



BROTZEITEN



KINDERSPIELPLATZ



KUCHEN & KAFFEE



SONNENTERRASSE



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 Hittisau
- Wurstwaren von der Familien-Metzgerei Hiesinger
- feine, selbstgebackene Kuchen aus Dinkelmehl
- Milch, Buttermilch und Quark
- 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 mit Zwiebel

Wurstbrot Kochsalami garniert mit steirischem Kren^{4,5,6}

Leberkäse kalt im Glas mit Brot
mit Butter, Essiggurken und Kren

Schinkenbrot^{4,5} roh, garniert mit steirischem Kren

Speckbrotzeit^{4,5,6}
Brotzeitspeck am Stück mit Kren garniert, dazu Brot & Butter

gem. Schinken-Käsebrot^{4,5}

Käsebrot belegt mit 6-monatigem Bergkäse

Romadur mit Brot Butter & Zwiebel

Romadur sauer mit Brot

Käsebrotzeit verschiedene Käsesorten mit Brot

Osterberger Hirtenbrot^{4,5,6}

Bärlauchpesto, Schinken, Käse, Tomaten,
Zwiebel und Balsamico, mit Kräutern garniert

Brotzeiteller^{4,5,6}

Brotzeiteller^{4,5,6} für 2 Personen



Bitte werfen Sie auch einen Blick auf unsere Tafeln im Eingangsbereich mit unseren Tipps!





vu d' r Mill

Milch	0,5 l
Buttermilch	0,5 l
Frucht-Buttermilch <small>Heidelbeer</small>	0,5 l
Erdbeer-, Banane-, Vanille- & Schokomilch <small>Pulver</small>	0,5 l
Quark angemacht mit Beeren, eingekochte Heidel- und Himbeeren	

zum Kaffeene & iifwerme'

Haferl Kaffee ² , Filterkaffee	
Cappuccino ² , Instant	
Milchkaffee ²	
Tee <small>Schwarztee, Pfefferminz, Früchte, Kräuter, Holder-Minze und Ingwer-Zitrone</small>	
Bergler-Tee <small>ausgesuchte Kräuter mit Früchten & Blüten von Aurelia</small>	
Glühwein	
Jagertee	

Kuchen

Jules hausgemachte Kuchen aus besten Zutaten!
Das bedeutet, wir verwenden ausschließlich
Dinkelmehl, echte Butter und Eier von unseren
eigenen Hühnern.

An der Tafel im Eingangsbereich finden
Sie unsere heutige Kuchenauswahl
pro Stück

a Schnäpsle (alle 2 cl)

Obstler	
Williams	
Enzian	
Marille <small>Hausschnaps</small>	
Haselnusschnaps <small>Allgäu Brennerei</small>	
Alte Birne <small>Allgäu Brennerei</small>	
Alte Marille <small>Allgäu Brennerei</small>	
Gamsblut <small>fruchtiger Waldbeerenlikör</small>	
Hirschkuß <small>Kräuterlikör</small>	
Bierlikör <small>selbstgemacht, mit Sahnehaube</small>	





f' r de Durst

alkoholfrei:

Skiwasser	0,5 l
Holderblütensirup still oder spritzig	0,5 l
Ingwer-Zitrone still oder spritzig	0,5 l
Wasser	0,5 l
Allgäuer Schbrudl ³ natürliche Zitronenlimonade	0,5 l
Hidde Schbrudl ³ Kräuterlimonade	0,5 l
Allgäuer Cola Gmisch ³ Cola-Mix	0,5 l
Apfelschorle naturtrüb	0,5 l
Johannisbeerschorle	0,5 l
Cola ^{1,2,3}	0,3 l

zum luscht' eg weare

Rotweine:

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

Biere:

Hüttenbier hell	0,5 l
kleines Bier	0,33l
Holzarbier dunkel	0,5 l
alkoholfreies Bier Meckatzer	0,33l
Radler ³ naturtrüb	0,5 l
alkoholfreies Radler ³ naturtrüb, Zötler	0,33 l
Weizenradler ³	0,5 l
Hefeweizen	0,5 l
dunkles Weizen	0,5 l
alkoholfreies Weizen	0,5 l
leichter Weizen	0,5 l

Weißweine:

Grüner Veltliner trocken	0,25l
Welschriesling trocken	0,25l
ALAHOP die Weißweinschorle	0,275l
Weinschorle weiß oder rot	0,25l
Weinschorle weiß oder rot	0,50l
Piccolo Hosp Hausmarke	0,20l

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.

Seit 2006 wird die Alpe Osterberg zusammen mit der Alpe Hinderst (Gatteralpe) bewirtschaftet, so dass man heute ca. 160 bis 170 Stück Jungvieh halten kann.

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



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



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

