



## BISCHOF & STEINFELD

Ihre Gastgeber

Unsere Hotelgeschichte ist geprägt von Generationen, die ihre Liebe zur Gastfreundschaft und zur Bergwelt teilen. Der Alpenstern ist mehr als nur ein Ort zum Verweilen. Hier vereinen sich Tradition und Innovation in perfekter Harmonie. Die Familie Bischof, seit Generationen in dieser malerischen Bergregion beheimatet, verfügt über tief verwurzeltes Wissen in alpiner Gastlichkeit. Mit dem Namen Steinfeld kam frischer Wind, durch innovativen Geist und gastronomische Leidenschaft ins Haus. Gemeinsam haben wir das Alpenstern Hotel zu einem Ort gemacht, an dem Tradition und Moderne, Herzlichkeit und Exzellenz sich treffen. Fühlen Sie sich in unserer alpinen Heimat wie zu Hause und erleben Sie die Schönheit und den Genuss der Berge.

Willkommen!



## GENUSSHALDE

á la Carte

Sollten Sie Fragen haben, hilft Ihnen unser Serviceteam gerne weiter  
und gibt Ihnen eine Auskunft zu Allergenen in den Speisen.

If you have any questions, our service team will be happy to help you and provide you with information on allergens in the dishes.

GUTES GEWISSEN **8.8 €**  
(kleiner Beilagensalat)

small side salad

SALAT VOM BUFFET **12.5 €**

salad from the buffet

KÜRBIS MIT BURRATA **19.5 €**

+ Kürbisvarianten + Wildkräutersalat  
+ Walnuss kandiert

Pumpkin variations with burrata, wild herb salad and candied walnuts

GESCHMOLZENER CAMEMBERT **19.5 €**

+ Preiselbeere + Blätterteig  
+ Walnuss + Honig

+ Trüffel (optional) **9.5 €**

Melted Camembert with cranberries, puff pastry, walnuts and honey  
(optional with grated truffle)



*Corinas Liebling*

**HANDGESCHNITTENES  
BEEF TATAR**

mit Rind aus Au

Kurkumazwiebel | rote Zwiebel  
Süßkartoffelchips | Brot  
with turmeric onion, red onion, sweet potato chips  
and bread

120g **22.8 €**

180g **27.9 €**

Sollten Sie Fragen haben, hilft Ihnen unser Serviceteam gerne weiter  
und gibt Ihnen eine Auskunft zu Allergenen in den Speisen.

If you have any questions, our service team will be happy to help you and provide you with information on allergens in the dishes.

KLARE RINDERBRÜHE  
(Einlage nach Wahl)

kleiner Hunger **7.3 €**  
großer Hunger **8.5 €**

+ Flädle  
oder  
+ Grießnockerl  
oder  
+ Kalbsbrätknödel

Clear beef broth with choice of garnish: pancake „flädle“ or semolina dumplings or veal dumplings

APFEL-SELLERIE-SCHAUMSÜPPCHEN

kleiner Hunger **7.6 €**  
großer Hunger **8.9 €**

Apple and celery foam soup (bread +1.50€)



**PASTA POESIE**

Nudelliebhaber

SPAGHETTI BOLOGNESE (vom Auer Rind)

**19.5 €**

*Max's Liebling*

TRÜFFELTRAUM

Tagliolini  
Trüffel

Tagliolini with truffle

**28.8 €**



**Ein ganz besonderes Geschmackserlebnis!**

Unsere zarten Tagliolini-Nudeln harmonieren perfekt mit dem vollen Aroma von frischen Trüffeln. Die erdige Wärme des Trüffels gibt der sommerlichen Atmosphäre eine einzigartige Note, die Genuss und Gemütlichkeit perfekt vereint.

+ Beiried

**13.2 €**

Sollten Sie Fragen haben, hilft Ihnen unser Serviceteam gerne weiter  
und gibt Ihnen eine Auskunft zu Allergenen in den Speisen.

If you have any questions, our service team will be happy to help you and provide you with information on allergens in the dishes.

KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

23.9 €

+ Pommes oder Salat

classic viennese pork schnitzel with fries or salad

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

29.9 €

+ Pommes oder Salat

Veal Wiener schnitzel with chips or salad

STEAK VOM HEIMISCHEN RINDERRÜCKEN

41.5 €

+ Beiried Schnitte

+ Chimichurri

+ Salatherzen

+ Erbsen

+ Karotten

+ Zuckerschoten

+ Rosmarinkartoffeln oder Pommes

á 4€

Steak from local beef with chimichurri, lettuce hearts, peas, carrots, sugar snap peas  
(optional with rosemary potatoes or chips + €4)

KALBSBÄCKLE

28.8 €

+ Kartoffelpüree

+ Erbse

+ Zuckerschote

+ wilder Brokkoli

Veal cheeks with mashed potatoes, peas, sugar snap peas and wild broccoli

FLEISCH-BÄLLCHEN

26.8 €

+ Kartoffelpüree

+ Preiselbeere

+ Rahmsauce

Meatballs with mashed potatoes, cranberries and cream sauce

Berttram's Highlight

LACHSFORELLE  
aus dem Ötztal

+ Mini Kartoffel  
+ wilder Brokkoli  
+ Tomatenconfit

Salmon trout with mini potatoes,  
wild broccoli and tomato confit

29.9 €

LEICHT, AROMATISCH UND VOLLER  
SOMMERGEFÜHLE:

Unsere zart gegarte Lachsforelle mit Rosmarinkartoffeln, wildem Brokkoli und Tomatenconfit ist eine Empfehlung für alle, die alpine Küche mit feiner Frische lieben. Harmonisch abgestimmt, natürlich im Geschmack – ein Teller, der Leichtigkeit und Genuss auf schönste Weise verbindet.

Sollten Sie Fragen haben, hilft Ihnen unser Serviceteam gerne weiter  
und gibt Ihnen eine Auskunft zu Allergenen in den Speisen.

If you have any questions, our service team will be happy to help you and provide you with information on allergens in the dishes.

BREGENZERWÄLDER KÄSESPÄTZLE

+ Salat

Bregenzerwald chees spaetzle with salad

kleiner Hunger

**18 €**

großer Hunger

**21.7 €**

HOKKAIDOKÜRBIS-GRÖSTEL (vegan)

+ Veganes Qimig  
+ Spinat

+ Mini-Kartoffel  
+ Birne

**26.5 €**

Vegan Hokkaido pumpkin hash with quinoa, mini potatoes, spinach and pear



**POKE BOWLS**

BERGSEE POKE-BOWL

+ Lachsforelle  
+ Gurke  
+ gepuffter Quinoa

+ Mangold rot  
+ Edamame

**27.2 €**

Poke bowl with salmon trout, cucumber, red Swiss chard, puffed quinoa and edamame

ALPINE POKE-BOWL

+ Rote Beete  
+ Gurke  
+ Mangold rot  
+ gepuffter Quinoa

+ Johannisbeere  
+ Walnuss  
+ Edamame

**25.2 €**

Poke bowl with beetroot, redcurrants, cucumber, walnuts, red Swiss chard, edamame and puffed quinoa

Sollten Sie Fragen haben, hilft Ihnen unser Serviceteam gerne weiter  
und gibt Ihnen eine Auskunft zu Allergenen in den Speisen.

If you have any questions, our service team will be happy to help you and provide you with information on allergens in the dishes.

# EIN SÜSSER ABSCHLUSS

Dessert & Süßspeisen



Nach einem Tag auf der Piste sind Süßspeisen eine perfekte Belohnung nach sportlicher Anstrengung. Diese süße Magie rundet den Skitag genussvoll ab.

Auch an Wellness- und Erholungstagen sind süßen Verlockungen ein absolutes Muss. Ein köstliches Dessert krönt jeden Wellnessmoment und hebt die Entspannung auf ein höheres Niveau.

**Süßspeisen sind nicht nur Gaumenfreuden, sondern auch emotionale Begleiter.**

## AFFOGATTO

**5 €**

## EINE KUGEL EIS

**3 €**

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Rote Beete- Passionsfrucht

One ball of ice cream: Vanilla | Chocolate | Strawberry | Beetroot and passion fruit

## SIG MIT HEIDELBEEREN

**16.8 €**

Sig with blueberries

## Kahuna Cookies

CHOCOLATE CHIP

DOUBLE CHOCOLATE CHIP

KARAMELL

APFEL RIEBEL

**4.9 €**

## Perfekt zu Kaffe & Tee!

Mikey aka Big Kahuna kommt ursprünglich aus Malaysia. Doch sein Herz hat ein Zuhause in Bregenz gefunden. Dort hat er seine Leidenschaft zum Zubereiten von Süßspeisen zum Beruf gemacht und verkauft seine einzigartigen Cookies im eigenen Laden und auch bei uns im Alpenstern.

Sollten Sie Fragen haben, hilft Ihnen unser Serviceteam gerne weiter und gibt Ihnen eine Auskunft zu Allergenen in den Speisen.

If you have any questions, our service team will be happy to help you and provide you with information on allergens in the dishes.

# FÜR JEDEN WAS DABEI



Limonaden

VO ÜS	0.3L <b>4.2 €</b>	COCA COLA ZERO	0.33L <b>4.9 €</b>
Cola   Orange   Spezi   Zitrone	0.5L <b>5.9 €</b>		
VO ÜS EISTEE	0.33L <b>4.9 €</b>	ALMDUDLER	0.33L <b>4.9 €</b>
VO ÜS SKIWASSER	0.3L <b>4 €</b> 0.5L <b>5 €</b>	VOSLAUER still   prickelnd	0.33L <b>4.3 €</b> 0.75L <b>7.9 €</b>
SODA HOLUNDER   ZITRONE	0.3L <b>4 €</b> 0.5L <b>5 €</b>	MANGO   JOHANNISBEERE APFEL   ORANGE	0.3L <b>4.7 €</b> 0.5L <b>7.2 €</b>
SÄFTE GESPRITZT	0.3L <b>4.5 €</b>	THOMAS HENRY	0.25L <b>4.9 €</b>
mango   johannisbeere   apfel   multi	0.5L <b>5.9 €</b>	tonic   bitter lemon   ginger ale mystic mango   spicy ginger cherry blossom   pink grapefruit	
RED BULL	0.25L <b>5.2 €</b>	DAMÜLSER WASSER	0.3L <b>1.6 €</b> 0.5L <b>2.5 €</b> 1L <b>4.9 €</b>

# ZUM AUFWÄRMEN



heiße Getränke

ESPRESSO	<b>3.7 €</b>	OVOMALTINE	<b>4.9 €</b>
TASSE KAFFEE	<b>4.5 €</b>	HEISSE SCHOKOLADE	<b>4.9 €</b>
MELANGE	<b>5.1 €</b>	+ Sahne	1 €
CAPPUCCINO	<b>5.1 €</b>	TASSE TEE	<b>4.9 €</b>
LATTE MACCHIATO	<b>5.1 €</b>	Sonnentor Biotee aus dem Waldviertel assam   earl grey   darjeeling   fruchtiharmonie chinas feinster - grüntee   taufrisch - kräuter	
+ Hafermilch	1.5 €	KAFFEE mit Baileys (4cl) & Sahne	<b>7.2 €</b>

far alle Geniesser

Kaffeespezialitäten von unserer Siebträgermaschine mit **Handle Kaffee aus Dornbirn**

dazu ein  
passender  
Cookie?

RISTRETTO	<b>3.5 €</b>
ESPRESSO	<b>3.9 €</b>
ESPRESSO MACCHIATO	<b>4 €</b>
KAFFEE	<b>4.8 €</b>
CAPPUCCINO	<b>5.3 €</b>
LATTE MACCHIATO	<b>5.3 €</b>

## BIERE

MOHREN BRÄU	0.3L <b>4.5 €</b> 0.5L <b>6.2 €</b>	RADLER süß   sauer	0.3 L <b>4.5 €</b> 0.5 L <b>6.2 €</b>
WEIHENSTEPHAN (COLA)WEIZEN	0.3L <b>4.3 €</b> 0.5L <b>6.3 €</b>	ERDINGER WEIZEN alkoholfrei	0.5 L <b>5.9 €</b>
RUSS	0.3L <b>4.3 €</b> 0.5L <b>6.3 €</b>	WARSTEINER BIER alkoholfrei	0.5 L <b>5.9 €</b>



**CHANDON GARDEN SPRITZ**

0.15L **8.5 €**  
0.75 L **44 €**

CHANDON Brut (bester argentinischer Schaumwein 2020) verfeinert mit Orangenbitterlikör. Eine geheime Rezeptur aus natürlichem Orangenextrakt, Kräutern & Gewürzen.

Keine künstlichen Aromen o. Farbstoffe

## SPARKLING

BORTOLIN ANGELO PROSECCO	0.1L <b>7 €</b>
, R ' DE RUNIART CHAMPAGNER	0.1L <b>18.5 €</b>
RUINART ROSÉ CHAMPAGNER	0.1L <b>21.5 €</b>
APEROL SPRITZ weißwein   aperol   soda	0.25L <b>9.5 €</b>
VENEZIANO prosecco   aperol   soda	0.25L <b>9.5 €</b>
HUGO prosecco   holunder   soda	0.25L <b>9.5 €</b>
ROT o. WEISS sauer   süß	0.25L <b>6.2 €</b>



### NYETIMBER CLASSIC CUVÉE BRUT

0.15L **10.5 €**  
0.75L **70 €**  
1.5L **145 €**

### NYETIMBER ROSÉ

0.75L **80 €**



AUSGEZEICHNETES  
WEINKONZEPT  
2025

MAXIMILIAN STEINFELD  
HOTEL ALPENSTERN

VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER



sommelier meininger

Gault & Millau  
Weinkarte  
des Jahres  
2026

**falstaff**  
BESTER SOMMELIER VORARBERGS  
2026  
Maximilian Steinfeld

Wine Spectator  
BEST OF  
AWARD OF  
EXCELLENCE  
2024

## WEISS

**GRÜNER VELTLINER 2024** 1/8L 6.5 €  
ALPENSTERN EXKLUSIVFÜLLUNG 1/4L 13 €  
Gritsch | Spitz - NÖ

**RIESLING RIED LOIBENBERG FEDERSPIEL** 1/8L 6.5 €  
ALPENSTERN EXKLUSIVFÜLLUNG 2023 1/4L 13 €  
Domäne Wachau | Dürnstein (Wachau) - NÖ

**GRAUBURGUNDER 2022** 1/8L 7.1 €  
Oberbergender Bassgeige VDP Erste Lage 1/4L 14.2 €  
Franz Keller | Vogtsburg im Kaiserstuhl - Baden

**SAUVIGNON BLANC ZEITSPIEL 3 2021** 1/8L 7.2 €  
September 2024 gefüllt 1/4L 14.4 €  
Tement | Zieregg - Südsteiermark

**ROSÉ BELLE NATURELLE** 1/8L 6.4 €  
Jurtschitsch | Langenlois | NÖ 1/4L 12.8 €

## ROT

**ZWEIGELT RUBIN CARNUNTUM DAC** 1/8L 6.7 €  
ALPENSTERN EXKLUSIVFÜLLUNG 2022 1/4L 13.4 €  
Lukas Markowitsch | Göttlesbrunn - NÖ

**BLAUFRÄNKISCH 2022** 1/8L 7.2 €  
AUS DER ALten LAGE KULM 1/4L 14.4 €  
Heidi Schröck & Söhne | Rust - BGL

**VINYES D'EN GABRIEL 2021** 1/8L 6.5 €  
CUVILÀ (Garnacha Negra) 1/4L 13 €  
Montsant - Spanien

**GAMAY BEAUJOLAIS VILLAGES 2021** (CS/SY) 1/8L 7.4 €  
Domaine de Vernus | Beaujolais, Burgund (FR) 1/4L 14.8 €

### GRÜNER VELTLINER SMARAGD RIED AXPOINT 2022

ART VIBES BY MAXIMILIAN STEINFELD

Domäne Wachau | Wachau

1/8L 10.5 €

1/4L 21 €



# GOUPMETGENUSS LÖFFELSPITZE

Sonntag  
Montag  
Dienstag

11.01.  
bis  
07.04.

Jetzt Tisch  
reservieren!