



BROTZEITEN



KINDERSPIELPLATZ



KUCHEN & CAFE



SONNENTERRASSE



Alpe
Osterberg
1.268 m

Herzlich willkommen auf der Alpe Osterberg



Dieses Qualitätssiegel steht für Ehrlichkeit und Ursprünglichkeit!



Lieber Gast!

Wir verarbeiten und verkaufen nur Produkte von bester **heimischer** Qualität, nachhaltig hergestellt und aus fairem Handel:

- Käse von der Bergsennerei Hüttenberg
- Wurstwaren von der Familienmetzgerei Hiesinger
- feine, selbstgebackene Kuchen
- Milch, Buttermilch, Butter, Joghurt und unsere Spezialität - unser „Frischkäse“ - alles aus eigener Hand!
- Getränke von der Hirschbrauerei Sonthofen

Zum probieren, als Mitbringsel ... was besonderes!

Bierlikör - aus eigener Herstellung





f'r de Hüngr

Landjäger mit Brot^{4,5}

Kaminwurz mit Brot^{4,5}

Griebenschmalzbrot

Wurstbrot (Kochsalami)^{4,5,6}

Schinkenbrot^{4,5}

Käsebrot

gem. Schinken-Käsebrot^{4,5}

Käsebrotzeit

Speckbrotzeit^{4,5,6}

Brotzeiteller^{4,5,6}

Brotzeiteller^{4,5,6}

für 2 Personen

vu d'r Mill (Rohmilch)

Milch 0,5 l

Buttermilch 0,5 l

Frucht-Buttermilch 0,5 l

Früchtequark oder Früchtejoghurt
(je nach Angebot)

zum Kaffeene

Kaffee²

Cappuccino² (Instant)

Tee

Kuchen

Bitte fragen Sie nach unserer Kuchenauswahl. Selbstverständlich backen wir unsere Kuchen selber. Dabei legen wir großen Wert auf beste Zutaten. Das bedeutet, wir verwenden ausschließlich Dinkelmehl, echte Butter und Eier von unseren eigenen Hühnern.





zum luscht 'eg weare

Rotweine:

Trollinger mit Lemberger (halbtrocken)	0,25l
Zweigelt (trocken)	0,25l

Weißweine:

Grüner Veltliner (trocken)	0,25l
Welschriesling (trocken)	0,25l

Weinschorle weiß oder rot	0,25l
	0,50l

a Schnäpsele

(alle 2 cl)

- Obstler
- Williams
- Hausschnaps
- Enzian
- Gamsblut (Beerenlikör)
- Bierlikör (selbstgemacht)

nammass Sieß

verschiedene Schokoriegel,
Gummibärchen, Lutscher





f'r de Durscht

alkoholfrei:

Skiwasser	0,5 l
Holderblütensirup still	0,5 l
spritzig	
Wasser	0,5 l
Zitronenlimonade ³	0,5 l
Apfelschorle	0,5 l
Johannisbeerschorle	0,5 l
Fanta ^{1,3}	0,3 l
Cola ^{1,2,3}	0,3 l
Spezi ^{1,2,3}	0,5 l
Almdudler	0,3 l

Biere:

Hüttenbier (hell)	0,5 l
Holzarbier (dunkel)	0,5 l
Pils	0,33l
Radler ³	0,5 l
Radlermaß ³	1,0 l
Russenhalbe ³	0,5 l
Russenmaß ³	1,0 l
Hefeweizen	0,5 l
dunkler Weizen	0,5 l
alkoholfreier Weizen	0,5 l
leichter Weizen	0,5 l

1 mit Farbstoff * 2 mit Koffein * 3 mit Süßungsmittel * 4 mit Nitridpökelsalz * 5 mit Geschmacksverstärker * 6 mit Phosphat





Die Alpe Osterberg wurde 1608 erstmals erwähnt und hieß ursprünglich „Krebinenberg“. Reste von Fundamenten auf der heutigen Weidefläche bekräftigen die Erzählungen, dass es hier ganz früher sogar einmal eine kleine Siedlung gegeben haben soll. Der Baustil des heutigen Alpegebäudes deutet auf eine Entstehung um 1850 hin.

Die ehemalige Sennalpe ist 42 ha groß und wurde für 34 Kühe genutzt. Sie gehört seit 1894 zu den Rohrmooser Alpen der fürstlichen Oberförsterei Waldburg-Wolfegg.

2006 wurde die Osterberg-Alpe von der Familie Füß aus Maderhalm zusammen mit der Alpe Hinderst (Gatteralpe) gepachtet, so dass man heute ca. 160 Stück Jungvieh halten kann.

Bewirtschaftet wird die Alpe von uns, Juliane und Tobias mit unseren Kindern Thade, German und Rosina. Wir leben von Mai bis Oktober hier oben!

*Mier froied is, dass d'r do sind und winsched,
dass es uib güed und schi düngkt!*



Weitere Informationen unter Telefon: 0049 (0)170.7564628 · www.alpe-osterberg.de

