



Mittagskarte

ALPENHOTEL KRONPRINZ

Rinderkraftbrühe	€ 5,30
<i>Pfannkuchen · Gemüse Julienne · frische Kräuter</i>	
Käsespätzle	€ 14,50
<i>Bergkäse · Röstzwiebeln · frische Kräuter</i>	
Wurstsalat	€ 8,90
<i>Zwiebel · Gurken · frische Kräuter</i>	
Strammer Max	€ 10,50
<i>Bauernbrot · Kochschinken · Spiegelei</i>	
Obazda	€ 9,90
<i>Bauernbrot · Zwiebel · Salat</i>	
Gemischter Salat klein/ groß	€ 5,50 / 9,00
<i>Mix-Salat · Cocktaildressing</i>	
Toast Hawaii	€ 10,50
<i>Toastbrot · Ananas · Käse · Schinken</i>	
1 Paar Wiener- oder Weißwurst	€ 5,50
<i>Breze · Senf</i>	
Gemischtes Eis	€ 6,90
Apfelstrudel	€ 9,50
<i>Vanillesoße oder Vanilleeis</i>	



SPEISEKARTE

ALPENHOTEL KRONPRINZ

VORSPEISEN

Bruschetta	€ 8,90
<i>Baguette · Tomate · Basilikum · Balsamico</i>	
Beef Carpaccio	€ 15,90
<i>Rucola · Parmesan · Balsamico</i>	
Antipasti	€ 12,90
<i>Oliven · Paprika · Zucchini · Parmesan · Balsamico</i>	
Caesar Salat	€ 8,90
<i>Romana-Salat · Croutons · Parmesan · Dressing</i>	
Gemischter Salat	€ 5,50 / 9,00
<i>Mix-Salat · Cocktaildressing</i>	

SUPPEN

Rinderkraftbrühe	€ 5,30
<i>Pfannkuchen · Gemüse Julienne · frische Kräuter</i>	
Champignoncremeschaumsuppe	€ 5,30
<i>Croutons · frische Kräuter</i>	
Tagessuppe	€ 5,30
<i>Auf Nachfrage</i>	



HAUPTGERICHTE

Rinderfilet <i>200 g · Jus · Rosmarinkartoffeln</i>	€ 34,90
Wiener Schnitzel vom Kalb <i>Petersilienkartoffeln · kaltgerührte Preiselbeeren</i>	€ 23,90
Rosa Hirschrücken <i>Sellerie jung und alt · Kartoffelmillefeuille · Preiselbeeren</i>	€ 29,90
Fassl Burger <i>200 g Rinderhack · Salat · Gurke · Zwiebel · Käse · Bacon · Cocktailsoße</i>	€ 19,90
Rehragout <i>Spitzpaprika · Nussbutter · Kartoffelpüree</i>	€ 23,90
Hähnchenbrust „Saltimbocca Art“ <i>Fettuccine · Tomaten · Oliven · Speck · Salbei</i>	€ 19,90

FISCH

Lachssteak <i>Topinambur · Austernpilze-Spinat · Beurre Blanc · Grana Padano</i>	€ 25,90
--	---------

NUDELN

Tagliolini <i>Trüffelrahm · Beurre Blanc · Grana Padano</i>	€ 14,90
Tagliatelle <i>Scampi · Chili · Petersilie · Nussbutter</i>	€ 24,90



DESSERT

Sorbet Variation

FrISChe Früchte

€ 9,90

Apfelstrudel

Vanillesoße oder Vanilleeis

€ 9,50

Schokosoufflé

Walnusseis

€ 9,50

Affogato

Dinzler Espresso · Vanilleeis

€ 4,90



GETRÄNKE

ALPENHOTEL KRONPRINZ

APERITIFS

Martini Dry, Bianco, Rosso	<i>5 cl</i>	€ 5,90
Sandemann Sherry Dry / Medium / Extra Dry	<i>5 cl</i>	€ 3,90
Campari Orange	<i>4 cl</i>	€ 6,90
Campari Soda	<i>4 cl</i>	€ 6,90
Sprizzerol Aperol mit Weißweinschorle	<i>0,40 l</i>	€ 7,90
Sprizzerol Aperol mit Prosecco	<i>0,40 l</i>	€ 8,90
Hugo	<i>0,20 l</i>	€ 6,50
Ramazotti Rosato · Prosecco · Wild Berry	<i>0,40 l</i>	€ 7,50
Lillet Berry	<i>0,25 l</i>	€ 6,50



GEBRAUTES AUS BAYERN

Hofbräuhaus Helles vom Fass	<i>0,25 l</i>	€ 4,20
Hofbräuhaus Helles vom Fass	<i>0,50 l</i>	€ 5,20
Hofbräuhaus Pils	<i>0,30 l</i>	€ 4,20
Hofbräuhaus Pils	<i>0,40 l</i>	€ 5,20
Hofbräuhaus Jubiläumsbier	<i>0,50 l</i>	€ 5,20
Hofbräuhaus Berchtesgadener Dunkel	<i>0,50 l</i>	€ 5,20
Aldersbacher Weizen Hell LEICHT	<i>0,50 l</i>	€ 5,20
Aldersbacher Weizen Hell	<i>0,50 l</i>	€ 5,20
Aldersbacher Weizen Hell oder Dunkel Alkoholfrei	<i>0,33 l</i>	€ 4,20
Aldersbacher Weizen Hell Alkoholfrei	<i>0,50 l</i>	€ 5,20
Radler oder Diesel	<i>0,50 l</i>	€ 5,20



ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGEN

Adelholzener Mineralwasser prickelnd / medium	<i>0,50 l</i>	€ 4,50
Adelholzener Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	<i>0,25 l</i>	€ 3,50
Adelholzener ohne Kohlensäure	<i>0,50 l</i>	€ 4,50
Wasser naturell	<i>0,25 l</i>	€ 3,50
Afri Cola · Seven Up · Spezi · Mirinda · Cola light	<i>0,20 l / 0,40 l</i>	€ 3,90 / 4,90
Apfelsaft · Orangensaft 100% Frucht	<i>0,20 l / 0,40 l</i>	€ 3,80 / 5,50
Bitter Lemon · Tonic Water · Ginger Ale · Wild Berry	<i>0,20 l</i>	€ 4,90
KiBa	<i>0,30 l</i>	€ 5,50
Granini Fruchtsäfte (Schwarze Johannisbeere, Pfirsich, Roter Traubensaft, Tomatensaft, Sauerkirsche 100% Frucht)	<i>0,20 l</i>	€ 4,80
Saftschorle	<i>0,40 l</i>	€ 4,90



PRICKELNDES VERGNÜGEN

Sekt Hausmarke Piccolo	0,20 l	€ 8,90
Sekt Hausmarke Flasche	0,75 l	€ 29,00

HEISSE TASSEN

Haferl Kaffee	€ 4,90
Tasse Kaffee	€ 3,90
Kännchen Kaffee	€ 5,50
Cappuccino	€ 4,50
Espresso	€ 3,40
Doppelter Espresso	€ 4,90
Latte Macchiato	€ 4,90
Milchkaffee	€ 4,50
Haferl Heiße Schokolade	€ 4,50
Glas Tee	€ 3,20
Kännchen Tee	€ 4,40



DIGESTIFS & GEISTIGES

Allerlei für Danach...

Jägermeister Kräuterlikör	2 cl	€ 3,50
Ramazotti Kräuterlikör	2 cl	€ 3,50
Fernet Branca Kräuterlikör	2 cl	€ 3,50
Underberg Kräuterlikör	2 cl	€ 3,50
Amaretto · Kirschlikör · Baileys · Eierlikör	2 cl	€ 3,50

Geistiges und Gebranntes

Doppelkorn- oder Apfelkorn	2 cl	€ 3,50
Gin · Wodka · Tequila	2 cl	€ 3,90
Malteser Aquavit	2 cl	€ 3,90
Aquavit Linie / Jubiläums	2 cl	€ 3,90
Grappa	2 cl	€ 3,70
Grassl Gebirgs- oder Kräuterenzian	2 cl	€ 3,50
Grassl Meisterwurz	2 cl	€ 3,50
Grassl Obstbrand	2 cl	€ 3,50
Grassl Bergfeuer (brennend serviert)	2 cl	€ 3,50



Weinbrand, Cognac & Whisky

Asbach Uralt	<i>2 cl</i>	€ 4,60
Remy Martin · Hennessy VSOP	<i>2 cl</i>	€ 5,90
Calvados · Apfelbrand	<i>2 cl</i>	€ 4,50
Jack Daniels · Jim Beam Bourbon	<i>4 cl</i>	€ 7,90
Johnnie Walker Red Label	<i>4 cl</i>	€ 8,00
Dimple Scotch · Chivas Regal Scotch	<i>4 cl</i>	€ 7,90



WEINKARTE

ALPENHOTEL KRONPRINZ · BERCHTESGADEN

WEISSWEINE

Offen · 0,2 l

Grüner Veltliner Bio

€ 4,90

Trocken · junger unkomplizierter Speisenbegleiter

Weingut Urbanihof · Fels am Wagram · Österreich · 12 % vol.

Chardonnay

€ 6,50

Trocken · fruchtig · zu weißem Fleisch, Fisch, Frischkäse

Solander · Trentino · Italien · 13 % vol.

Moscato Dolce

€ 5,90

Lieblich · duftiger Wein · feinherb und angenehm

Pisoni · Trentino · Italien · 12 % vol.

Flasche · 0,75 l

Chardonnay

€ 25,00

Trocken · fruchtig · zu weißem Fleisch, Fisch, Frischkäse

Solander · Trentino · Italien · 13 % vol.

Garganega

€ 21,00

Trocken · geringe Säure · blumig · angenehme Frucht · zu Antipasti, Pasta mit Fisch

Domini Veneti · Veneto · Italien · 12 % vol.



ROSÉ

Offen · 0,2 l

Damigella Blu

€ 4,90

Trocken · leichte Frucht · leichte Kirsche · ideal zu Vorspeise und Fisch
Domini Veneti · Veneto · Italien · 12,5 % vol.

Neroamaro Rosé

€ 5,90

Trocken · schöne Frucht · leichte Erdbeernote · zu Fisch, Meeresfrüchten, weißem Fleisch
Feudo Badala · Puglia · Italien · 12 % vol.

Flasche · 0,75 l

Damigella Blu

€ 19,00

Trocken · leichte Frucht · leichte Kirsche · ideal zu Vorspeise und Fisch
Domini Veneti · Veneto · Italien · 12,5 % vol.

Neroamaro Rosé

€ 21,00

Trocken · schöne Frucht · leichte Erdbeernote · zu Fisch, Meeresfrüchten, weißem Fleisch
Feudo Badala · Puglia · Italien · 12 % vol.



ROTWEINE

Offen · 0,2 l

Teroldego

€ 6,50

Trocken · vollmundig · erinnert an Beeren · zu rotem Fleisch, Schimmelkäse
Pisoni · Trentino · Italien · 13,5 % vol.

Appassimento

€ 6,90

Trocken · rund · fruchtig · vollmundig · beerig · zu rotem Fleisch, Wild, Käse oder pur
Domini Veneti · Veneto · Italien · 14 % vol.

Essenza Nero Di Troia

€ 9,90

Trocken · kraftvoll · harmonisch weich · fruchtig · zu Lamm, Steak, gereiftem Käse
Feudo Badala · Puglia · Italien · 15 % vol.

Flasche · 0,75 l

Appassimento

€ 27,00

Trocken · rund · fruchtig · vollmundig · beerig · zu rotem Fleisch, Wild, Käse oder pur
Domini Veneti · Veneto · Italien · 14 % vol.

Essenza Nero Di Troia

€ 39,00

Trocken · kraftvoll · harmonisch weich · fruchtig · zu Lamm, Steak, gereiftem Käse
Feudo Badala · Puglia · Italien · 15 % vol.