Saisonmenü

Vorspeisenduett mit:

Heimischer Feldsalat mit geröstetem Speck und in Butter geschwenkten Brotwürfel
& Kürbisschaumsüppchen

♥ ♥ ♥

Zwei Schweinemedaillons mit frischen Kräuterrahmchampignons und
hausgemachte Spätzle

oder

Knusprig gebratene Entenbrust mit Saisongemüse
selbstgemachten Kartoffelrösti und Spätburgundersauce

oder

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

oder

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

oder

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

oder

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

♥ ♥ ♥

Dessertduett mit:

Mini-Tiramisu mit Apfel-Crumble und
Beerensorbet

mit Schweinemedaillon 49
mit Entenbrust 56
mit Rinderfilet 60
mit Rehmedaillon 59
mit Lachsfilet 55
mit Frischkäse 46

Vorspeisen

Gemischter Salatteller der Saison 8,90

„Heimischer Feldsalat vom Bauer Zink in Renchen“ mit geröstetem Speck und
in Butter geschwenkten Brotwürfel als Vorspeise 13,50

Carpaccio vom Renchtäler Rinderfilet mit Ruccolapesto, gerösteten Pinienkernen, Bergkäsespänen und
kleinem Salatbukett 21

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

Schuttertäler Bio-Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten
auf marinierten Linsen, Feldsalat & ofenfrischem Baguette 17,80

Suppen

Gemischter Salatteller der Saison 8,90

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Markklößchen 7,90

Hokkaido-Kürbis-Süppchen „Asia-Style“ 9

unsere Fischgerichte

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf cremigem Kräuterrisotto,
Grillgemüse und gebratenem wilden Brokkoli 34

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

Gebratene Edelfische & Riesengarnele auf
auf Spaghettini mit mediterranem Gemüse und Kräutersauce 35

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

Gesottener Tafelspitz vom Renchtäler Kalb mit Urloffener Meerrettichsauce,
Saisongemüse, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren € 29

Knusprig gebratene Entenbrust mit Saisongemüse
selbstgemachten Kartoffelrösti und Spätburgundersauce 35

„Surf and Turf"- Medaillon vom Rinderfilet und gebratene Riesengarnelen auf
Grillgemüse, dreierlei Dips und Pommes frites 38

Unser Salatklassiker

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 39,50

Zartes Rumpsteak vom Weiderind
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller 35

Zwei Schweinemedaillons
mit frischen Kräuterrahmchampignons und hausgemachten Spätzle 28

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 29,90

Schuttertäler Bio-Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten auf selbstgemachten Gnocchi,
Champignons, mediterranes Gemüse und Kräutersauce 26

Cremiges Kräuterrisotto mit Grillgemüse,
wildem Brokkoli & Parmesanspäne 23

Empfehlungen

Aperitifvergnügen

Kir Royal (6)
Cassislikör mit Winzersekt aufgegossen 6,90

„Hirschkuss"- Birnd´l"–
Birnenlikör mit Tonic, Ice und frischer Bio-Birne 8,50

„Weinberg-Spritz" -der schmeckt den Ladies-
Durbacher Traminer, Tonic, Ice, Rosmarin 8,50

Aperol Spritz (6)
Aperol mit heimischem Winzersekt aufgegossen 8,90

„Martini Floreale" (6) -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

Picon- Bière à l`Orange,
im Sektglas serviert 4,60

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

2025er Weißburgunder, Kabinett, trocken „feinster Stoff vom Kaiserstuhl"
Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten 0,1l € 5 / 0,25l € 10

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

2023er Merlot, trocken „vollmundiger Rotwein, perfekt zum Reh"
„Goldmedaille AWC Vienna" & „Goldener DLG-Preis Bundesweinprämierung"
Hex vom Dasenstein 0,1l € 5,50 / 0,25l € 11

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 Cous-Cous, 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 Schweinemedaillons 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