



Hotel Alatsee Speisekarte

<https://speisekarte.menu>

Am Alatsee 1 87629 Füssen, Germany

(+49)83626205,(+49)083626205 - <https://www.hotel-alatsee.de/>



Die Speisekarte von Hotel Alatsee 's aus Füssen beinhaltet **75** Menüs. Durchschnittlich kosten Menüs oder Getränke auf der Speisekarte ca. 10 €. Die Kategorien können auf der Speisekarte unten eingesehen werden.

Was [MichaelK](#) an Hotel Alatsee mag:

Leider haben wir keinen Parkplatz bekommen, aber das hat das freundliche und zuvorkommende Personal mehr als wett gemacht. Das Essen war hervorragend zubereitet und ist sehr schnell gegangen. Wir werden auf jeden Fall wieder kommen [Weiterlesen](#). Was [Bimla Bava](#) an Hotel Alatsee nicht mag:

Direkt am Seeufer gelegen brauchen sich die Wirtsleute keine Sorgen zu machen dass der Kundenstrom abreisst. Das erklärt vielleicht die lieblos zubereiteten Kässpätzlen, die eine breiige Konsistenz hatten und von keinesfalls frisch zubereiteten Röstzwiebeln bedeckt waren. Dazu fanden sich zu viele Krümel konzentriert in der Tellermitte. Zusammen mit einer Ofenkartoffel und zwei Bier zahlten wir um die 30€. [Weiterlesen](#). Das Restaurant bietet auch eine Möglichkeit an, bei schönem Wetter draußen zu sitzen und zu etwas zu Dir nehmen. Die umfangreiche Selektion an Kaffee- und Tee-Spezialitäten erhöht den Wert eines Besuches im Hotel Alatsee erheblich, das Restaurant reicht auch *Speisen aus dem europäischen Umfeld*. Auch internationale Gerichte sind ein Teil der Küche des Hotel Alatsee, bei den Gäste sind insbesondere leckeren **Säfte** sehr gefragt.

Hotel Alatsee Speisekarte



Alkoholische Getränke

BIER

Beilagen

POMMES

Getränke

SAFT

Coffee

ESPRESSO

Kaffee

KAFFEE

Süße Versuchung

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL
MIT VANILLESAUCE \$5.3

Hauptgerichte

SPÄTZLE MIT SOSSE \$3.3

Drinks

GETRÄNKE

Deutsche ecke

SCHNITZEL MIT POMMES \$7.5

Für unsere kleinen

FISCHSTÄBCHEN MIT
FOLIENKARTOFFEL \$7.1

POMMES MIT KETCHUP UND/ODER
MAYONNAISE \$3.8

Zwischengänge

SAUTIERTE TIROLER
SCHLUTZKRAPPEN

GEBRATENE PARMESANGNOCCIS

Fleisch

ROSA GEBRATENER ALM-OCHSE
UNTER DER KRÄUTERKRUSTE \$26.6

GEBRATENE KRONE VOM
JUNGEN LAMM AN ROSMARIN-
JUS, BOHNENCASSOULET,
TOMATENCONCASSÉE UND
BRATKARTOFFELN \$21.2

Fisch

PICCATA VOM GOLDBARSCH AN
PAPPARDELLE, TOMATISIERTER
CHAMPAGNERSAUCE UND
KIRSCHTOMATENRAGOUT \$20.1

AUF DER HAUT GEBRATENER
FLUSSZANDER AUF WEISSEM
UND GRÜNEM SPARGEL, KLEINEN
KARTOFFELN UND
FRÜHLINGSLAUCH \$24.9

Salate

SALAT

BEILAGENSALAT

GROSSER GEMISCHTER SALAT,
WAHLWEISE MIT:

RIESENGARNELE MIT JUNGEM
KNOBLAUCH UND
ZITRONENGRAS \$11.8

Nachtisch

WEISSES SCHOKOLADENPARFAIT MIT
ERDBEEREN UND MINZE

PINA COLADAESPUMA AUF ANANAS-
MINZSALAT UND KOKOSEIS

Hotel Alatsee Speisekarte



PASSIONSFRUCHTGRANITEE AUF
GRIECHISCHEM JOGHURT UND ORANGE

TOPFENKNÖDEL AUF
MARILLENRÖSTER

Ofenkartoffeln

GEBRATENEN RIESENGARNELEN
MIT KIRSCHTOMATEN UND
BASILIKUM \$12.9

ROSA GEBRATENE
RINDERSTREIFEN MIT FRISCHER
PETERSILIE \$11.7

PUTENBRUSTSTREIFEN UND
ROTEN ZWIEBELN \$10.7

NATUR, MIT FRISCHEM
SCHNITTLAUCH \$7.3

**Speisen werden u.a. mit
folgenden Zutaten zubereitet**

FLEISCH

CHAMPIGNONS

EIER

KARTOFFELN

Brotzeiten

SCHWEIZER WURSTSALAT MIT
CORNICHONS, ROTEN ZWIEBELN
UND KÄSE, SAUER MARINIERT \$8.2

ALLGÄUER WURSTSALAT MIT
CORNICHONS UND ROTEN
ZWIEBELN, SAUER MARINIERT \$7.5

SCHINKENBROT MIT ROHEM
SCHINKEN, KIRSCHTOMATE,
CORNICHONS UND ZWIEBELCHEN \$8.5

KÄSEBROT MIT EMMENTALER,
SALATGURKE, ZWIEBELCHEN UND
SCHNITTLAUCH \$8.5

SCHINKEN- KÄSEBROT, MIT
ROHEM SCHINKEN UND
EMMENTALER \$8.5

Nachspeisen

SCHOKOMOUSSE AUS OMAS
WECKGLAS MIT
SAUERKIRSCHRAGOUT \$5.1

KÜRBISKERNPARFAIT MIT
MARILLENRÖSTER UND
KÜRBISKERNÖL \$5.3

KLEINER SÜSSER ABSCHLUSS
SORBET VON DER SCHWARZEN
JOHANNISBEERE AUF ALLGÄUER
BUTTERMILCH UND ROTER MINZE; \$5.3

DESSERT VON DER ERDBEERE \$8.9

CLAFOUTIS VON DER
SAUERKIRSCH \$8.6

Hauptspeisen

KALBSRAHMGULASCH MIT
SAUERRAHM UND SPÄTZLE

ROSA GEBRATENE RINDERLENDE, LA
RATTA KARTOFFELN, SAUTIERTEN
BLATTSPINAT UND SAUCE BERNAISE

KROSS GEBRATENER SAIBLING MIT
BELUGALINSEN UND SPECKSCHAUM

RISOTTO MIT TOMATEN UND
ZIEGENFRISCHKÄSE

KONFIERTER SCHWEINEBAUCH MIT
KRAUTSALAT UND SEMMELKNÖDEL

**Folgende Arten von Gerichten
werden serviert**

SUPPE

SALAT

VORSPEISE

EISCREME

BROT

Hotel Alatsee Speisekarte



Suppen

WEISSE BOHNENSUPPE MIT ROSMARIN UND TAHITI VANILLE	
ZITRONENGRAS-CURRYSÜPPCHEN MIT FISCHSTÄBCHEN	
SCHAUMSUPPE VON WILDKRÄUTERN	\$7.5
ESSENZ VON DER RIESENGARNELE UND STRAUCHTOMATE	\$7.8
KARTOFFELSUPPE MIT FRISCHEM MAJORAN UND KNUSPRIGEM SPECK	\$5.2
ALLGÄUER RINDSSUPPE MIT FLÄDLE	\$5.0

Vorspeisen

SPARGELSALAT MIT SCHINKENENBRUSCCHETTA	
CARPACCIO VON DER RIESENGARNELE MIT LIMONENVINAIGRETTE	
SOMMERLICHE BLATTSALATE	
TARTAR VOM WILDLACHS MIT DILL	
FEIN GEHACKTES VOM RIND MIT BASILIKUM UND LIMONENÖL	
MARINIERTES CARPACCIO VOM RINDERFILET AN JUNGEM FELDSALAT	\$12.9

GRATINIERTER SCHAFSKÄSE VON DER ALM	\$11.8
--	--------

Klassiker

KLEINER BEILAGENSALAT, ZU DEN HAUPTGÄNGEN	\$2.7
ALLGÄUER HIRSCHGULASCH MIT GEBRATENEN SERVIETTENKNÖDELN, DAZU PREISELBEEREN	\$19.0
STEAK MIT KRÄUTERBUTTER UND POMMES FRITES PUTENSTEAK	\$13.6
STEAK MIT KLEINEM GEMISCHTEN SALAT UND KNOBLAUCHBAGUETTE PUTENSTEAK	\$13.9
CORDON BLEU VOM MILCHKALB MIT SAFTSCHINKEN UND EMMENTALER, DAZU POMMES FRITES	\$19.5
KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB MIT POMMES FRITES UND ZITRONE	\$18.4
CORDON BLEU VOM MILCHKALB	\$21.2
ZWIEBELROSTBRATEN VOM ALM- OCHSEN MIT SPÄTZLE, RAHMSAUCE UND FRISCHEM SCHNITTLAUCH	\$20.1
ALMSCHNITZEL VON DER SCHWEINELENDE MIT SPÄTZLE, PILZEN UND KÄSE ÜBERBACKEN	\$14.0

Hotel Alatsee Speisekarte



Hotel Alatsee

Am Alatsee 1 87629
Füssen, Germany

Öffnungszeiten:

Montag 11:00-17:30 11:30-14:00 14:00-17:00

Dienstag 11:00-17:30 11:30-14:00 14:00-17:00

Mittwoch 11:00-20:00 11:30-14:00 14:00-18:00 18:00-18:30

Donnerstag 11:00-20:00 11:30-14:00 14:00-18:00 18:00-18:30

Freitag 11:00-20:00 11:30-14:00 14:00-18:00 18:00-18:30



Gemacht mit
speisekarte.net

Samstag 11:00-20:00 11:30-14:00 14:00-
18:00 18:00-18:30
Sonntag 11:00-20:00 11:30-14:00 14:00-
18:00 18:00-18:30

Hotel Altsee Speisekarte

