



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<sup>4,5</sup>

Kaminwurz mit Brot<sup>4,5</sup>

Griebenschmalzbrot mit Zwiebel

Wurstbrot Kochsalami garniert mit steirischem Kren<sup>4,5,6</sup>

Leberkäse kalt im Glas mit Brot

mit Butter, Essiggurken und Kren

Schinkenbrot<sup>4,5</sup> roh, garniert mit steirischem Kren

Speckbrotzeit<sup>4,5,6</sup>

Brotzeitspeck am Stück mit Kren garniert, dazu Brot & Butter

gem. Schinken-Käsebrot<sup>4,5</sup>

Käsebrot belegt mit 6-monatigem Bergkäse

Romadur mit Brot Butter & Zwiebel

Romadur sauer mit Brot

Käsebrotzeit verschiedene Käsesorten mit Brot

Osterberger Hirtenbrot<sup>4,5,6</sup>

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

Brotzeiteller<sup>4,5,6</sup>

Brotzeiteller<sup>4,5,6</sup> für 2 Personen



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





## *vu d' r Mill*

Milch

Buttermilch

Frucht-Buttermilch Heidelbeer

Erdbeer-, Banane-,  
Vanille- & Schokomilch Pulver

Quark angemacht mit Beeren,  
eingekochte Heidel- und Himbeeren

## *zum Kaffeene & iifwerme'*

Haferl Kaffee<sup>2</sup>, Filterkaffee

Cappuccino<sup>2</sup>, Instant

Milchkaffee<sup>2</sup>

Tee Schwarztee, Pfefferminz, Früchte,  
Kräuter, Holder-Minze und Ingwer-Zitrone

Bergler-Tee ausgesuchte Kräuter mit  
Früchten & Blüten von Aurelia

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*

Obstler

Enzian Turra

Marille Hausschnaps

Haselnussschnaps Allgäu Brennerei

Alte Birne Allgäu Brennerei

Alte Marille Allgäu Brennerei

Gamsblut fruchtiger Waldbeerenlikör

Hirschkuß Kräuterlikör

Bierlikör selbstgemacht, mit Sahnehaube







## f' r de Durst

### alkoholfrei:

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Skiwasser                          | 0,5 l |
| Holderblütensirup                  | 0,5 l |
| still oder spritzig                |       |
| Ingwer-Zitrone                     | 0,5 l |
| still oder spritzig, selbstgemacht |       |
| Wasser                             | 0,5 l |
| Allgäuer Schbrudl <sup>3</sup>     | 0,5 l |
| natürliche Zitronenlimonade        |       |
| Hidde Schbrudl <sup>3</sup>        | 0,5 l |
| Kräuterlimonade                    |       |
| Allgäuer Cola Gmisch <sup>3</sup>  | 0,5 l |
| Cola-Mix                           |       |
| Apfelschorle naturtrüb             | 0,5 l |
| Johannisbeerschorle                | 0,5 l |
| Cola <sup>1,2,3</sup>              | 0,3 l |

## zum Luscht' eg weare

### Rotweine:

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

### Biere:

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Hüttenbier hell                   | 0,5 l  |
| kleines Bier                      | 0,33l  |
| Holzarbier dunkel                 | 0,5 l  |
| alkoholfreies Bier                | 0,33l  |
| Meckatzer                         |        |
| Radler <sup>3</sup> naturtrüb     | 0,5 l  |
| alkoholfreies Radler <sup>3</sup> | 0,33 l |
| naturtrüb, Zötler                 |        |
| Weizenradler <sup>3</sup>         | 0,5 l  |
| Hefeweizen                        | 0,5 l  |
| alkoholfreies Weizen              | 0,5 l  |
| leichter Weizen                   | 0,5 l  |

### Weißweine:

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Grüner Veltliner trocken  | 0,25l |
| Welschriesling trocken    | 0,25l |
| Weinschorle weiß oder rot | 0,25l |
| Weinschorle weiß oder rot | 0,50l |

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 Alpgebäudes 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 bewirtschaften wir, Juliane und Tobias Milz, mit unseren mittlerweile 5 Kindern, Thade, German, Rosina, Madlena und Lina Marika, die Alpe Osterberg zusammen mit der Alpe Hinderst (Gatteralpe), so dass man heute ca. 180 Stück Jungvieh halten kann.

Unser größter Sohn Thade bewirtschaftet mit Anna und unserem Enkel Max seit 2023 die Freiburger Alpe im Lochbachtal bei Tiefenbach, Oberstdorf. Die Alpe ist einen Ausflug wert – besucht sie!



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

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

