

Saisonmenü

Vorspeisenduet mit:

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



Zwei Schweinemedallions mit frischen Kräuterrahmchampignons und
hausgemachte Spätzle

oder

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

oder

Knusprig gebratene Entenbrust mit Saisongemüse
selbstgemachten Kartoffelrösti und Spätburgundersauce

oder

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

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 Rehmedallions € 47

mit Entenbrust € 46

mit Rehragout € 43

mit Edelfischen € 46

mit Frischkäse € 37

Vorspeisen

Heimischer Feldsalat mit geröstetem Speck und
in Butter geschwenkten Brotwürfel als Vorspeise € 10,80

Schuttertäler Bio Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten auf Kürbischutney
und heimischem Feldsalat € 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

Vorspeisenvariation mit: gebeizter Limetten-Lachs & Cous-Cous, Bio-Frischkäsepraline mit Kürbis
Kürbisschaumsüppchen mit gebratener Riesengarnele, Feldsalat mit geröstetem Speck und in Butter
geschwenkten Brotwürfel € 19

Suppen & Salat

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Markklößchen € 6,50

Kürbisschaumsuppe mit Kracherle € 7,50
-mit gebratener Riesengarnele € 10



Gemischter Salatteller der Saison € 6,50

Unsere Fischgerichte

Gebratene Edelfische & Riesengarnele auf
auf Spaghettini mit mediterranem Gemüse und Kräutersauce € 31

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf sautierten Champignons,
Saisongemüse & Carl's selbstgemachten Gnocchi, Kräutersauce € 31

Lachsfilet mit frischen Kräutern im Knuspermantel gebraten
auf Saisongemüse, Rosmarinkartoffeln, Grauburgundersauce € 31

Bunter Blattsalat mit gebratenen Edelfischen & Riesengarnelen,
gegrillten Zucchini, Kirschtomaten und ofenfrischem Pestobaguette € 28

von der Ödsbacher Jagd

Ragout vom heimischen Rehbock in kräftigem Rotwein geschmort mit
Saisongemüse, Preiselbeeren und Semmelknödel € 28



Medaillons vom heimischen Rehbock mit Saisongemüse,
milder Pfeffersauce und hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren € 32



Rücken vom heimischen Rehbock auf Saisongemüse,
Burgundersauce und Kartoffelkrustel, Preiselbeeren € 36



Alm-Klassiker

Zwei Schweinemedallions
mit frischen Kräuterrahmchampignons und hausgemachten Spätzle € 24

Wiener Schnitzel vom heimischen Schweinerücken
mit Pommes frites und Salatteller € 23 / vom Kalb € 26

Cordon bleu von der Putenbrust
mit Saftschinken ⁽¹⁾ und Bergkäse gefüllt, Pommes frites und Salatteller € 25

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



Zartes Rumpsteak vom Weiderind
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller € 31

Filetspieß „Die Alm“, verschiedene Filet mit Saisongemüse
mit selbstgemachten Kartoffelrösti und Burgundersauce € 30

Knusprig gebratene Entenbrust mit Saisongemüse,
selbstgemachten Kartoffelrösti und Burgundersauce € 31

Schuttertäler Bio Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten auf sautierten Champignons,
Saisongemüse & Carl's selbstgemachten Gnocchi, Kräutersauce € 22



Gebratene Grünkern-Kräuter-Medaillons
auf Saisongemüse, Rosmarinkartoffeln, Grauburgundersauce € 20

Empfehlungen

Aperitifvergnügen

„Hirschkuss“ - Birnd'1 –

Birnenbrandlikör mit Tonic und frischer Bio-Birne € 8,20

Kir Royal ^(1,6)

Cassislikör mit Winzersekt aufgegossen € 6,80

„Schwarzwald Gin Tonic“

Renchtäler „BOAR“ Gin mit Tonic € 9

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

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

Aperol Spritz

Aperol mit heimischem Winzersekt aufgegossen € 8,20

Picon - Bière à l'Orange,

im Sektglas serviert € 4

Badische Spitzenweine im offenen Ausschank

2019er Grauer Burgunder, im Barrique gereift „Goldmedaille“

Oberkircher Winzer, 0,1l € 6 / 0,25l € 12

2021er Weißburgunder, Kabinett, trocken „zur Vorspeisenvariation“

Weingut Siegbert Bimmerle, Renchen 0,1l € 5,50 / 0,25l € 11

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

Weingut Andreas Männle, Durbach 0,1l € 4,00 / 0,25l € 8

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

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

2018er Spätburgunder, Spätlese, trocken „perfekt zur Ente“

Weingut Heinrich Männle „15x mit dem DLG-Bundesehrenpreis ausgezeichnet“ 0,1l € 6 / 0,25l € 12

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

Erfrischendes:

Fritz –Limo: Apfel-Kirsch-Holunder-Limo oder Rhabarber-Limo 0,33l /€ 4,50

FUZE-Tea: Eistee Zitrone oder Pfirsich „on the Rocks“ 0,3l /€4,30



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

*1: mit Konservierungsstoff oder Nitritpöckelsalz, Antioxidationsmittel

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 € 14



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 € 18



Empfehlung des Chefs: Ragout vom heimischen Rehbock mit kräftiger Rotweinsauce, Saisongemüse und hausgemachten Spätzle € 22



DER ALM KLASSIKER: Zarte Schweinemedallions mit Champignon-Kräuter-Sauce und hausgemachten Spätzle € 18

Beilagen extra:

Portion Pommes frites € 5/ Portion Spätzle € 6

Kinderportion Schnitzel mit Beilage & Sauce € 10

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