

Saisonmenü

Vorspeisenduet mit:

Bunter Frühlings-Blattsalat mit Parmesanspänen, Kirschtomaten und Croutons
& Spargelcremesüppchen mit luftgetrocknetem Schinken (1)



Zwei Schweinemedallions mit frischen Kräuterrahmchampignons und
hausgemachte Spätzle

oder

Gebratener Lammrücken mit Kräutern gratiniert, Grillgemüse,
selbstgemachte Kartoffelrösti und Burgundersauce

oder

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

oder

Zartes Rinderbäckle mit viel Liebe geschmort, Spätburgundersauce
Saisongemüse und hausgemachten Spätzle

oder

Frischer Badischer Spargel mit Wiener Kalbsschnitzel,
Kräuterpfannkuchen und Sauce Hollandaise

oder

Frischer Badischer Spargel mit Lachsmedaillon im Knuspermantel,
Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise

oder

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



Dessertduett mit:

Alm-Cheesecake mit Butterkeks, frische Erdbeeren vom Zieglerhof und Beerensorbet

mit Schweinemedallion 47
mit Lammrücken 58
mit Rinderfilet 59
mit Rinderbäckle 54
mit Spargel & Schnitzel 56
mit Spargel und Lachs 56
mit Frischkäse 46

Vorspeisen

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

Gebeizter Limettenlachs auf Spargel mit Gemüsevinaigrette, bunte Blattsalate &
ofenfrisches Baguette 19,80

Schuttertäler Bio-Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten
auf Spargel mit Gemüsevinaigrette, bunte Blattsalate & ofenfrisches Baguette 19



Suppen & Salat

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Markklößchen 7,90

Spargelcremesüppchen mit luftgetrocknetem Schinken (1) & Kracherle 8,90



Gemischter Salatteller der Saison 8,90

Unsere Fischgerichte

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

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf cremigem Spargelrisotto,
und gebratenem wilden Brokkoli 34

Gegrillte Riesengarnelen „BBQ-Style“ auf Kräuter-Gemüse-Spaghetti und
gebratenem Spargel 28

Spargelspezialitäten

Badischer Spargel mit Pfannkuchen oder Petersilienkartoffeln
und Sauce Hollandaise € 28



dazu servieren wir Ihnen:

- Dreierlei Schinken aus der Metzgerei Birk 8,50
- zwei kleine Wiener Schnitzel vom Kalb 13
- Lachsfilet mit frischen Kräutern im Knuspermantel gebraten 13
 - Filetsteak vom Weiderind (150g) 18

Die Empfehlung des Küchenchefs:

„Unser Spargelsalat“ mit Crispy-Geflügelmedaillons auf mariniertem Spargel und
buntem Frühlingssalat, ofenfrisches Baguette 27

Gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste, Grillgemüse,
selbstgemachte Kartoffelrösti und Burgundersauce 38

Zartes Rinderbäckle „vom Metzger Birk“ mit viel Liebe geschmort, Burgundersauce
Saisongemüse und hausgemachten Spätzle 34



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

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

Alm-Klassiker

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

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



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



Empfehlungen

Aperitifvergnügen

Kir Royal ⁽⁶⁾

Cassislikör mit Winzersekt aufgegossen 6,90

Heimat 1798 -„Americano“

Ödsbacher „Heimat 1798“ Rose-Vermouth, Campari, Ice & Soda 8

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

„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

2025er Sauvignon blanc, trocken „der Frühling im Glas“

Siebert Bimmerle, Renchen 0,1l € 4,70 / 0,25l € 9,50

2025er Rose „zum Surf and Turf ein Genuss“

Weingut Andreas Männle, Durbach 0,1l € 5 / 0,25l € 10

2022er Cuvée Noir „Calmo“, trocken „vollmundiger Rotwein zum Rinderbäckle oder zum Lamm“

Martin Waßmer, Bad Krozingen 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 Nitritpöckelsalz, * 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