

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 Früchte Frick

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 „Kräuterlädele“.

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

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 Großes Buffet
17:30 Uhr – 20:00 Uhr
Gerne auch a la Carte möglich

Pro Person € 32,90
Kinder bis 12 Jahre € 18,90
Kinder bis 5 Jahre € 13,50

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 Prosecco hausgemachter Holunderblütensirup	€ 7,20
Susi Prosecco hausgemachter Kräutersirup	€ 7,20
Prosecco Aperol	€ 7,50
Campari, -Soda oder -Orange	€ 7,20
Martini Bianco, Extra Dry, D´oro	€ 5,80
Alpzider aus Vorarlberg Apfelschaumwein mit Sekt aufgespritzt, Zitrone und Eis	€ 7,50

Vorspeisen

„oder etwas Kleines zwischendurch“

Graupenrisotto | Wurzelgemüse | Bergkäse | Kräutersalat
 Olivenöl Oro del Camello | € 12,80

Hausgebeizter Lachs | Lachstatar | Kräuter Schmand
 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 € 7,20

Kürbiscremesuppe | Kürbiskerne | Kürbiskernöl € 7,20

Stück Brot € 1,60

Grün & Vital

Kleiner Gemischter Salat	€ 7,70
„Wilder Salat“ verschiedene Blattsalate gebratene Champignons & Lauch Kräuterquark Knoblauchbrot	€ 16,90
+ gebratene Rinderstreifen	€ 4,50
+ gebratener Hähnchenstreifen	€ 4,00

Hochlandrind

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.


Braten vom Hochland Rotweinsauce Rotkraut Kartoffelstampf	€ 21,60
Hörelle Burger (Medium / Well Done) Essiggurken Tomaten Zwiebeln Speck Blattsalat Cocktailsauce Senf- Honig Sauce Brioche Brötchen Pommes	€ 16,90
... mit Käse	€ 17,70

**Zusätzliche Gerichte vom Hochlandrind finden Sie auf unserer Tafel
 Gerne Informiert Sie unser Service**

Vegetarische Gerichte

Walser Rösti | Kräuterquark | Fermentierte Radieschen € 16,50

Käse-Spinat -Serviettenknödel | Käse- Sauce
Röstzwiebeln € 16,90

Kartoffelstampf | Sommergemüse | Kräutersalat
Olivenöl von Oro del Camello  € 16,90

Gemüse- Kartoffelgröstl | Spiegelei € 16,90

Vegi Burger € 16,90
Käse- Kartoffel- Patty | Essiggurken | Zwiebeln | Tomate |
Kräutersalat | Tomatenmarmelade | Preiselbeeren |
Brioche Brötchen | Pommes Frites

Kürbispasta mit Nudeln vom Martinshof | € 16,90
Kürbiskernöl | Kürbiskerne

Kaiserschmarrn | Rosinen | Mandeln | Apfelmus (ca. 25 min) € 16,50

Hausspezialitäten

aus der Pfanne und vom Grill

Hörnlepass Pfanne € 22,80
Gebratene Schweinelendchen | Pilze a la Creme
Wintergemüse | hausgemachte Spätzle

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Rind (Rare / Medium / Well Done) € 32,50
Jus | Röstzwiebeln | Speckbohnen
Bratkartoffeln

Rumpsteak vom Allgäuer Rind (Rare / Medium / Well Done) € 32,50
Rotweinjus | Kräuterbutter | Wintergemüse |
Pommes Frites

Hirschrücken „Sous Vide gegart“ | Pilze a la Creme | Wacholderjus € 32,50
Preiselbeeren | hausgemachte Spätzle

Hausmannskost

Wiener Schnitzel vom Schwein Bratkartoffeln	€ 17,20
Cordon Bleu vom Schwein Pommes Frites	€ 19,80
Rahmschnitzel hausgemachte Spätzle	€ 17,20
Hausgemachte Sülze Zwiebelringe Sauce Remoulade Bratkartoffeln	€ 14,90
Hacksteak Bratensauce Spiegelei Bratkartoffeln	€ 16,70
Holzfällersteak vom Schweinenacken Knoblauch Speck Bratkartoffeln	€ 17,60

Brotzeiten

Speckbrot Essiggurke Zwiebel	€ 9,90
Käsebrot Bergkäse Zwiebelringe Essiggurke	€ 10,50
Wurstsalat Brot	€ 11,90
Schweizer Wurstsalat Brot	€ 12,90

Hausgemachte Desserts

Limetten-Waldhonig- Crème Brûlée hausgemachtes Buttermilcheis Mandelkaramell	€ 11,00
Schokovariation Tarte Mousse Ganach Minzstaub helle Erde Apfelragout Bergwiesenkrauteis	€ 12,00
Hausgemachtes Sorbet Apfelragout (Bitte fragen Sie unseren Service zu den Sorten)	€ 6,50

Süßwein / Dessertwein

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

Chardonnay Spätlese Weingut Haider, Illmitz / Neusiedlersee	0,75 l € 28,00 Glas 0,1 l € 5,30
Beerenauslese Sämling 88 Weingut Tschida, Illmitz / Neusiedlersee	0,375 l € 45,00 Glas 0,1 l € 15,00

Hausgemachtes Eis

Buttermilcheis	pro Kugel € 2,90
Bergwiesenkrauteis	pro Kugel € 2,90

Walser-Eis

von Herrn Feurstein aus Walser Bergbauernmilch

Stracciatella	pro Kugel € 2,90
Pistazie	pro Kugel € 2,90
Karamell / Fleur de Sel	pro Kugel € 2,90
Haselnuss	pro Kugel € 2,90

Alle Eissorten von Herrn Feurstein sind glutenfrei.

Eisbecher

Kindertraum 2 Kugeln Eis Sahne Überraschung	€ 5,00
Heiße Liebe 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	€ 4,90

Täglich hausgemachte Kuchen und Strudel