

## Saisonmenü

**Vorspeisenduet** mit unserem  
selbstgemachten „Alm-Sommer-Röllchen“  
auf Cous-Cous, Limetten-Koreander-Dip & Sommersalat



Zwei Schweinemedallions mit frischen Kräuterrahmchampignons und  
hausgemachte Spätzle

oder

„Chef's Grillteller“-, Rinder- & Strohschweinsteak & butterzarter BBQ-Schweinebauch,  
Grillgemüse, dreierlei Grillsaucen und Pommes frites

oder

Lachsfilet mit frischen Kräutern im Knuspermantel gebraten  
auf Saisongemüse, selbstgemachte Gnocchi, Grauburgundersauce

oder

Rinderfiletsteak vom „Metzger Birk“ mit Kräutern gratiniert, dazu gibt's Speckbohnen (1),  
Kartoffelkrustel und Burgundersauce

oder

Ragout vom heimischen Rehbock in kräftigem Rotwein geschmort mit  
Saisongemüse, Semmelknödel und Preiselbeeren

oder

Medallions vom heimischen Rehbock mit Saisongemüse,  
milder Pfeffersauce und hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren

oder

Schuttertäler Bio-Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten auf selbstgemachten Gnocchi,  
mediterranes Gemüse und Kräutersauce



Dessertduett mit:  
Alm-Cheesecake mit Butterkeks,  
frischen Erdbeeren vom Zieglerhof und Beerensorbet

mit Schweinemedallion 47  
mit Grillteller 52  
mit Lachsfilet 54  
mit Rinderfilet 59  
mit Rehragout 53  
mit Rehmedallion 58  
mit Frischkäse 45

## Vorspeisen

Carpaccio vom Renchtäler Rinderfilet mit Ruccolapesto, gerösteten Pinienkernen, Parmesanspänen  
und kleinem Salatbukett & ofenfrisches Baguette 19,80

Gebeizter Limettenlachs auf Cous-Cous, Limettendip,  
bunte Blattsalate & ofenfrisches Baguette 19,80

Schuttertäler Bio-Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten  
auf Linsensalat, bunte Blattsalate & ofenfrisches Baguette 17,80



## Suppen & Salat

Gemischter Salatteller der Saison 8,90

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Markklößchen 7,90

Asia-Gemüsesüppchen mit Ingwer, Zitronengras, Curry & gebratener Riesengarnele 10,50

## unsere Fischgerichte

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf cremigem Kräuterrisotto,  
Grillgemüse und gebratenem wilden Brokkoli 33

Lachsfilet mit frischen Kräutern im Knuspermantel gebraten  
auf Saisongemüse, selbstgemachte Gnocchi, Grauburgundersauce 34

Gebratene Edelfische & Riesengarnele auf  
auf Spaghettini mit mediterranem Gemüse und Kräutersauce 34

## von der Ödsbacher Jagd

Ragout vom heimischen Rehbock in kräftigem Rotwein geschmort mit  
Saisongemüse, Semmelknödel und Preiselbeeren 33



Medaillons vom heimischen Rehbock mit Saisongemüse,  
milder Pfeffersauce und hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren 38



Rücken vom heimischen Rehbock auf Saisongemüse,  
Burgundersauce und hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren 42



## die Empfehlung des Küchenchefs

„Chef´s Grillteller“-, Rinder- & Strohschweinesteak & butterzarter BBQ-Schweinebauch,  
Grillgemüse, dreierlei Dips und Pommes frites 32

„Surf and Turf“- Medaillon vom Rinderfilet und gebratene Riesengarnelen auf  
Grillgemüse, dreierlei Dips und Pommes frites 37

## unsere Sommersalate

Bunter Blatt- und Gemüsesalat mit knusprig gebratenen Geflügelmedaillons,  
Gurken & Tomaten, ofenfrisches Baguette 24

Bunter Blattsalat mit gebratenen Edelfischen & Riesengarnelen,  
gegrillten Zucchini, Kirschtomaten und Pestobaguette 33

## Alm-Klassiker

Rinderfiletsteak vom „Metzger Birk“ mit Kräutern gratiniert, dazu gibt´s Speckbohnen (1),  
Kartoffelkrustel und Burgundersauce 39



Zartes Rumpsteak vom Weiderind  
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller 34

Zwei Schweinemedallions  
mit frischen Kräuterrahmchampignons und hausgemachten Spätzle 27

Wiener Schnitzel vom heimischen Schweinerücken  
mit Pommes frites und Salatteller 26/ vom Kalb 32

Cordon bleu von der Putenbrust  
mit Saftschinken (1) und Bergkäse gefüllt, Pommes frites und Salatteller 29,50

Schuttertäler Bio Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten auf sautierten Champignons,  
Saisongemüse & selbstgemachten Gnocchi, Kräutersauce 26



Cremiges Kräuterrisotto mit Grillgemüse &  
gebratenem wilden Brokkoli, Parmesan 22

# Empfehlungen

## Aperitifvergnügen

Kir Royal <sup>(6)</sup>

Cassislikör mit Winzersekt aufgegossen 6,90

Ödsbacher „Heimat 1789 Vermouth“ & „Zieglerhof“-Erdbeeren  
mit Tonic & Ice 8,90

„Vincent-Erdbeer-Spritz“ mit „Zieglerhof“-Erdbeeren -alkoholfrei-  
Vincent-Beeren-Bitter-alkoholfreier Likör mit Tonic & Ice 8,90

Aperol Spritz <sup>(6)</sup>

Aperol mit heimischem Winzersekt aufgegossen 8,90

„Martini Floreale“ <sup>(6)</sup> -alkoholfrei-  
„on the Rocks“ mit Tonic & Orange 8,50

„Lillet- White Peach“  
-unser fruchtiger Aperitif- 8,90

„Schwarzwald Gin-Tonic“  
Renchtäler „BOAR“ Gin mit Tonic 9,80

„BOAR GNZERO-Tonic“ -alkoholfreier-Bio-Gin-  
Renchtäler „BOAR“ Gin ohne Alkohol mit Tonic 8,90

Picon- Bière à l'Orange,  
im Sektglas serviert 4,50

## Unsere Bier Empfehlung:

„Helles“ Augustiner Bräu, München

Ein besonders mildes, spritziges, lang gelagertes und vor allem erfrischendes Bier  
0,5l/ 6,70

## Badische Spitzenweine im offenen Ausschank

2024er Grauburgunder, Kabinett, trocken „der passt zum Spargel“  
Weingut Herztal, Oberkirch 0,1l € 4,20/ 0,25l € 8,50

2025er Rose „zum Surf and Turf ein Genuss“  
Weingut Andreas Männle, Durbach 0,1l € 5 / 0,25l € 10

2022er Merlot, trocken „vollmundiger Rotwein zum Rinderbäckle oder zum Lamm“  
Winzerkeller Hex vom Dasenstein, Kappelrodeck 0,1l € 5 / 0,25l € 10

**weitere Weine im offenen Ausschank finden Sie in unserer Weinkarte!**

## Erfrischendes:

Fritz –Limo- Apfel-Kirsch-Holunder-Limo oder Rhabarber-Limo 0,33l /€ 5,50



**Alle gekennzeichneten Gerichte haben wir zu 100 Prozent  
mit Zutaten aus dem Naturpark Schwarzwald zubereitet.**

\*1: mit Konservierungsstoff Nitritpökelsalz,\* 6 Farbstoff

Es können Spuren von allen 14 Allergenen in unseren Speisen enthalten sein.

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter, wir helfen Ihnen gerne weiter  
Wein & Sekt enthalten Sulfid, Tonic Water enthält Chinin

## Die Alm - take away-

### Und so funktioniert´s:

Bitte mit telefonischer Vorbestellung unter 07802 1319

Alle Gerichte sind für Sie verpackt/auch Mehrweg!

### **idealerweise bringen Sie einen Korb oder eine Box mit**

#### Vorspeisen:

**Gebeizter Limettenlachs** auf Spargel, bunte Blattsalate & ofenfrisches Baguette € 18



**Carpaccio vom Renchtäler Rinderfilet** mit Basilikumpesto, gerösteten Pinienkernen, Parmesanspänen und kleinem Salatbukett, ofenfrisches Baguette € 17



**Bunter Blattsalat mit Croutons**  
und unserem beliebten Hausdressing € 7

#### Hauptgerichte:

**Rinderrückensteak mit Röstzwiebeln**  
auf Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln, Burgundersauce € 26



**Knuspriges Wiener Schnitzel** vom Schweinerücken  
mit Pommes frites & Sauce € 16/ mit Spätzle € 17



**Cordon bleu von der Geflügelbrust** mit luftgetrocknetem Schinken und Käse gefüllt mit hausgemachten Spätzle & Rahmsauce € 20



**Vegi: Gebratener Frischkäse „Monte Ziego“** mit Saisongemüse, selbstgemachten Gnocchi und Kräuterschaumsauce € 21



**DER ALM KLASSIKER: Zarte Schweinemedallions mit Champignon-Kräuter-Sauce** und hausgemachten Spätzle € 21

#### Unser Burger

**„ALM-BURGER XL“** mit zarten Rindersteaks, knusprigem Speck, Röstzwiebeln, Tomate, Gurke & Pommes frites € 20

Als Vegi-Burger mit Grünkern-Falafel-Bratling & Käse € 15

#### Beilagen extra:

Portion Pommes frites € 5/ Portion Spätzle € 6  
Kinderportion Schnitzel mit Beilage & Sauce € 11