



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!

Und: lassen Sie sich unser „Goldenes Buch“ nicht entgehen. Unser Service stellt Ihnen gerne die perfekte Weinbegleitung für Ihr Menü zusammen.

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

Klare Waldpilzessenz

mit confiertem Schweinebauch, Kernöl, gegrilltem Steinpilz,
gepuffter Schwarte & Perlzwiebelcrostini

12,50 €

Geröstetes Schwertfischfilet

mit Rote-Bete-Aioli, gepickeltem Gurkentatar, Kräutersalat,
Avocado-Creme, Petersilienpulver & eingelegtem Hokaido

18,50 €

Gebackene Kalbsbries-Involtini

mit Schalotten-Portweincreme, gebranntem Maiskolben,
Gulaschud, Feldsalat, Jalapenoperlen & Sauerrahm

24,50 €

Flambiertes Flanksteak mit geröstetem Koriander & Szechuanpfeffer

mit Creme vom gebackenen Sellerie, Teryaki Jus,
glaciertem Baby Pak Choi, Sanddorn, marinierten
Kräuterseitlingen & Senfsaat

35,00 €

Tarte au Chocolate

mit Rote-Bete-Sorbet, Luftschokolade, Gelee, Mascarpone Gel,
gebackenem Basilikum & Rote-Bete-Chips

13,50 €

Komplettes Menü: 95,00 €

Menü ohne Schwertfisch: 83,00 €

oder: Ihre eigene Zusammenstellung

Menü 2

Asiatischer Kürbiscappuccino

mit geblämmter Jakobsmuschel, fermentiertem Spitzkohl,
Korianderöl, schwarze Sojaperlen & gebackenem Papadam

14,00 €

Glacierte Riesengarnele

mit Kräuterrisoni, Tomatengremolata, kandierte Kumquats,
mariniertem Fenchel, Ricottaeis & Olivenerde

19,50 €

Blaukraut-Frischkäse Maultaschen

mit Velouté „Frankfurter Art“, Röstzwiebel-Crumble,
gepickelten Äpfeln, Calvadosgel, Friseesalat, marinierten Feigen
& Haselnüssen

26,00 €

Lackierte Entenbrust a la orange

mit geräuchertem Kürbissoufflé, geblämmter Salzkarotte,
Wirsing-Steinpilzroulade, Zwiebelmarmelade & Orangengel

34,00 €

Variation von der Brombeere

lackiert – gebacken – geeist – natürlich

14,00 €

Komplettes Menü: 99,00 €

Menü ohne Riesengarnele: 85,00 €

oder: Ihre eigene Zusammenstellung!

Getränke

Softgetränke

Coca Cola / Fanta *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 €
Cola-Mix / Limonade weiß *1, *3	0,2 l	2,90 €
	0,5 l	3,70 €
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	0,5 l	3,80 €
	0,75 l	5,90 €

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 Gold vom Fass	0,5 l	4,10 €
Fürstenberg Premium Pils	0,33 l	3,90 €
Unterbaarer Bräu Weisse vom Fass	0,5 l	4,10 €
Unterbaarer Bräu Dunkle Weisse	0,5 l	4,10 €
Unterbaarer Bräu Leichte Weisse	0,5 l	4,10 €
Paulaner Weisse alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Münchner Paulaner alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Radler	0,5 l	3,90 €
Chiemseer Hell	0,5 l	4,10 €
Hacker Pschorr Kellerbier	0,5 l	4,10 €
Paulaner Zwickl naturtrüb	0,4 l	4,10 €

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	5,20 €
Ramazzotti	32 %	4 cl	5,20 €
FUGGER Fürsten Kräuter-Bitter	35 %	4 cl	5,60 €

Klar

Obstler	38 %	4 cl	4,80 €
Wodka Absolut	40 %	4 cl	5,60 €
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

Gerne können Sie einen Blick in unsere Speisekarte mit Allergenkennzeichnung werfen.

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 €

Armagnac

Prince d' Arignac Armagnac VS

40 % Vol

Mild & rein im Geschmack. In kupfernen Brenblasen 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 €

Hollermannl

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?

Or: choose the menu recommendation of the kitchen!

And: don't miss our "Golden Book". Our service will be happy to provide you with the perfect wine accompaniment for your menu.

By the way...

Every Sunday it's possible to feast even in the morning hours in the "Wilde 13" ... From 10.30 am to 2.00 pm our restaurant opens up for a big sunday brunch!

Menu 1

Cleared soup from wild mushrooms
with confit pork belly, seed oil, grilled boletus,
puffed rind & crostini from pearl onions

€ 12.50

Roasted swordfish fillet
with beetroot aioli, pickled cucumber tatar, herb salad,
avocado cream, parsley powder & pickled hokaido

€ 18.50

Baked sweetbread Involtini
with shallot port wine cream, burned corncob, goulash jus,
lamb's lettuce, jalapeno pearls & sour cream

€ 24.50

Flambéed steak with roasted coriander & Szechuan pepper
with cream of baked celery, Teryaki jus,
glazed baby pak choi, sea buckthorn, marinated
king oyster mushrooms & mustard seed

€ 35.00

Tarte au Chocolate
with beetroot sorbet, aerated chocolate, jelly,
mascarpone gel, baked basil & beetroot chips

€ 13.50

Complete menu: € 95.00

Menu without swordfish: € 80.00

or: your own compilation!

Menu 2

Asian pumpkin cappuccino
with scorched scallop, fermented cabbage, coriander oil,
black soy pearls & baked papadam

€ 14.00

Glazed king prawn
with herb risoni, tomato gremolata, candied kumquats,
marinated fennel, ricotta ice cream & olive soil

€ 19.50

Red cabbage & cream cheese pasta squares
with Velouté „Frankfurter Style“, fried onion crumble,
pickled apples, Calvados gel, frisee lettuce,
marinated figs & hazelnuts

€ 26.00

Lacquered duck breast a la orange
with smoked pumpkin soufflé, scorched salt carrot,
savoy cabbage & boletus roulade, onion jam
& orange gel

€ 34.00

Variation off he blackberry
lacquered – baked – iced – natural

€ 14.00

Complete menu: € 99.00

Menu without king prawn: € 85.00

or: your own compilation!

Beverages

Soft Drinks

Coca Cola / Fanta *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
Orange-Coke Mix / Lemonade white *1, *3	0.2 l	€ 2.90
	0.5 l	€ 3.70
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 mineral water still or sparkling	0.5 l	€ 3.80
	0.75 l	€ 5.90

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 Gold (draught beer)	0.5 l	€ 4.10
Fürstenberg Premium Pils	0.33 l	€ 3.90
Unterbaarer Bräu Weisse (yeast beer)	0.5 l	€ 4.10
Unterbaarer Bräu Dunkle Weisse (yeast beer)	0.5 l	€ 4.10
Unterbaarer Bräu Leichte Weisse (yeast beer)	0.5 l	€ 4.10
Paulaner Weisse non-alcoholic	0.5 l	€ 3.90
Münchner Paulaner non-alcoholic	0.5 l	€ 3.90
Shandy (lemonade & beer)	0.5 l	€ 3.90
Chiemseer Hell	0.5 l	€ 4.10
Hacker Pschorr Kellerbier	0.5 l	€ 4.10
Paulaner Zwickl naturtrüb (unfiltered beer)	0.4 l	€ 4.10

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	€ 5.20
Ramazzotti	32 %	4 cl	€ 5.20
FUGGER Fürsten herbs bitter	35 %	4 cl	€ 5.60

Pure

Obstler	38 %	4 cl	€ 4.80
Wodkà Absolut	40 %	4 cl	€ 5.60
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

You are welcome to take a look in our menu with allergen labelling.

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

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