

## Saisonmenü

### Vorspeisenduet mit:

Bunter Frühlingsalat mit Parmesanspänen & in Butter geschwenkten Brotwürfel  
& Schaumsüppchen von der Topinamburwurzel



Zwei Schweinemedallions mit frischen Kräuterrahmchampignons und  
hausgemachte Spätzle

oder

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

oder

Filetspieß „Die Alm“, verschiedene Filet mit Saisongemüse  
mit selbstgemachten Kartoffelrösti und Burgundersauce

oder

Gebratene Lammmedallions mit Speckbohnen,  
selbstgemachten Kartoffelrösti und Burgundersauce

oder

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

oder

Schuttertäler Bio Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten, auf sautierten Champignons,  
Saisongemüse & Carl's selbstgemachten Gnocchi, Kräutersauce



### Dessertduett mit:

Vanillecreme mit Mango-Passionsfruchtmark & Himbeersorbet

mit Schweinemedallion € 39

mit Rinderbäckle € 42

mit Filetspieß € 46

mit Lamm € 46

mit Edelfischen € 47

mit Frischkäse € 39

## Vorspeisen

Schuttertäler Bio Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten auf Balsamikolinsen  
und Blattsalaten € 15



Gebeizter Limetten-Lachs auf mediterranem Cous-Cous  
und bunten Blattsalaten € 17

Carpaccio vom Renchtäler Rinderfilet mit Ruccolapesto, gerösteten Pinienkernen, Parmesanspänen  
und kleinem Salatbukett € 18

**Vorspeisenbrett mit:** gebeizter Limetten-Lachs & Cous-Cous, Bio-Frischkäsepraline mit Linsen  
Schaumsüppchen von der Topinamburwurzel mit gebratener Riesengarnele,  
Bunter Frühlingsalat mit Parmesanspänen & in Butter geschwenkten Brotwürfel € 19,50

## Suppen & Salat

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Markklößchen € 6,80

Schaumsüppchen von der Topinamburwurzel mit Kracherle € 7,90  
-mit gebratener Riesengarnele € 10,50



Gemischter Salatteller der Saison € 7,50

## Unsere Fischgerichte

Gebratene Edelfische & Riesengarnele auf  
auf Spaghettini mit mediterranem Gemüse und Kräutersauce € 32

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf sautierten Champignons,  
Saisongemüse & Carl's selbstgemachten Gnocchi, Kräutersauce € 32

Lachsfilet mit frischen Kräutern im Knuspermantel gebraten  
auf Saisongemüse, Rosmarinkartoffeln, Grauburgundersauce € 32

Bunter Blattsalat mit gebratenen Edelfischen & Riesengarnelen,  
gegrillten Zucchini, Kirschtomaten und ofenfrischem Pestobaguette € 29

## Alm-Klassiker

Zartes Rinderbäckle mit viel Liebe geschmort, Spätburgundersauce  
Saisongemüse und hausgemachten Spätzle € 27

Renchtäler Kalbszüngle mit Saisongemüse, Burgunderrahmsauce  
und hausgemachten Spätzle € 24

Zwei Schweinemedallions  
mit frischen Kräuterrahmchampignons und hausgemachten Spätzle € 24

Wiener Schnitzel vom heimischen Schweinerücken  
mit Pommes frites und Salatteller € 23 / vom Kalb € 27

Cordon bleu von der Putenbrust  
mit Saftschinken <sup>(1)</sup> und Bergkäse gefüllt, Pommes frites und Salatteller € 26

Filetsteak vom Weiderind mit frischen Kräutern gratiniert,  
Speckbohnen, Kartoffelkrustel und Burgundersauce € 34



Zartes Rumpsteak vom Weiderind  
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller € 32

Filetspieß „Die Alm“, verschiedene Filet mit Saisongemüse  
mit selbstgemachten Kartoffelrösti und Burgundersauce € 31

Gebratene Lammmedallions mit Speckbohnen,  
selbstgemachten Kartoffelrösti und Burgundersauce € 31

Schuttertäler Bio Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten auf sautierten Champignons,  
Saisongemüse & Carl's selbstgemachten Gnocchi, Kräutersauce € 24



Gebratene Grünkern-Kräuter-Medaillons  
auf Saisongemüse, Rosmarinkartoffeln, Grauburgundersauce € 22

# Empfehlungen

## Aperitifvergnügen

Kir Royal <sup>(1,6)</sup>

Cassislikör mit Winzersekt aufgegossen € 6,80

Aperol Spritz

Aperol mit heimischem Winzersekt aufgegossen € 8,50

„Sanbitter-Orange“ -alkoholfrei-

Sanbitter „on the Rocks“ mit Orangensaft € 8

Heimat 1798 -„Americano“

Ödsbacher „Heimat 1798“ Rose-Vermouth, Campari, Ice & Soda € 9

„Schwarzwald Gin Tonic“

Renchtäler „BOAR“ Gin mit Tonic € 9

„BOAR GNZERO-Tonic“ -alkoholfreier-Bio-Gin-

Renchtäler „BOAR“ Gin ohne Alkohol mit Tonic € 8,50

Picon - Bière à l'Orange,

im Sektglas serviert € 4

## Badische Spitzenweine im offenen Ausschank

2021er Grauer Burgunder „Handwerk“

Weingut Axel Bauer, Bühl 0,1l € 5 / 0,25l € 10

2021er Riesling, Alte Reben, trocken „Spitzenwein vom badischen Riesling-Papst“

Weingut Andreas Laibe, Durbach 0,1l € 5,50 / 0,25l € 11

2021er Rose, Qualitätswein, trocken, „zu Edelfischen ein Genuss“

Weingut Andreas Männle, Durbach 0,1l € 4,20 / 0,25l € 8,50

2020er Merlot, Collection Oberkirch „der schmeckt zum Rinderbäckle“

Oberkircher Winzer, 0,1l € 5 / 0,25l € 10

2021er Spätburgunder, im Holzfass gereift, trocken „perfekt zum Lamm“

Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten 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 / € 4,70

FUZE-Tea: Eistee Zitrone oder Pfirsich „on the Rocks“ 0,3l / € 4,70



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

\*1: mit Konservierungsstoff oder Nitritpöckelsalz, Antioxiationsmittel  
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  
In Weinen können Sulfide und Schwefeldioxid enthalten sein

# 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 mediterranem Gemüse-Cous-Cous, bunte Blattsalate & ofenfrisches Baguette € 15



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



**Bunter Blattsalat mit Croutons**  
und unserem beliebten Hausdressing € 6

## Hauptgerichte:

### **Rinderrückensteak mit Röstzwiebeln**

auf Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln, Burgundersauce € 25



**Knuspriges Wiener Schnitzel** vom Schweinerücken mit Pommes frites & Sauce € 15



**Cordon bleu von der Geflügelbrust** mit luftgetrocknetem Schinken und Käse gefüllt, mit hausgemachten Spätzle & Rahmsauce € 18



**Vegi: Gebratener Frischkäse „Monte Ziego“** mit Saisongemüse, selbstgemachten Gnocchi und Kräuterschaumsauce € 19



**Empfehlung des Chefs:** Zartes Rinderbäckle mit viel Liebe geschmort, Spätburgundersauce Saisongemüse und hausgemachten Spätzle € 23



**DER ALM KLASSIKER: Zarte Schweinemedallions mit Champignon-Kräuter-Sauce** und hausgemachten Spätzle € 19

## Beilagen extra:

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