

## Ein herzliches „Grüß Gott“ liebe Gäste!

Da uns Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden am Herzen liegen, achten wir sehr auf Regionalität und versuchen so viel wie möglich bei heimischen, sowie Allgäuer Produzenten zu kaufen.

Von diesen Lieferanten beziehen wir unsere regionalen Produkte:

Hochlandrindfleisch von unserem Nachbarn Bergbauernhof Herrn Benjamin Felder.

Die restlichen Fleischprodukte von der Metzgerei Rauch in Hegge/Allgäu. Diese Metzgerei schlachtet noch selbst und kennt die Bauern, von denen Sie die Tiere beziehen persönlich.

Unser Wildfleisch beziehen wir von verschiedenen Lieferanten wie z.B. Christoph Rüb vom s'hirscheck, sowie von heimischen Jägern aber auch von Allgäuer Lieferanten.

Gemüse und Obst vom Obst Häusler in Blaichach /Allgäu und Jakob Landprodukte aus Baden-Württemberg.

Unsere Hühnereier sind ausschließlich aus Freilandhaltung.

Wir verwenden außerdem viele Produkte, die wir selbst in der umliegenden Natur sammeln oder die in unseren Kräuterkisten wachsen und anschließend sorgsam verarbeitet werden. Diese Produkte bieten wir auch zum Verkauf an.

\* \* \*

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Außerdem berät unser Seniorchef Rüdiger Sie gerne in diesen Fragen!

\* \* \*

Da wir unsere Produkte frisch zubereiten, ist dies mit einem hohen Arbeits- und Zeitaufwand verbunden, daher kann es auch einmal zu längeren Wartezeiten kommen.

Dafür bitten wir um Ihr Verständnis!

## Ein Lächeln zu jeder Zeit

Es kostet nichts und bringt viel ein.  
Es bereichert den Empfänger,  
ohne den Geber ärmer zu machen.  
Es ist kurz wie ein Blitz,  
aber die Erinnerung daran ist unvergänglich.  
Keiner ist so reich,  
dass er darauf verzichten könnte.  
Es bringt viel Glück ins Heim,  
schafft guten Willen im Geschäft,  
und ist das Kennzeichen der Freundschaft.  
Es bedeutet für jeden Müden Erholung,  
für den Mutlosen Ermunterung,  
für den Traurigen Aufheiterung  
und ist das beste Mittel gegen Ärger.  
Man kann es weder kaufen noch erbitten,  
noch leihen oder stehlen,  
denn es hat erst dann seinen Wert,  
wenn es verschenkt wird.

Denn niemand braucht so bitternötig ein Lächeln  
wie derjenige, der für andere einmal keines mehr übrighat.

Mit einem von Herzen kommenden Lächeln wünschen wir  
Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem Hause.

## Kräuter - Naturshop

Unser Kräutershop mit hauseigenen Kräuterprodukten finden Sie in der Lobby. Vieles davon wird von uns mit Liebe und Hingabe in unserer Kräuterküche selbstgemacht. Basis für viele hausgemachte Produkte sind die verschiedenen Gewächse aus den umliegenden Bergwiesen des Kleinwalsertals.

Aber auch Körperpflegeprodukte auf Kräuterbasis und Räucherwerk sowie Zirben-Produkte aus dem Alpenraum vervollständigen das Sortiment des kleinen „Kräuterlädlele“.

Die Produkte sind nicht nur eine großartige Ergänzung für den eigenen Haushalt, sondern eignen sich auch ideal als Geschenk für Freunde und Bekannte.

## Gäste-W-LAN

Unser kostenloser W-LAN Zugang für Sie:

Netzwerk: Hoernlepass

Passwort: hoernlepass

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage [www.hoernlepass.at](http://www.hoernlepass.at)

Folgen sie uns gerne auf Facebook oder Instagram

Einen schönen Aufenthalt und guten Appetit  
wünscht Ihnen Familie Keck  
und das Hörnlepass Team

## Montag und Dienstag sind unsere Ruhetage im Restaurant

**Mittwoch bis Sonntag 11:30 – 20:30 Uhr warme Küche  
Von 14:00 – 17:00 Uhr Nachmittagskarte**

**Jeden Samstag Buffet  
17:30 Uhr – 20:00 Uhr  
Gerne auch a la Carte möglich**

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Pro Person          | € 31,90 |
| Kinder bis 12 Jahre | € 17,90 |
| Kinder bis 5 Jahre  | € 12,50 |

## Frühstücksbuffet im Hörnlepass

Der perfekte Start in den Tag – ein ausgiebiges Frühstück mit frischen regionalen Produkten. Täglich von 07:30 bis 10:00 Uhr.

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Pro Person          | € 18,50 |
| Kinder bis 12 Jahre | € 12,50 |
| Kinder bis 5 Jahre  | € 7,90  |

## Ein Aperitif zum Auftakt

|   |        |
|---|--------|
| Glas Prosecco   | € 5,20 |
| Hugo<br>Prosecco   hausgemachter Holunderblütensirup                              | € 6,70 |
| Susi<br>Prosecco   hausgemachter Kräutersirup                                     | € 6,70 |
| Prosecco Aperol   | € 6,90 |
| Campari, -Soda oder -Orange   | € 6,80 |
| Martini Bianco, Extra Dry, D´oro  | € 5,60 |
| Alpzider aus Vorarlberg<br>Apfelschaumwein mit Sekt aufgespritzt, Zitrone und Eis | € 7,50 |

## Vorspeisen

„oder etwas Kleines zwischendurch“

|   |         |
|---|---------|
| Äpler Frühlingsrolle vom Hochlandrind<br>Hackfleisch-Krautfüllung   Kräuter-Sauerrahmdip                                  | € 12,60 |
| Hausgebeizter Lachs   Lachstatar   Kräuter Schmand<br>fermentierte Radieschen   rote Beete   Kräutersalat   Knoblauchbrot | € 13,80 |
| Frisches Bauernbrot von der Bäckerei Ehrat mit  | € 4,50  |
| Kräuterquark  | € 3,90  |
| Griebenschmalz  | € 3,50  |
| Lachstatar  | € 6,20  |

## Aus dem Suppenkessel

|   |        |
|---|--------|
| Flädlesuppe   Rinderkraftbrühe                        | € 6,90 |
| Walser Käsesuppe   Röstzwiebeln   Schwarzbrotcroutons | € 7,20 |
| Kürbiscremesuppe   Kürbiskerne   Kürbiskernöl         | € 6,90 |
| Stück Brot  | € 1,60 |

## Grün & Vital

|   |         |
|---|---------|
| Salat vom Buffet  | € 7,70  |
| „Wilder Salat“<br>verschiedene Blattsalate   gebratene Champignons & Lauch<br>Kräuterquark   Knoblauchbrot  | € 16,90 |
| „Gourmet Salat“<br>verschiedene Blattsalate   gebratene Champignons & Lauch<br>Kräuterquark   gebratene Rinderfetzen oder Putenstreifen   Knoblauchbrot | € 19,80 |

## Vegetarische Gerichte

|  |         |
|--|---------|
| Walser Rösti   Kräuterquark   Fermentierte Radieschen  | € 16,20 |
| Käse-Spinat -Serviettenknödel   Käse- Sauce<br>Röstzwiebeln  | € 16,90 |
| Kartoffelstampf   Wintergemüse   Kräutersalat<br>Olivenöl von Oro del Camello  | € 16,90 |
| Vegi Burger<br>Käse- Kartoffel- Patty   Essiggurken   Zwiebeln   Tomate  <br>Kräutersalat   Tomatenmarmelade   Preiselbeeren  <br>Brioche Brötchen   Pommes Frites | € 16,90 |
| Cremige Kürbispasta   Kürbiskernöl   Kürbiskerne<br>Grana Padano   | € 16,90 |
| Kaiserschmarrn   Rosinen   Mandeln   Apfelmus (ca. 25 min)   | € 16,20 |



## Hochlandrind

Unsere Hochlandrindspezialitäten stehen ganz unter dem Motto:

„Total regional!“

Das Fleisch kommt von unserem Nachbarn, dem Berghof Felder und wird nun seit vielen Jahren von Herrn Benjamin Felder mit viel Liebe gezüchtet. Dieses schmackhafte Fleisch höchster Qualität ist in der heimischen Gastronomie nur bei uns im Alpengasthof erhältlich. Das Rind hat von der Aufzucht bis zur Schlachtung die Schwende nicht verlassen.

Geschmortes Rindergulasch vom Hochland € 20,90  
Serviettenknödel | Krautsalat

Braten vom Hochland | Rotweinsauce € 21,60  
Rotkraut | Kartoffelstampf

### Hochlandrinderburger – 100% Rindfleisch

Hörele Burger (Medium / Well Done) € 16,90  
Essiggurken | Tomaten | Zwiebeln | Speck | Blattsalat  
Cocktailsauce | Senf- Honig Sauce | Brioche Brötchen

... mit Käse € 17,70

Zu dem Burger reichen wir Pommes Frites

## Hausspezialitäten

aus der Pfanne und vom Grill

|   |         |
|---|---------|
| Hörnlepass Pfanne<br>Gebratene Schweinelendchen   Pilze a la Creme<br>Wintergemüse   hausgemachte Spätzle             | € 22,80 |
| Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Rind (Rare / Medium / Well Done)<br>Jus   Röstzwiebeln   Speckbohnen<br>Bratkartoffeln | € 31,50 |
| Rumpsteak vom Allgäuer Rind (Rare / Medium / Well Done)<br>Rotweinjus   Kräuterbutter   Wintergemüse<br>Pommes Frites | € 31,50 |

## Hausmannskost

|  |         |
|--|---------|
| Wiener Schnitzel vom Schwein   Bratkartoffeln  | € 16,90 |
| Cordon Bleu vom Schwein   Pommes Frites  | € 19,20 |
| Rahmschnitzel   hausgemachte Spätzle   | € 16,90 |
| Hausgemachte Sülze<br>Zwiebelringe   Sauce Remoulade   Bratkartoffeln                              | € 14,20 |
| Hacksteak   Bratensauce   Spiegelei   Bratkartoffeln   | € 16,70 |
| Wildhacksteak vom Hirsch   Pilze a la Creme   Wacholderjus<br>Preiselbeeren   hausgemachte Spätzle | € 19,90 |

## Brotzeiten

|  |         |
|--|---------|
| Speckbrot<br>Essiggurke   Zwiebel                | € 9,90  |
| Käsebrot<br>Bergkäse   Zwiebelringe   Essiggurke | € 10,50 |
| Wurstsalat   Brot                                | € 11,90 |
| Schweizer Wurstsalat   Brot                      | € 12,90 |

## Hausgemachte Desserts

Waldhonig- Crème Brûlée € 10,20  
hausgemachtes Buttermilcheis | Walnuss- Amarettinicumble

Schokotarte | Erdnussbuttercreme | Minzstaub € 11,20  
Portweinkirschen | Bergwiesenkrauteis

## Süßwein / Dessertwein

Österreichische Weinspezialitäten  
offen serviert oder als Flasche (0,75 l)

Chardonnay Spätlese 0,75 l € 28,00  
Weingut Haider, Illmitz / Neusiedlersee Glas 0,1 l € 5,30

Beerenauslese Sämling 88 0,375 l € 45,00  
Weingut Tschida, Illmitz / Neusiedlersee Glas 0,1 l € 15,00

## Hausgemachtes Eis

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Buttermilcheis     | pro Kugel € 2,70 |
| Bergwiesenkrauteis | pro Kugel € 2,70 |

## Walser-Eis

von Herrn Feurstein aus Walser Bergbauernmilch

|                         |                  |
|-------------------------|------------------|
| Stracciatella           | pro Kugel € 2,70 |
| Pistazie                | pro Kugel € 2,70 |
| Karamell / Fleur de Sel | pro Kugel € 2,70 |
| Haselnuss               | pro Kugel € 2,70 |

Alle Eissorten von Herrn Feurstein sind glutenfrei.

## Eisbecher

|   |        |
|---|--------|
| Kindertraum<br>2 Kugeln Eis   Sahne   Überraschung  | € 5,00 |
| Heiße Liebe<br>Vanilleeis   heiße Himbeeren   Sahne | € 8,20 |
| Eiskaffee   Sahne                                   | € 8,20 |
| Gemischtes Eis   3 Kugeln Eis   Sahne               | € 7,00 |
| Gemischtes Eis   3 Kugeln Eis                       | € 6,00 |
| Vanilleeis   Eierlikör   Sahne                      | € 8,50 |
| Eine Kugel Eis                                      | € 2,00 |
| Eine Kugel Eis   Sahne                              | € 3,00 |
| Espresso Affogato                                   | € 4,80 |

Täglich hausgemachte Kuchen und Strudel