

Saisonmenu

Heimischer Feldsalat mit geröstetem Speck und
in Butter geschwenkten Brotwürfel



Zwei Schweinemedallions mit frischen Kräuterrahmchampignons und
hausgemachten Spätzle

oder

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

oder

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

oder

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

oder

Knusprig gebratene Barbarie-Entenbrust, Saisongemüse,
Schupfnudeln und Burgundersauce

oder

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

oder

Schuttertäler Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten auf sautierten Champignons
gebratenen Kirschtomaten & selbstgemachten Gnocchi, Kräutersauce



Dessertduett „Alm“

mit Schweinemedallion € 35

mit Edelfisch € 42

mit Ragout vom Rehbock € 38

mit Medallions vom Rehbock € 42

mit Ente € 43

mit Filetspieß € 42

mit Frischkäse € 33

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Markklößchen € 6

Kürbisschaumsuppe mit Kracherle € 7 / kleine Portion € 6

mit gebratener Jakobsmuschel € 9 kleine Portion € 8



Vorspeisen

Heimischer Feldsalat mit geröstetem Speck und
in Butter geschwenkten Brotwürfel als Vorspeise € 9,90

Carpaccio vom Renchtäler Rinderfilet mit Ruccolapesto, gerösteten Pinienkernen, Parmesanspänen
und kleinem Salatbukett € 16,50

Schuttertäler Bio Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten auf Kürbischutney
und kleinem Salatbukett € 14

Gebeizter Limettenlachs auf Cous-Cous, bunte Blattsalate & ofenfrisches Baguette € 16

Gemischter Salatteller der Saison € 6

Unsere Fischgerichte

Gebratene Edelfische, Riesengarnele & Jakobsmuschel auf
auf Spaghettini mit mediterranem Gemüse und Kräutersauce € 29

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf sautierten Champignons
geschmorten Kirschtomaten & Carl's selbstgemachten Gnocchi, Kräutersauce € 29

Lachsfilet mit frischen Kräutern im Knuspermantel gebraten
auf Saisongemüse, Rosmarinkartoffeln, Grauburgundersauce € 28

von der heimischen Jagd

Ragout vom heimischen Rehbock in kräftigem Rotwein geschmort mit
Saisongemüse, Preiselbeeren und Semmelknödel € 25



Medaillons vom heimischen Rehbock mit Saisongemüse,
milder Pfeffersauce und hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren € 29



Rücken vom heimischen Rehbock auf Saisongemüse,
Burgundersauce und Kartoffelkrustel, Preiselbeeren € 33



Alm-Klassiker

Schuttertäler Bio Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten auf sautierten Champignons
geschmorten Kirschtomaten & Carl's selbstgemachten Gnocchi, Kräutersauce € 19,50



Renchtäler Kalbszünge in Burgunderrahmsauce
mit Speckbohnen ⁽¹⁾ und hausgemachten Spätzle € 22



Zwei Schweinemedallions
mit frischen Kräuterrahmchampignons und hausgemachten Spätzle € 21

Filetsteak vom heimischen Weiderind mit frischen Kräutern gratiniert,
Speckbohnen, Kartoffelkrustel und Burgundersauce € 33



Zartes Rumpsteak vom Weiderind
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatteller € 29,50

Filetspieß „Die Alm“, verschiedene Filet mit Saisongemüse
mit selbstgemachten Kartoffelrösti und Burgundersauce € 29

Knusprig gebratene Barbarie-Entenbrust, Saisongemüse,
Schupfnudeln und Burgundersauce € 30

Gesottener Kalbstafelspitz mit Urloffener-Meerrettichsauce,
Saisongemüse, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren € 22

Wiener Schnitzel vom heimischen Schweinerücken
mit Pommes frites und Salatteller € 19,50 / vom Kalb € 23,50

Cordon bleu von der Putenbrust
mit Saftschinken ⁽¹⁾ und Bergkäse gefüllt, Pommes frites und Salatteller € 22

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



1: mit Konservierungsstoff oder Nitritpöckelsalz

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.

Unsere Empfehlung

Aperitif

„Hirschkuss“- Birnd´l –
Birnenbrandlikör mit Schwarzwald Tonic und frischer Bio-Birne € 7,80

„Schwarzwald Gin Tonic“
Renchtäler „BOAR“ Gin mit Schwarzwald Tonic € 7,80
„BOAR GNZERO-Tonic“ –alkoholfreier-Bio-Gin
Renchtäler „BOAR“ Gin ohne Alkohol mit Schwarzwald Tonic € 7

die Vorspeisen-Empfehlung

Vorspeisenvariation mit Kürbis und Frischkäsepraline, gebeizter Lachs & Cous-Cous,
Mini-Kürbissüppchen, Mini-Salat mit Brotchip & Mozzarella-Spieß € 16

Heimische Wildsau

Ragout von der Heimischen Wildsau mit Oberkircher Merlot geschmort,
Saisongemüse und Spätzle € 25



Butterzarter Sauerbraten von der Heimischen Wildsau
mit Speckbohnen und Semmelknödel € 26



Medaillons vom Wildsaurücken mit Rotweinsauce, Saisongemüse und
Schupfnudeln € 29



Salate

Bunter Blattsalat mit gebratenen Edelfischen, Jakobsmuschel, Riesengarnele,
gegrillten Zucchini, Kirschtomaten und ofenfrischem Pestobaguette € 25

Badische Spitzenweine im offenen Ausschank

2020er Riesling, „Alte Reben“ VDP. Erste Lage, „von Deutschlands Riesling-Papst“
Weingut Andreas Laible, Durbach 0,1l € 5 / 0,25l € 10

2020er Weißburgunder, Kabinett trocken, „passt zu Edelfischen“
Weingut Siebert Bimmerle, Renchen 0,1l € 4,70 / 0,25l € 9,40

2018er Grauburgunder, Spätlese, trocken, sehr lecker zum Lachs“
Weingut Heinrich Männle, Durbach 0,1l € 6 / 0,25l € 12

2020er Rose, trocken „TOP 10 Rose, Gault & Millau“
Weingut Pieper-Basler, Zell-Weierbach 0,1l € 4,70 / 0,25l € 9,40

2020er Spätburgunder Rotwein „Alte Reben***“, trocken, „der BESTE Spätburgunder“
Weingut Alexander Laible, Durbach 0,1l € 5,50 / 0,25l € 11

2019er Merlot „OK51“, trocken, „passend zur Wildsau“
Oberkircher Winzer 0,1l € 4,50 / 0,25l € 9

Weitere Weine, im offenen Ausschank finden Sie in unserer Weinkarte!

Erfrischendes:

Fritz –Limo:
Apfel-Kirsch-Holunder-Limo; Rhabarber-Limo 0,3l / € 4,10

Die Alm - take away-

Und so funktioniert's:

Bitte mit telefonischer Vorbestellung unter 07802 1319

Alle Gerichte sind für Sie verpackt, **idealerweise bringen Sie einen Korb oder eine Box mit**

Vorspeisen:

Gebeizter Limettenlachs auf Cous-Cous, bunte Blattsalate & ofenfrisches Baguette € 15



Carpaccio vom Renchtäler Rinderfilet mit Basilikumpesto, gerösteten Pinienkernen, Parmesanspänen und kleinem Salatbukett, ofenfrisches Baguette € 14



Bunter Blattsalat mit Croutons
und unserem beliebten Hausdressing € 5,50

Hauptgerichte:

Rinderrückensteak mit Röstzwiebeln

auf Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln, Burgundersauce € 23



Knuspriges Wiener Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites & Sauce € 12



Cordon bleu von der Geflügelbrust mit luftgetrocknetem Schinken und Käse gefüllt mit hausgemachten Spätzle & Rahmsauce € 15



Vegi: Gebratener Frischkäse „Monte Ziego“ mit Saisongemüse, selbstgemachten Gnocchi und Kräuterschaumsauce € 16



Empfehlung des Chefs: Ragout vom heimischen Reh mit kräftiger Rotweinsauce, Saisongemüse und hausgemachten Spätzle € 20

Unser Burger

„ALM-BURGER XL“ mit zarten Rindersteaks, knusprigem Speck, Röstzwiebeln, Tomate, Gurke & Pommes frites € 18 Als Vegi-Burger mit Grünkern-Falafel-Bratling & Käse € 14



Beilagen extra:

Portion Pommes frites € 4/ Portion Spätzle € 5

Kinderportion Schnitzel mit Beilage & Sauce € 9

HOTEL „DIE ALM“, Alm 32, 77704 Oberkirch-Ödsbach, 07802 1319, info@hotel-die-alm.de, www.hotel-die-alm.de