



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

à 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.

EIN LEICHTER ANFANG



Vorspeisen

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

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.

WÄRMENDE SCHÄTZE

unsere Suppenküche

KLARE RINDERBRÜHE
(Einlage nach Wahl)

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

+ Flädle
oder
+ Grießnockerl
oder
+ Kalbsbrätlnödel

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 €

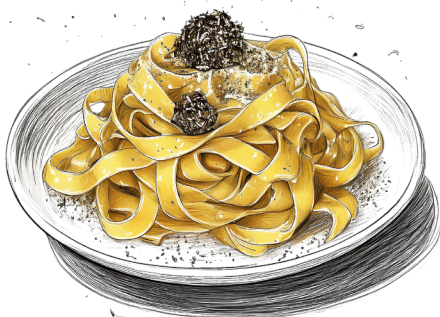
Max's Liebling

TRÜFFELTRAUM

Tagliolini
Trüffel

Tagliolini with truffle

28.8 €



Ein ganz besonderes Geschmackserlebnis!

Unsere zarten Tagliolini-Nudeln harmonisieren 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

Bertram'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

kleiner Hunger **18 €**

+ Salat

großer Hunger **21.7 €**

Bregenzerwald chees spaetzle with salad

HOKKAIDOKÜRBIS-GRÖSTEL (vegan)

26.5 €

+ Veganes Qimig

+ Mini-Kartoffel

+ Spinat

+ Birne

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



POKE BOWLS



BERGSEE POKE-BOWL

27.2 €

+ Lachsforelle

+ Gurke

+ Mangold rot

+ gepuffter Quinoa

+ Edamame

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

ALPINE POKE-BOWL

25.2 €

+ Rote Beete

+ Johannisbeere

+ Gurke

+ Walnuss

+ Mangold rot

+ Edamame

+ gepuffter Quinoa

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

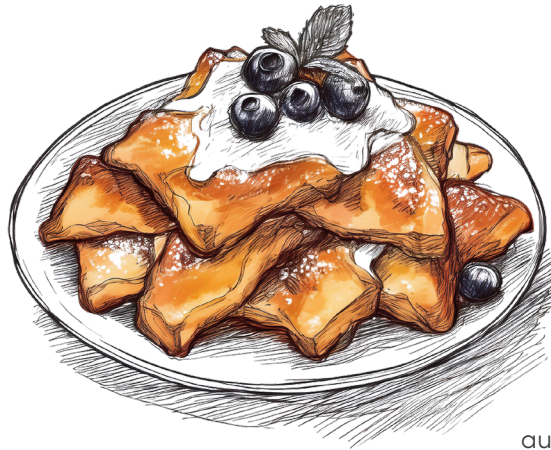
Sollten Sie Fragen haben, hilft Ihnen unser Serviceteam gerne weiter
und gibt Ihnen eine Auskunft zu Allergenen in den Speisen.

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 Kaffee & Tee!

Mikey aka Big Kahuna kommt ursprünglich aus Malaysia. Doch sein Herz hat er 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 Cola Orange Spezi Zitrone	0.3L 4.2 € 0.5L 5.9 €	COCA COLA ZERO	0.33L 4.9 €
VO ÜS EISTEE	0.33L 4.9 €	ALMDUDLER	0.33L 4.9 €
VO ÜS SKIWASSER	0.3L 4 € 0.5L 5 €	VOSLAUER still prickelnd	0.33L 4.3 € 0.75L 7.9 €
SODA HOLUNDER ZITRONE	0.3L 4 € 0.5L 5 €	MANGO JOHANNISBEERE APFEL ORANGE	0.3L 4.7 € 0.5L 7.2 €
SÄFTE GESPRITZT mango johannisbeere apfel multi	0.3L 4.5 € 0.5L 5.9 €	THOMAS HENRY tonic bitter lemon ginger ale mystic mango spicy ginger cherry blossom pink grapefruit	0.25L 4.9 €
RED BULL	0.25L 5.2 €	DAMÜLSER WASSER	0.3L 1.6 € 0.5L 2.5 € 1L 4.9 €

ZUM AUFWÄRMEN



heiße Getränke

ESPRESSO	3.7 €	OVOMALTINE	4.9 €
TASSE KAFFEE	4.5 €	HEISSE SCHOKOLADE + Sahne	4.9 € 1 €
MELANGE	5.1 €	TASSE TEE	4.9 €
CAPPUCCINO	5.1 €	Sonnenor Biotee aus dem Waldviertel	
LATTE MACCHIATO	5.1 €	assam earl grey darjeeling fruchteharmonie chinas feinsten - grüntee taufisch - kräuter	
+ Hafermilch	1.5 €	KAFFEE mit Baileys (4cl) & Sahne	7.2 €

für alle Geniesser

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

RISTRETTO	3.5 €
ESPRESSO	3.9 €
ESPRESSO MACCHIATO	4 €
KAFFEE	4.8 €
CAPPUCCINO	5.3 €
LATTE MACCHIATO	5.3 €

dazu ein
passender
Cookie?

BIERE

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



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



NYETIMBER CLASSIC CUVÉE BRUT

0.15L 10.5 €
0.75L 70 €
1.5L 145 €

NYETIMBER ROSÉ

0.75L 80 €



Fragen Sie gerne
nach unserer
umfangreichen
Weinkarte mit über
2.000 Positionen

WEISS

GRÜNER VELTLINER 2024 ALPENSTERN EXKLUSIVFÜLLUNG Gritsch Spitz - NÖ	1/8L 6.5 € 1/4L 13 €
RIESLING RIED LOIBENBERG FEDERSPIEL ALPENSTERN EXKLUSIVFÜLLUNG 2023 Domäne Wachau Dürnstein (Wachau) - NÖ	1/8L 6.5 € 1/4L 13 €
GRAUBURGUNDER 2022 Oberbergender Bassgeige VDP Erste Lage Franz Keller Vogtsburg im Kaiserstuhl - Baden	1/8L 7.1 € 1/4L 14.2 €
SAUVIGNON BLANC ZEITSPIEL 3 2021 September 2024 gefüllt Tement Zieregg - Süsteiermark	1/8L 7.2 € 1/4L 14.4 €
ROSÉ BELLE NATURELLE Jurtschitsch Langenlois NÖ	1/8L 6.4 € 1/4L 12.8 €

ROT

ZWIEGELT RUBIN CARNUNTUM DAC ALPENSTERN EXKLUSIVFÜLLUNG 2022 Lukas Markowitsch Göttlesbrunn - NÖ	1/8L 6.7 € 1/4L 13.4 €
BLAUFRÄNKISCH 2022 AUS DER ALTEN LAGE KULM Heidi Schrök & Söhne Rust - BGL	1/8L 7.2 € 1/4L 14.4 €
VINYES D'EN GABRIEL 2021 CUVILÀ (Garnacha Negra) Montsant - Spanien	1/8L 6.5 € 1/4L 13 €
GAMAY BEAUJOLAIS VILLAGES 2021 (CS/SY) Domaine de Vernus Beaujolais, Burgund (FR)	1/8L 7.4 € 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 €**

**AUSGEZEICHNETES
WEINKONZEPT
2025**

**MAXIMILIAN STEINFELD
HOTEL ALPENSTERN**



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER

sommelier meiningers





GOURMETGENUSS LÖFFELSPITZE

**Sonntag
Montag
Dienstag**

**11.01.
bis
07.04.**

**Jetzt Tisch
reservieren!**