



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

### Geschäumtes Käsesüppchen

mit mariniertem Tomatentatar, Wildblüten, Rettichkäse,  
Rote-Bete-Sorbet & Pinienkernen

12,50 €

\*\*\*

### Geschmorter Chicoree

mit Haselnuss-Risoni, Radicchio, Blattspinat-Schaum,  
gebranntem Ziegenkäse, Calamansi-Gel & gepufftem Quinoa

21,50 €

\*\*\*

### Schottischer Wildlachs „Mi Cuit“

mit Dreierlei von der Erbse, Buttermilch-Dashi,  
Cantaloupe Melone, Beef Jerky & Dillöl

24,50 €

\*\*\*

**G**eräuchertes Schweinebäckchen im Wirsingblatt  
mit glasiertem Loup de mer, Meerrettichschaum, Dörpflaumen-  
Balsam-Gel, gebackenen Kapern & Kräutersalat

35,00 €

\*\*\*

### Offener Apfelstrudel

mit Bratapfelmousse, gebackenen Honigwaben, Ragout,  
weißer Schokolade, Pistaziencrumble,  
Salzkaramelleis & Walnuss-Puder

14,50 €

\*\*\*

Komplettes Menü: 99,00 €

Menü ohne Chicoree: 84,00 €

oder: Ihre eigene Zusammenstellung

## Menü 2

### Cappuccino von der Pastinake

mit Mokka-Parmesan-Espuma, geröstetem Entenleberparfait,  
Ruccolastroh, Sanddorn-Gel & gepickeltem Knollensellerie

14,00 €

\*\*\*

### Wildgarnele Thermidor

Gratinierte Garnelenterrine mit gebrannter Cognac-Hollandaise,  
Tomatenkaviar, Champignons, eingelegter Senfsaat  
& confiertem Eigelb

22,50 €

\*\*\*

### Kichererbsen Risotto

mit einem Zucchini-Cous-Cous Involtini, Kräutervelouté,  
Rote Bete, sautiertem Feldsalat & gelierter Kirschtomate

26,90 €

\*\*\*

### Gläsierter Rehrücken

mit Gewürzjus, gebackener Estragon-Polenta, Preiselbeer-  
Balsamico-Gelee, Hokaido-Chutney, gerösteter  
Schwarzwurzel & fermentiertem Knoblauch

36,00 €

\*\*\*

### Rüblikuchen

Marinierte Karotten – Mandelbiskit – Sorbet –  
Blutorange – Mascarpone – Basilikum

14,00 €

\*\*\*

Komplettes Menü: 102,00 €

Menü ohne Garnele: 87,00 €

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	3,90 €

## 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 €
Ramazotti	32 %	4 cl	5,20 €

## 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 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?

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

### Foamed cheese soup

with marinated tomato tartare, wild flowers,  
radish cheese, beetroot sorbet & pine nuts

€ 12.50

\*\*\*

### Braised chicory

with hazelnut risoni, radicchio, leaf pinach foam,  
roasted goat cheese, calamansi gel & puffed quinoa

€ 21.50

\*\*\*

### Scottish wild salmon „Mi Cuit“

with three kinds of pea, buttermilk dashi,  
cantaloupe melon, beef jerky & dill oil

€ 24.50

\*\*\*

### Smoked pork cheek in savoy cabbage leaf

with galzed see bass, horseradish foam, prune  
& balsam gel, baked capers & herb salad

€ 35.00

\*\*\*

### Open apple Strudel

with baked apple mousse, baked honeycomb,  
ragout, white chocolate, pistacio crumble,  
salted caramel ice cream & walnut powder

€ 14.50

\*\*\*

Complete menu: € 99.00

Menu without chicory: € 84.00

or: your own compilation!

## Menu 2

### Parsnip cappuccino

with mocha parmesan espuma, roasted duck liver parfait,  
ruccola straw, sea buckthorn gel & pounded celeriac

€ 14.00

\*\*\*

### Wild shrimp „Thermidor“

Gratinated shrimp terrine with roasted cognac hollandaise,  
tomato caviar, mushrooms, pickled mustard  
seeds & confit egg yolk

€ 22.50

\*\*\*

### Chickpea risotto

with a zucchini cous cous Involtini, herbal velouté, beetroot,  
sauteed lamb's lettuce & jellied cherry tomato

€ 26.90

\*\*\*

### Glazed saddle of venison

with spiced jus, baked tarragon polenta,  
cranberry balsamic jelly, hokaido chutney,  
toasted salsify & fermented garlic

€ 36.00

\*\*\*

### Carrot cake

Marinated carrots – almond biscuit – sorbet –  
blood orange – mascarpone – basil

€ 14.00

\*\*\*

Complete menu: € 102.00

Menu without king prawn: € 87.00

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	€ 3.90

## 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

## Pure

Obstler	38 %	4 cl	€ 4.80
Wódka 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