



Unser Angebot

Alpentruck

ÖSTERREICHISCHE SPEZIALITÄTEN

Sie sind auf der Suche nach einem besonderen Catering in Berlin und Brandenburg? Egal ob es ein Businesslunch, eine aussergewöhnliche Hochzeit, ein runder Geburtstag oder die Weihnachtsfeier Ihrer Firma, das Alpentruck Catering in Berlin setzt den perfekten kulinarischen Rahmen und überzeugt durch seine hausgemachte Küche „Streng geheim nach Muttis Rezept“. Und dabei ist der kultige Food Truck aus Berlin mit Sicherheit ein Hingucker. Holen Sie sich die kulinarische Welt der Alpen in Ihren Hinterhof, in Ihren Garten oder auf die grüne Wiese.



Alpentruck – Kiehlufer 143 – 12059 Berlin

alpentruck@yahoo.com

Tel: +49 176 5698 7779

www.alpentruck.com

Alpentruck

ÖSTERREICHISCHE SPEZIALITÄTEN

Vorarlberger Käsespätzle

*Dreierlei Käse (Bergkäse, Raskäse, Emmentaler)
garniert mit Schnittlauch und gerösteten Zwiebeln*

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

*Schnitzel (Pute oder Schwein) serviert mit
Kartoffelsalat (Essig/Oel) und Preiselbeeren*

Wiener Saft - Gulasch mit Spätzle

*Unsere Spezialität das Wiener Gulasch (Rind), im Sommer servieren wir
auch gerne ein Kalbs-Rahm-Gulasch mit Spätzle*

Wild-Ragout mit Serviettenknödel und Preiselbeeren

*Neu auf unserer Karte: das Wild Ragout wird sie verzaubern, besonders
geeignet für Hochzeiten, besondere Events oder Weihnachtsessen.*

Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster und Apfelmus

*Natürlich servieren wir auch den österreichischen Klassiker, im Sommer
auch gerne mit selbst gemachten Marillenröster*



Spezialitäten



Südtiroler Spinatknödel

Unser Signature Dish, serviert mit Schnittlauch, brauner Butter und Parmesan ein Hochgenuss !

Tiroler Speckknödel mit Sauerkraut

Der Tiroler Klassiker, die Speckknödel, richtig lecker, können auch als Duo mit den Spinatknödeln serviert werden

Germknödel mit Vanillesauce

*Unsere handgeformten Germknödel sind ein bisschen kleiner als gewohnt, dafür umso besser, gefüllt mit Powidl marmelade aus Österreich, und serviert in einer Tonka Bourbon Vanillesauce.
Ein Wahnsinn!*

Marillen- oder Zwetschgenknödel mit Butterbrösel

Je nach Saison servieren wir unsere beliebten Fruchtknödel, aussen herum Quarkteig innen drin ganze Frucht mit Butterbrösel (Zimt- Zuckerbrösel)



Knödelei



Bosner

Unsere Street food Waffe: ein Metzgerwürstchen, hausgemachte Currysosse (Senf, Ketchup, Koriander, Kurkuma, Chili, Kümmel usw..) geschmorte Zwiebeln, Petersilie und Currypulver, serviert im Bosner Brot.

Käsekrainer mit Sauerkraut und Brot

Die österreichische Antwort auf Currywurst, unsere Würstel Legende der Käsekrainer, serviert auf Sauerkraut (Tiroler Art) Schwarzbrot und Senf

Blattln mit Sauerkraut und Speck/ oder Marillenröster

*Das besondere Fingerfood für Ihre Party, Blattln frisch gebacken mit geschmackigem Sauerkraut/Speck oder Süß :Marillenröster
(mit Zimt, Nelken, Rum, Wein, Marillen eingekocht)
in Tirol auf jeden Volksfest ein Hit.*

Käsespätzle Sticks mit Preiselbeeren

*Eine Tiroler Street food Kreation unsererseits:
Käsespätzle, in Scheiben geschnitten, mit Panko Mehl paniert, gebacken, serviert mit Preiselbeeren. Kann auch gut als Trio mit Speckknödel/ Spinatknödel oder Spinatknödel/Blattln/Käsespätzle Sticks serviert werden*



Tiroler Streetfood



Alpentruck - Kiehlufer 143 - 12059 Berlin

Geschäftsführung:
Simon Payr

alpentruck@yahoo.com
Tel: +49 176 5698 7779
www.alpentruck.com



Auf Wiederschauen