



## 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.

**GUTES GEWISSEN** **7.9 €**  
(kleiner Beilagensalat)

small side salad

**SALAT VOM BUFFET** (nur am Abend) **10.5 €**

Salad from the buffet (only in the evening)

**BERGKÄSEBOWL** **18.9 €**

- + gebackener Bergkäse (Alpe Oberdamüls) + Blattsalat-Mix
- + eingelegte Birne + Gurke
- + Cherrytomate + Kurkumazwiebel
- + Radieschen + Granatapfel

Leaf salad mix with baked mountain cheese, pickled pear, cucumber, cherry tomato, curcuma onion, radish, pomegranate

**CEASAR SALAD** **27.5 €**

- + Salatherzen + Hähnchen (Hühnergut Höchst)
- + Ceasardressing + Cherrytomaten
- + Speckchips + Croutons

Salad hearts with chicken, ceasar dressing, cherry tomatoes, bacon, potato chips, crutons



*Corina's Liebling*

**HANDGESCHNITTENES BEEF TATAR**

mit Rind aus Au

Kartoffelespuma | Rustico Brot  
Beef with potato espuma, Rustico bread

120g **19.8 €**

180g **25.9 €**

**Warum das Beef Tatar Corina's erste Wahl wäre?**

Unser handgeschnittenes Beef Tatar wird mit Sorgfalt und Leidenschaft zubereitet, wobei die Qualität und Frische der Zutaten im Mittelpunkt stehen. Jeder Bissen dieses Gerichts ist eine tolle Mischung aus Aromen und Gewürzen. Definitiv eine Empfehlung für Genießer, die ein feines und raffiniertes Geschmackserlebnis suchen.

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

### SPARGELCREMESUPPE

+ Minicroutons

+ gepickelter Spargel

kleiner Hunger **7.5 €**

großer Hunger **8.5 €**

Asparagus cream soup with mini croutons, pickled asparagus

### KLARE RINDERBRÜHE

(Einlage nach Wahl)

kleiner Hunger **6.5 €**

großer Hunger **7.5 €**

+ Flädle

oder

+ Grießnockerl

oder

+ Kalbsbrätlnödel

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



## PASTA POESIE

Nudelliebhaber

SPAGHETTI BOLOGNESE (vom Auer Rind)

**17.7 €**



*Max's Liebling*

TRÜFFELTRAUM

Tagliolini  
Trüffel

Tagliolini with truffle

**25.2 €**

### 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.

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 **22.8 €**

+ Pommes oder Salat

classic viennese pork schnitzel with fries or salad

WIENER SCHNITZEL VOM KALB **29.9 €**

+ Pommes oder Salat

Viennese veal schnitzel with fries or salad

GESCHMORTE KALBSBÄCKLE **25.7 €**

+ Kartoffelpüree

+ Erbse

+ Zuckerschote

+ wilder Brokkoli

Braised veal cheeks with mashed potatoes, peas, sugar snap, wild broccoli

RINDFLEISCH-BÄLLCHEN (vom Auer Rind) **24.1 €**

+ Kartoffelpüree

+ Preiselbeere

+ Sahnesoße

beef meatballs from Auer beef with mashed potatoes, cranberry, cream sauce

GULASCH (vom Auer Rind) **25.2 €**

+ Semmelknödel

+ Sauerrahm

Goulash from Auer beef with bread dumplings, sour cream

HEIMISCHES RIBEYE STEAK **37.2 €**

+ Salatherzen

+ Karotten

+ Erbsen

+ Chimmichurri

+ Portweinjus

Local ribeye steak with salad hearts, carrots, peas, chimmichurri, port wine jus

*Bertram's Highlight*

LACHSFORELLE  
aus dem Ötztal

+ Rosmarinkartoffeln

+ wilder Brokkoli

+ Tomatenconfit

Salmon trout with rosemary potatoes, wild broccoli,  
tomato confit

**24.5 €**

**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 **17.1 €**

großer Hunger **20.7 €**

**KNÖDELTRIS**

Rote Beete | Spinat | Bergkäse

+ Salat

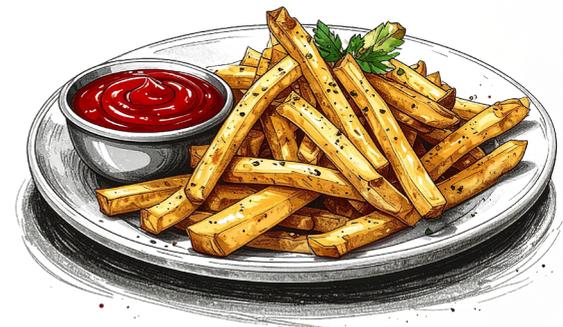
Beet dumpling, spinach dumpling and mountain cheese dumpling with salad

**19.1 €**

**PORTION POMMES**

portion of french fries

**8.5 €**



*unsere Empfehlung*

**BERGKÄSE SCHLUTZKRAPPEN**

+ Champagnerkraut  
+ Schnittlauch

Mountain cheese Schlutzkrapfen  
with champagne cabbage, chives

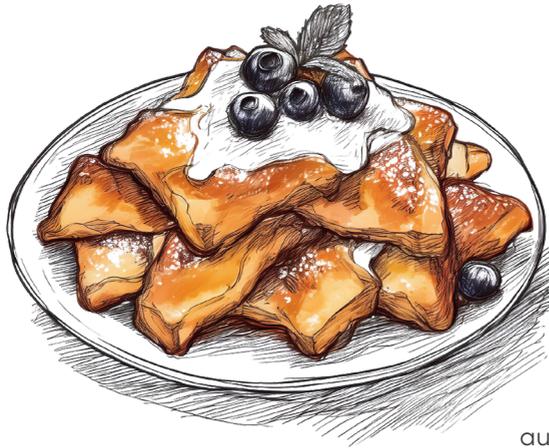
**24.5 €**

**PERFEKT FÜR GENIESSER AN WARMEN TAGEN IN DEN BERGEN:**

Kräftig, cremig und voller Geschmack – unsere Bergkäse-Schlutzkrapfen sind genau das Richtige nach einer Wanderung, einer Radtour oder einem entspannten Nachmittag auf der Sonnenterrasse. Ein Teller voll alpiner Aromen, der den Sommer auf besonders genussvolle Weise begleitet.

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.



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.**

**KAISERSCHMARREN 17.1 €**

+ Apfelmus  
oder  
+ Zwetschgenröster

Kaiserschmarren with apple sauce or plum compote

**TAGESKUCHEN 6.2 €**

+ Sahne 1.8 €

Cake of the day, optionally with cream (+1.8€)

**APFELSTRUDEL oder TOPFENSTRUDEL 7.7 €**

+ Sahne 1.8 €

+ Vanillesoße 3 €

+ Vanilleeis 2.6 €

Apple strudel or curd cheese strudel, optionally with cream (+1.8€),  
vanilla sauce (+3€), vanilla ice cream (+2.6€)

**CREMIGES PANNA COTTA 13.5 €**

+ frische Erdbeeren + Baiser

Creamy panna cotta with fresh strawberries and meringue

*Kahuna Cookies*

CHOCOLATE CHIP

DOUBLE CHOCOLATE CHIP

KARAMELL

**4.8 €**

**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 Cola   Orange   Spezi   Zitrone	0.3L <b>3.9 €</b> 0.5L <b>5.6 €</b>	COCA COLA ZERO	0.33L <b>4.5 €</b>
VO ÜS EISTEE	0.33L <b>4.5 €</b>	ALMDUDLER	0.33L <b>4.5 €</b>
VO ÜS SKIWASSER	0.3L <b>3.7 €</b> 0.5L <b>4.8 €</b>	VOSLAUER still   prickelnd	0.33L <b>4.1 €</b> 0.75L <b>7.2 €</b>
SODA HOLUNDER   ZITRONE	0.3L <b>3.5 €</b> 0.5L <b>4.8 €</b>	MANGO   JOHANNISBEERE APFEL   ORANGE	0.3L <b>4.1 €</b> 0.5L <b>6.6 €</b>
SÄFTE GESPRITZT mango   johannisbeere   apfel   multi	0.3L <b>3.9 €</b> 0.5L <b>5.8 €</b>	THOMAS HENRY tonic   bitter lemon   ginger ale mystic mango   spicy ginger cherry blossm   pink grapefruit	0.25L <b>4.7 €</b>
RED BULL	0.25L <b>4.9 €</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>3.4 €</b>	OVOMALTINE	<b>4.7 €</b>
TASSE KAFFEE	<b>4.1 €</b>	HEISSE SCHOKOLADE + Sahne	<b>4.9 €</b> 0.5 €
MELANGE	<b>4.6 €</b>	TASSE TEE	<b>4.7 €</b>
CAPPUCCINO	<b>4.9 €</b>	Sonnentor Biotee aus dem Waldviertel	
LATTE MACCHIATO	<b>4.9 €</b>	assam   earl grey   darjeeling   fruchtcharmonie chinas feinstes - grüntee   taufriech - kräuter	
+ Hafermilch	0.5 €		

*für alle Geniesser*

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

RISTRETTO	<b>3.1 €</b>
ESPRESSO	<b>3.7 €</b>
ESPRESSO MACCHIATO	<b>3.8 €</b>
KAFFEE	<b>4.3 €</b>
CAPPUCCINO	<b>5.1 €</b>
LATTE MACCHIATO	<b>5 €</b>

## BIERE

MOHREN BRÄU	0.3L <b>4.5 €</b> 0.5L <b>5.9 €</b>	RADLER süß   sauer	0.3 L <b>4.5 €</b> 0.5 L <b>5.9 €</b>
WEIHENSTEPHAN (COLA)WEIZEN	0.3L <b>4.1 €</b> 0.5L <b>6.1 €</b>	ERDINGER WEIZEN alkoholfrei	0.5 L <b>5.8 €</b>
RUSS	0.3L <b>4.1 €</b> 0.5L <b>6.1 €</b>	WARSTEINER BIER alkoholfrei	0.5 L <b>5.8 €</b>

## SPARKLING

LE CONTESSE PROSECCO	0.1L <b>7 €</b>
, R ' DE RUNIART CHAMPAGNER	0.1L <b>15.5 €</b>
RUINART ROSÉ CHAMPAGNER	0.1L <b>18.5 €</b>
APEROL SPRITZ weißwein   aperol   soda	0.25L <b>9.2 €</b>
VENEZIANO prosecco   aperol   soda	0.25L <b>9.2 €</b>
HUGO prosecco   holunder   soda	0.25L <b>9.2 €</b>
ROT o. WEISS SAUER	0.25L <b>5.8 €</b>



### CHANDON GARDEN SPRITZ

0.15L  
**8.1 €**

0.75 L  
**41 €**

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

Keine künstlichen Aromen o. Farbstoffe



Fragen Sie gerne  
nach unserer  
**umfangreichen  
Weinkarte** mit über  
2.000 Positionen

## WEISS

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

## ROT

<b>ZWEIFELT RUBIN CARNUNTUM DAC</b>	1/8L <b>6.7 €</b>
<b>ALPENSTERN EXKLUSIVFÜLLUNG 2022</b> Lukas Markowitsch   Göttlesbrunn - NÖ	1/4L <b>13.4 €</b>
<b>BLAUFRÄNKISCH 2022</b>	1/8L <b>7.2 €</b>
AUS DER ALTEN LAGE KULM Heidi Schrök & Söhne   Rust - BGL	1/4L <b>14.4 €</b>
<b>CUVÉE LES AURÉLIENS 2021 (CS/SY)</b>	1/8L <b>7 €</b>
Domaine Triennes   Provence (FR)	1/4L <b>14 €</b>
<b>GAMAY BEAUJOLAIS VILLAGES 2021 (CS/SY)</b>	1/8L <b>7.4 €</b>
Domaine de Vernus   Beaujolais, Burgund (FR)	1/4L <b>14.8 €</b>

**GRÜNER VELTLINER SMARAGD RIED AXPOINT 2022**

**ALPENSTERN EXKLUSIVFÜLLUNG**

Domäne Wachau | Wachau

1/8L **10.5 €**

1/4L **21 €**

**AUSGEZEICHNETES  
WEINKONZEPT  
2025**

**MAXIMILIAN STEINFELD  
HOTEL ALPENSTERN**



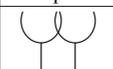
VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER

sommelier meiningers



**STAR  
WINE  
LIST**

Wine Spectator



BEST OF  
AWARD OF  
EXCELLENCE  
**2024**



# GOURMETGENUSS LÖFFELSPITZE

**Samstag  
Sonntag  
Montag**

**12.07.  
bis  
02.11.**

**Jetzt Tisch  
reservieren!**