



Herzlich willkommen in der „Wilden 13“,
dem Kreativ-Restaurant des Hotels Alpenhof!

Die „Wilde 13“, die ihren Namen den berühmt-berüchtigten Piraten,
die einmal in der Augsburger Puppenkiste ihr Unwesen trieben,
zu verdanken hat, lädt Sie ein zu schlemmen!

In der „Wilden 13“ bieten wir Ihnen Gaumenfreuden mit
Höhepunkten, die bisweilen recht überraschend daherkommen.
Wenn Sie ein mehrgängiges Menü genießen möchten, sind
Sie in der „Wilden 13“ richtig. Wir laden Sie ein, sich die
neuesten Kreationen unserer Küche auf der Zunge
zergehen zu lassen!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

„Wilde 13“

Hier in der „Wilden 13“ dürfen Sie kreativ sein – genauso wie unsere Küchen-Crew. Wir bieten Ihnen zwar feste Menüfolgen an, Sie müssen sich aber ganz & gar nicht daran halten. Das überlassen wir ganz Ihnen & Ihrem Geschmack!

Unser Chefkoch Tobias Laux kreiert für Sie spannende Köstlichkeiten aus regionalen & exotischen Zutaten bester Qualität, die Sie sich je nach Gusto zusammenstellen können. Egal ob Sie nun Fleisch-, Fischliebhaber oder Vegetarier sind.

„Mischeln“ (wie der Augsburger sagen würde) Sie also gerne wie es Ihnen beliebt. Es obliegt ebenfalls Ihnen, wie viele Gänge es sein sollen...
drei, vier oder gar sieben?

Oder: wählen Sie die Menü-Empfehlung der Küche!

Da war noch was...

Jeden Sonntag darf in der „Wilden 13“ übrigens schon in den Morgenstunden geschlemmt werden...

Von 10.30 bis 14.00 Uhr öffnet unser Restaurant für den Sonntags-Brunch!

Menü 1

Enten-Consommé à la crème

mit geeister Rote Bete, geräuchertem Pulpo, Pecorino Cracker,
Pastinaken-Creme & Salzpflaume

11,90 €

Pochierter Steinbutt im Kohlrabi-Sud

mit rotem Curryschaum, Linsen-Creme, gepuffter Senfsaat,
Papadam, Keta & Kresse-Salat

16,90 €

Geröstete Gänseleber

mit mariniertem Färsentatar, Gewürzgurken-Gelee, Räucheraal-Creme,
Pumpernickel-Crumble, gepickeltem Apfel & Kernöl-Schmand

16,90 €

Glacierter Rehrücken

mit Gewürzjus, Zwiebelmarmelade, Kerbel-Creme, soufflierter
Kartoffelschnitte, Sanddorn-Gel, eingelegtem Hokkaido
& Sauerkirschen-Perlen

32,00 €

Mocca Tiramisu im Zylinder

mit Rosmarin-Eis, Schokoladenerde,
Salzkaramell-Baiser & Quitten-Gel

12,90 €

Komplettes Menü: 84,00 €

Menü ohne Saibling: 70,00 €

oder: Ihre eigene Zusammenstellung!

Menü 2

Leicht gebeizter Teriyaki-Lachs
mit eingelegten Shimeji Pilzen, geräuchertem schwarzen
Knoblauch, Sauerrahm Dashi, Wasabi Perlen,
Brokkoli & Korianderöl

16,90 €

Weißer Bouillabaisse vom Hummer
mit geschmorter Fenchel-Sepia-Creme, Jakobsmuschel-
Carpaccio, Olivenöl-Puder, geeister Pomelo
& Tomaten-Gelee

11,90 €

Steinpilz-Ravioli
mit Wildblüten-Parmesan-Espuma, marinierten Kräutersaitlingen,
gebackenem Wirsing, Eigelb, gerösteten
Haselnüssen & Arganöl

14,90 €

In Gewürzsatz gebackene Rote Bete
mit Taleggio-Birne-Füllung, Kürbiskern-Risotto,
gepickeltem Hokkaido, Fichtensprossen-Erde
& Mandel Beurre blanc

22,00 €

Geschmorte Dry Aged Short Ribs
mit gerauchter Maronen Mousseline, Orangen-Thymian-Gel,
geflämmttem Porree, Tomaten-Gremolata,
Blaukraut-Cracker & Blaukraut-Pralinen

32,00 €

Apfel Variation
mit knusprigem Strudel, Bratapfel-Mousse,
Granny Smith Sorbet
& Calvados Gel

12,90 €

Komplettes Menü: 99,00 €

Menü ohne Bouillabaisse: 89,00 €

oder: Ihre eigene Zusammenstellung!

Getränke

Softgetränke

Coca Cola *1, *3, *9	0,2 l	2,90 €
	0,5 l	3,70 €
Cola Light *1, *3, *9, *11, *12	0,2 l	2,90 €
	0,5 l	3,70 €
Fanta *1, *3	0,2 l	2,80 €
	0,5 l	3,70 €
Cola-Mix *1, *3	0,2 l	2,80 €
	0,5 l	3,70 €
Sprite *11	0,33 l	2,95 €
Schweppes Bitter Lemon *10	0,2 l	2,95 €
Schweppes Tonic Water *10	0,2 l	2,95 €

Mineralwässer

Adelholzener still oder mit Kohlensäure	0,25 l	2,80 €
Gerolsteiner natürliches Mineralwasser	0,5 l	3,80 €
	0,75 l	5,90 €
Gerolsteiner naturell	0,75 l	5,90 €
Evian stilles Mineralwasser	0,5 l	3,80 €

Fruchtsäfte

Säfte

Apfel naturtrüb, Orange, rote Traube & Ananas	0,2 l	2,95 €
---	-------	--------

Nektar

Schwarze Johannisbeere, Apfel-Kirsche, Sauerkirsche, Multivitamin, Banane & Maracuja	0,2 l	2,95 €
---	-------	--------

Schorlen

Apfelsaftschorle naturtrüb	0,5 l	3,70 €
----------------------------	-------	--------

alle anderen Schorlen	0,5 l	3,95 €
-----------------------	-------	--------

Eistee Pfirsich	0,5 l	3,70 €
-----------------	-------	--------

Weinschorle weiß/rot	0,25 l	3,50 €
----------------------	--------	--------

	0,5 l	4,90 €
--	-------	--------

HeimatGenuss

Biere

Hacker Pschorr Export vom Fass	0,4 l	3,70 €
Fürstenberg Premium Pils	0,33 l	3,70 €
Unterbaarer Bräu Weisse vom Fass	0,5 l	3,90 €
Unterbaarer Bräu Dunkle Weisse	0,5 l	3,90 €
Unterbaarer Bräu Leichte Weisse	0,5 l	3,90 €
Erdinger Weisse	0,33 l	3,70 €
König Ludwig Dunkel	0,5 l	3,90 €
Paulaner Weisse alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Münchner Paulaner alkoholfrei	0,33 l	3,70 €
Radler	0,4 l	3,70 €
Chiemseer Hell	0,5 l	3,90 €
Hacker Pschorr Kellerbier	0,5 l	3,90 €
Paulaner Zwickl naturtrüb	0,4 l	3,70 €

Kaffee & Co.

Alle unsere Kaffee- & Teespezialitäten servieren wir mit einem selbstgebackenen **HeimatGenuss** Plätzchen.

Tasse Kaffee	2,60 €
Kännchen Kaffee	4,90 €
Tasse Haag entkoffeiniert	2,60 €
Kännchen Haag entkoffeiniert	4,90 €
Espresso	2,70 €
Doppelter Espresso	4,90 €
Espresso Macchiato	3,10 €
Latte Macchiato	3,90 €
Cappuccino	3,80 €
Milchkaffee	3,50 €
Haferl heiße Schokolade	3,40 €
Irish Coffee	6,00 €
Original Irish Coffee	13,10 €
Glas Glühwein	4,60 €
Glas Grog	5,80 €

Tee

Schwarz, Kamille, Pfefferminze, Hagebutte, Malve & Früchte	im Glas	2,80 €
	im Kännchen	4,90 €

Spirituosen

Magenbitter

Jägermeister	35 %	4 cl	4,80 €
Ramazzotti	32 %	4 cl	4,80 €
FUGGER Fürsten Kräuter-Bitter	35 %	4 cl	5,60 €

Klar

Obstler	38 %	4 cl	4,80 €
Wodka Absolut	40 %	4 cl	5,90 €
Enzian	40 %	4 cl	4,70 €

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacks-verstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 12. Phenylalaninquelle, 13. gewachst, 14. mit Taurin

Digestif

Rum

Ron Zacapa Centenario
23 Jahre alter Rum

40 % Vol

Aroma & Geschmack sind intensiv, aber nicht aufdringlich. Honig & Vanille treffen auf Schokolade.

4 cl

9,10 €

Bacardi Rum

38 % Vol

Rund & weich im Geschmack.

4 cl

4,70 €

Weinbrand

Asbach Selection

40 % Vol

Weich & mild im Geschmack. Das Bouquet des Asbach hält ohne weiteres mit den besten Qualitätscognacs der Welt mit.

4 cl

15,30 €

Whiskey

Togouchi Premium Blendes Whiskey

40 % Vol

Das Aroma, dieses, aus Japan importierten, Whiskeys, ist süß, nussig, frisch & erinnert an Honig & Cornflakes. Der Geschmack ist leicht & weich mit Honig & ein bisschen Schokolade.

4 cl

8,60 €

Armagnac

Prince d' Arignac Armagnac VS

40 % Vol

Mild & rein im Geschmack. In kupfernen Brennblasen wird Wein nach dem „kontinuierlichen Verfahren“ nur einmal gebrannt. Durch langes Lagern in kleinen Eichenfässern bekommt der Armagnac seine hellgoldene Farbe & sein unverwechselbares Bouquet.

4 cl

6,10 €

Cognac

Chateau de Montifaud XO

40 % Vol

Das Aroma feiner runder Holztöne wird untermalt von getrockneten Früchten & Haselnüssen.

2 cl

8,50 €

4 cl

11,40 €

Chateau de Montifaud Napoleon

Jahrgangscognac

40 % Vol

Außergewöhnlich harmonisch & stark im Geschmack. Sofort erkennt der Genießer: Dieser Cognac hat die edlen Auszüge eines Weines beim Brennen nicht verloren.

2 cl

6,70 €

4 cl

9,10 €

Hennessy X.O.

40 % Vol

Bis zur Reife lagert dieser Cognac ungestört in alten Eichenfässern. Das erklärt seine sehr feine & unaufdringliche Süße. Dabei hat dieser Cognac das ungemein feine & nuancierte Aroma reifer Früchte.

4 cl

19,70 €

Viele Jahre brannte Günter Rochelt seine Schätze nur für gute Freunde...

Wachauer Marille

Dichtes fruchtiges, voluminöses, tiefes & reifes Aroma. Reife Frucht, leicht süßlich. Am Gaumen angenehm weich. Breitet sich wunderbar aus. Breiter langer Abgang.

2 cl 13,80 €

Hollermandl

Duftet nach Holunder. Gut ausbalanciert mit feinem Birnenaroma im Hintergrund. Kompakt & gut verwoben, klare Struktur, sehr breit & cremig mit präsender Williamsbirne. Kernige, kräftige Note im Abgang.

2 cl 13,80 €

Salzgeber Brände

Quittenbrand	45%	4cl	7,80€
Marillenbrand	42%	4cl	7,80 €
Mirabellenbrand	42%	4cl	7,80€
Zwetschgenwasser	45%	4cl	7,80€
Kirschwasser	40%	4cl	7,80€
Waldhimbeergeist	40%	4cl	7,80€
Williams Christ Birnenbrand	40%	4cl	7,20€
Schöner von Boskop Sortenreiner Apfelbrand	42%	4cl	7,20€



A warm welcome in the „Wilde 13“,
the creativ restaurant at the Hotel Alpenhof!

The „Wilde 13“ invites you to feast on! By the way, the
“Wilde 13“ owes its name from the infamous pirates, who
once roamed in the Augsburger Puppenkiste.

In the “Wilde 13“ we offer you culinary delights
with surprising highlights. Even if you want
to enjoy a multi-course menu, you are absolutely
right in the “Wilde 13“. We invite you to
taste the latest creations of our kitchen.

We wish you a good time and a good appetite!

„Wilde 13“

Here in the „Wilde 13“ you may be creative – just like our kitchen crew. We do offer fixed menus, but it's not a must to order one. It's up to you & your taste!

Our chef Tobias Laux conjures exciting delights from local & exotic ingredients & best quality for you. These can be selected according to your one taste. No matter whether you are meat or fish lovers or vegetarians.

Please feel free to put together your own personal menu as you like. It also behooves to you how many courses you want to eat... three, four or even seven?

By the way...

Every Sunday it's possible to feast even in the morning hours in the „Wilde 13“ ...

From 10.30 a.m. to 02.00 p.m. our restaurant opens up for a big sunday brunch!

Menu 1

Consommé à la crème from the duck
with iced beetroot, smoked pulpo, pecorino crackers,
parsnip cream & salt plum

€ 11.90

Poached turbot in kohlrabi broth
with red curry foam, lentil cream, puffed mustard seed,
Papadam, Keta & cress salad

€ 16.90

Roasted goose liver
with marinated foie gras tartar, gherkin jelly, smoked eel cream,
Pumpernickel crumble, pickled apple & seed oil sour cream

€ 16.90

Glazed venison
with spice jus, onion jam, chervil cream, potato slice,
sea buckthorn gel, pickled Hokkaido & sour cherry pearls

€ 32.00

Mocca **T**iramisu in a cylinder
with rosemary ice cream, chocolate earth,
salt caramel meringue & quince gel

€ 12.90

Complete menu: € 84.00
Menu without char: € 70.00

or: your own compilation!

Menu 2

Lightly pickled teriyaki salmon
with pickled Shimeji mushrooms, smoked
black garlic, sour cream Dashi, wasabi pearls,
broccoli & coriander oil

€ 16.90

White bouillabaisse from lobster
with braised fennel sepia cream, scallop carpaccio,
olive oil powder, iced pomelo & tomato jelly

€ 11.90

Porcini Ravioli
with wildflower parmesan Espuma, marinated
king oyster mushrooms, baked savoy, egg yolk,
roasted hazelnuts & argan oil

€ 14.90

Beetroot backed in flavoured salt
with taleggio pear filling, pumpkin seed risotto,
pickled hokkaido, spruce sprouts earth,
& almond Beurre blanc

€ 22.00

Braised dry aged short ribs
with smoked chestnut mousseline, orange thyme gel,
flamed leek, tomato gremolata, red cabbage
crackers & red cabbage praline

€ 32.00

Variation of apple
with a crunchy Strudel, baked-apple mousse,
Granny Smith sorbet & calvados gel

€ 12.90

Complete menu: € 99.00
Menu without scallop: € 89.00

or: your own compilation!

Beverages

Soft Drinks

Coca Cola *1, *3, *9	0.2 l	€ 2.90
	0.5 l	€ 3.70
Cola Light *1, *3, *9, *11, *12	0.2 l	€ 2.90
	0.5 l	€ 3.70
Fanta *1, *3	0.2 l	€ 2.80
	0.5 l	€ 3.70
Orange-Coke Mix *1, *3	0.2 l	€ 2.80
	0.5 l	€ 3.70
Sprite *11	0.33 l	€ 2.95
Schweppes Bitter Lemon *10	0.2 l	€ 2.95
Schweppes Tonic Water *10	0.2 l	€ 2.95

Mineral Waters

Adelholzener still or sparkling	0.25 l	€ 2.80
Gerolsteiner natural mineral water	0.5 l	€ 3.80
	0.75 l	€ 5.90
Gerolsteiner natural	0.75 l	€ 5.90
Evian still mineral water	0.5 l	€ 3.80

Fruit Juices

Juices

Apple unfiltered, red grape, orange & pineapple	0.2 l	€ 2.95
---	-------	--------

Nectar

Black currant, apple-cherry, sour cherry, passion fruit, multivitamin & banana	0.2 l	€ 2.95
---	-------	--------

Spritzers

Apple spritzer unfiltered	0.5 l	€ 3.70
---------------------------	-------	--------

All other spritzers	0.5 l	€ 3.95
---------------------	-------	--------

Iced tea (peach)	0.5 l	€ 3.70
------------------	-------	--------

Wine spritzers white/red	0.25 l	€ 3.50
--------------------------	--------	--------

	0.5 l	€ 4.90
--	-------	--------

HeimatGenuss

Beer

Hacker Pschorr Export (draught beer)	0.4 l	€ 3.70
Fürstenberg Premium Pils	0.33 l	€ 3.70
Unterbaarer Bräu Weisse (yeast beer)	0.5 l	€ 3.90
Unterbaarer Bräu Dunkle Weisse (yeast beer)	0.5 l	€ 3.90
Unterbaarer Bräu Leichte Weisse (yeast beer)	0.5 l	€ 3.90
Erdinger Weisse (yeast beer)	0.33 l	€ 3.70
König Ludwig Dunkel (dark beer)	0.5 l	€ 3.90
Paulaner Weisse non-alcoholic	0.5 l	€ 3.90
Münchner Paulaner non-alcoholic	0.33 l	€ 3.70
Shandy (lemonade & beer)	0.4 l	€ 3.70
Chiemseer Hell	0.5 l	€ 3.90
Hacker Pschorr Kellerbier	0.5 l	€ 3.90
Paulaner Zwickl naturtrüb (unfiltered beer)	0.4 l	€ 3.70

Coffee & Co.

All of our coffees & teas are served with a
homemade **HeimatGenuss** cookie.

Cup of coffee	€ 2.60
Cannikin of coffee	€ 4.90
Cup of Haag decaffeinated	€ 2.60
Cannikin of Haag decaffeinated	€ 4.90
Espresso	€ 2.70
Espresso Doppio	€ 4.90
Espresso Macchiato	€ 3.10
Latte Macchiato	€ 3.90
Cappuccino	€ 3.80
White coffee	€ 3.50
Pot of hot chocolate	€ 3.40
Irish coffee	€ 6.00
Original Irish coffee	€ 13.10
Cup of hot spiced wine	€ 4.60
Cup of Grog	€ 5.80

Tea

Black, chamomile, peppermint, rose hip, hibiscus & fruits	Cup	€ 2.80
	Cannikin	€ 4.90

Spirits

Bitters

Jägermeister	35 %	4 cl	€ 4.80
Ramazzotti	32 %	4 cl	€ 4.80
FUGGER Fürsten herbs bitter	35 %	4 cl	€ 5.60

Pure

Obstler	38 %	4 cl	€ 4.80
Wódka Absolut	40 %	4 cl	€ 5.90
Enzian	40 %	4 cl	€ 4.70

1. with colorant, 2. with preservative, 3. with anti-oxidant, 4. with flavour enhancer, 5. with sulfurized, 6. blacked, 7. with phosphate, 8. with milk protein, 9. with caffeine, 10. with quinine, 11. with sweetener, 12. with phenylalanine, 13. with wax, 14. with taurine

Digestif

Rum

Ron Zacapa Centenario
23 years old rum

40 % Vol

Aroma & flavour are intense but not intrusive.
Vanilla & honey encounter chocolate.

4 cl

€ 9.10

Bacardi Rum

38 % Vol

The taste is very round & soft.

4 cl

€ 4.70

Brandy

Asbach Selection

40 % Vol

Soft & mild in flavour. The bouquet of
Asbach holds easily stand with the best
quality Cognacs in the world.

4 cl

€ 15.30

Whiskey

Togouchi Premium Blended Whiskey

40 % Vol

Sweet, fresh & nutty in flavour. This Whiskey
from Japan remembers to honey & cornflakes.
The taste is easy & soft with honey & a
bit of chocolate.

4 cl

€ 8.60

Armagnac

Prince d' Arignac Armagnac VS

40 % Vol

Mild & pure in flavour. In copper pot stills wine is burned only once after the "Continuous process". Due to long storage in small oak barrels the Armagnac gets its bright golden colour & its distinctive bouquet.

4 cl € 6.10

Cognac

Chateau de Montifaud XO

40 % Vol

The flavour of fine round wood tones is underpainted by dried fruits & hazelnuts.

2 cl € 8.50
4 cl € 11.40

Chateau de Montifaud Napoleon Vintage Cognac

40 % Vol

This Cognac is exceptionally harmonious & very strong. Immediately the connoisseurs recognizes: this Cognac hasn't lost the noble excerpts of wine while burned.

2 cl € 6.70
4 cl € 9.10

Hennessy X.O.

40 % Vol

Until its maturity this Cognac stored in old oak barrels. This explains its very fine & unobtrusive sweetness. This Cognac has the extremely fine & nuanced flavour of the rip fruits.

4 cl € 19.70

Many years Günter Rochelt burned its treasures only for good friends...

Wachauer Marille

Dense, fruity, bulky, deep & mature
flavour. Ripe fruit, slightly sweet. On the
palate, pleasantly soft. Spreads wonderfully.
Wide long finish.

2 cl € 13.80

Hollermandl

Smell of elderberries. Well balanced, with fine
pear flavour in the background. Compact & well
woven, clear structure, very board & creamy.
Multicleated & strong note at its finish.

2 cl € 13.80

Salzgeber Brände

Quittenbrand (made of quince)	45%	4cl	€ 7.80
Marillenbrand (made of apricot)	42%	4cl	€ 7.80
Mirabellenbrand (made of mirabelle)	42%	4cl	€ 7.80
Zwetschgenwasser (made of plums)	45%	4cl	€ 7.80
Kirschwasser (made of cherries)	40%	4cl	€ 7.80
Waldhimbeergeist (made of raspberries)	40%	4cl	€ 7.80
Williams Christ Birnenbrand (made of pears)	40%	4cl	€ 7.20
Schöner von Boskop Sortenreiner Apfelbrand (made of apples)	42%	4cl	€ 7.20