

## Saisonmenü

### Vorspeisenduet mit:

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



Zwei Schweinemedallions 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

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

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

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 € 45

mit Entenbrust € 52

mit Rinderfilet € 57

mit Rehragout € 49

mit Rehmedallion € 55

mit Edelfischen € 52

mit Frischkäse € 44

## Vorspeisen

Gemischter Salatteller der Saison € 8,50

Renchtäler Feldsalat mit geröstetem Speck und  
in Butter geschwenkten Brotwürfel als Vorspeise € 13

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

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

Schuttertäler Bio-Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten  
auf gegrilltem Kürbis, Feldsalat & ofenfrisches Baguette € 17,80



**Vorspeisenbrett mit:** Gebeiztem Lachs auf Cous-Cous, Frischkäsepraline auf Kürbis  
Kürbisschaumsüppchen mit gebratener Riesengarnele & Feldsalat mit Speck und Kracherle € 25

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Markklößchen € 7,90

Kürbisschaumsuppe mit Kracherle € 8,90

-mit gebratener Riesengarnele € 11

## unsere Fischgerichte

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

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf sautierten Champignons,  
Saisongemüse & Carl's selbstgemachten Gnocchi, Kräutersauce € 34

Lachsfilet mit frischen Kräutern im Knuspermantel gebraten  
auf Saisongemüse, Rosmarinkartoffeln, Grauburgundersauce € 34

## von der Ödsbacher Jagd

Ragout vom heimischen Rehbock in kräftigem Rotwein geschmort mit  
Saisongemüse, Semmelknödel und Preiselbeeren € 31

Medaillons vom heimischen Rehbock mit Saisongemüse,  
milder Pfeffersauce und hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren € 37



Rücken vom heimischen Rehbock auf Saisongemüse,  
Burgundersauce und hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren € 41



## die Empfehlung des Küchenchefs

Knusprig gebratene Entenbrust mit Saisongemüse  
selbstgemachten Kartoffelrösti und Spätburgundersauce € 34

Renchtäler Kalbszünge in Burgunderrahmsauce  
mit Speckbohnen <sup>(1)</sup> und hausgemachten Spätzle € 27



## unsere Salate

Renchtäler Feldsalat & lauwarmer, geräucherter Schweinsbäckle vom „Metzger Birk“  
in Gemüse vinaigrette & Rosmarinkartoffeln € 25



Bunter Blattsalat mit gebratenen Edelfischen & Riesengarnelen,  
gegrillten Zucchini, Kirschtomaten und Pestobaguette € 32

Bunter Blattsalat mit gebratenen Rinderfiletmedaillons, Röstzwiebeln,  
Grillgemüse, Trüffeldip und Baguette € 32

## Alm-Klassiker

Zwei Schweinemedallions  
mit frischen Kräuterrahmchampignons und hausgemachten Spätzle € 27

Wiener Schnitzel vom heimischen Schweinerücken  
mit Pommes frites und Salatteller € 24 / vom Kalb € 29

Cordon bleu von der Putenbrust  
mit Saftschinken <sup>(1)</sup> und Bergkäse gefüllt, Pommes frites und Salatteller € 29

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



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

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



# Empfehlungen

## Aperitifvergnügen

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

Cassislikör mit Winzersekt aufgegossen € 6,90

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

„Hirschkuss“- Birnd´l“-

Birnenbrandlikör mit Tonic und frischer Bio-Birne € 8,50

„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/ € 6,20

## Badische Spitzenweine im offenen Ausschank

2023er Riesling, trocken „Spitzenwein von Durbachs Riesling-Pabst“

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

2023er Weißburgunder, trocken „perfekt zum Lachs“

Weingut Andreas Männle, Durbach 0,1l € 4,50 / 0,25l € 9

2023er Rose „Vinum Nobile“, „zu Edelfischen ein Genuss“

Oberkircher Winzer 0,1l € 4,50 / 0,25l € 9

2020er Cuvée Noir, trocken, „der schmeckt zum Reh oder zur Ente“

Villa Heynburg, 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 / € 4,90

**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 mediterranem Cous-Cous, bunte Blattsalate & ofenfrisches Baguette € 17



**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 € 25



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



**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 € 20



**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 € 19

Als Vegi-Burger mit Grünkern-Falafel-Bratling & Käse € 14

## Beilagen extra:

Portion Pommes frites € 5/ Portion Spätzle € 6

Kinderportion Schnitzel mit Beilage & Sauce € 11