14 Lupine | 15 Schalenfrüchte | 16 Senf
17 Sojabohnen | 18 Weichtiere

Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen gerne unser Team zur Verfügung.