

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 Obst Häusler in Blaichach /Allgäu und Jakob Landprodukte aus Baden-Württemberg.

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 übrig hat.

Mit einem von Herzen kommenden Lächeln wünschen wir
Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem Hause.

Kräutershop

Unser „Kräuterlädele“ mit hauseigenen Kräuterprodukten finden Sie in der Lobby. Vieles davon von Christine mit Liebe und Hingabe in ihrer Kräuterküche selbstgemacht. Basis für viele hausgemachte Produkte sind die verschiedenen Gewächse aus dem eigenen Kräutergarten direkt am Haus sowie 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

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

Pro Person	€ 31,90
Kinder bis 12 Jahre	€ 17,90
Kinder bis 5 Jahre	€ 12,50

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	€ 6,70
Susi Prosecco hausgemachter Kräutersirup	€ 6,70
Prosecco Aperol	€ 6,90
Campari, -Soda oder -Orange	€ 6,80
Martini Bianco, Extra Dry, D´oro	€ 5,60
Alpzider aus Vorarlberg Apfelschaumwein mit Sekt aufgespritzt, Zitrone und Eis	€ 7,50

Nachmittagskarte

14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Suppen & Salate

Walser Käsesuppe Röstzwiebeln Schwarzbrotcroutons	€ 7,20
Rinderkraftbrühe Flädle	€ 6,90
Stück Brot	€ 1,60
Salat vom Büffet	€ 7,70

Hausmannskost

Braten vom Hochlandrind Rotweinsauce Rotkraut Serviettenknödel	€ 21,60
Wiener Schnitzel vom Schwein Pommes	€ 16,90
Hausgemachte Sülze Zwiebelringe Sauce Remoulade Bratkartoffeln	€ 14,20

Vegetarische Gerichte

Käse-Spinat -Serviettenknödel Käse- Sauce Röstzwiebeln	€ 16,90
Kaiserschmarrn Rosinen Mandeln Apfelmus (ca. 25 min)	€ 16,20

Brotzeit

Speckbrot Essiggurke Zwiebel	€ 9,90
Käsebrot Bergkäse Zwiebelringe Essiggurke	€ 10,50
Wurstsalat Brot	€ 11,90
Schweizer Wurstsalat Brot	€ 12,60

Eisbecher

Kindertraum 2 Kugeln Eis Sahne Überraschung	€ 5,00
Heiße Liebe Vanilleeis heiße Himbeeren Sahne	€ 8,20
Eiskaffee	€ 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	€ 4,80

Täglich hausgemachte Kuchen und Strudel,
bitte beachten Sie unser Angebot.