

Saisonmenü

Vorspeisenduet mit:

Bunter Blattsalat mit Parmesanspäne, Kirschtomaten, gerösteten Kernen und Croutons
& Kürbisschaumsuppe mit Kracherle



Zwei Schweinemedallions mit frischen Kräuterrahmchampignons und
hausgemachte Spätzle

oder

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

oder

Gebratene Lammmedallions mit Speckbohnen (1),
selbstgemachten Kartoffelrösti und Spätburgundersauce

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:

Vanillecreme mit Mango-Passionsfruchtmark & Himbeersorbet

mit Schweinemedallion € 39

mit Rinderfiletsteak € 52

mit Medallions vom Lamm € 46

mit Medallions vom Rehbock € 48

mit Edelfischen € 47

mit Frischkäse € 39

Vorspeisen

Gemischter Salatteller der Saison € 7,50

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

Gebeizter Limettenlachs auf mediterranem Cous-Cous, bunte Blattsalate &
ofenfrisches Baguette € 18

Schuttertäler Bio-Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten
auf Kürbisconfit, bunte Blattsalate & ofenfrisches Baguette € 16



„Vitello tonnato“- saftige Scheiben von der Kalbshüfte
mit Thunfischsauce, Ruccolapesto, Kapern & Salatbukett € 17

Vorspeisenbrett mit: „Vitello Tonnato“, gebeizter Lachs auf Cous-Cous,
Kürbisschaumsüppchen & gebratener Riesengarnele, kleiner Blattsalat mit Parmesanspäne € 21

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Markklößchen € 6,80

Kürbisschaumsuppe mit Kracherle € 8

-mit gebratener Riesengarnele € 10,50

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

von der Ödsbacher Jagd

Ragout vom heimischen Rehbock in kräftigem Rotwein geschmort mit
Saisongemüse, Preiselbeeren und Semmelknödel € 29



Medaillons vom heimischen Rehbock mit Saisongemüse,
milder Pfeffersauce und hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren € 33



Rücken vom heimischen Rehbock auf Saisongemüse,
Burgundersauce und hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren € 37



Die Empfehlung des Küchenchefs:

Gesottener Kalbstafelspitz mit Urloffener Meerrettichsauce,
Saisongemüse, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren € 27



Geräucherte Schweinsbäckle vom „Metzger Birk“
auf Wirsinggemüse, Petersilienkartoffeln und Burgundersauce € 25



Alm-Klassiker

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

Rinderfiletsteak vom „Metzger Birk“ mit Kräutern gratiniert, dazu gibt's Speckbohnen,
Kartoffelkrustel und Burgundersauce € 37

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 ⁽¹⁾ und Bergkäse gefüllt, Pommes frites und Salatteller € 26

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



Empfehlungen

Aperitifvergnügen

Kir Royal ⁽⁶⁾

Cassislikör mit Winzersekt aufgegossen € 6,80

Aperol Spritz ⁽⁶⁾

Aperol mit heimischem Winzersekt aufgegossen € 8,50

„Martini Rosso“ ⁽⁶⁾ -alkoholfrei-

„on the Rocks“ mit Tonic & Erdbeeren € 8,50

Ödsbacher -„Heimat 1789 Vermouth“ & „Zieglerhof“-Erdbeeren

Ice & Tonic € 8,50

„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

Unsere Bier Empfehlung:

„Helles“ Augustiner Bräu, München

Ein besonders mildes, spritziges, lang gelagertes und vor allem erfrischendes Bier
0,5l/ € 5,80

Badische Spitzenweine im offenen Ausschank

2022er Grauburgunder, Gutswein, trocken „im Herbst ein Genuss“

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

2022er Weißburgunder, trocken „frisch & spritzig“

Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen -Schlatt 0,1l € 5,50 / 0,25l € 11

2022er Rose, trocken, „zu Edelfischen ein Genuss“

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

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

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

2021er Spätburgunder*** Alte Reben, trocken, „perfekt zum Rinderfilet“

Weingut Andreas Laible, Durbach 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 /€ 4,70

FUZE-Tea: Eistee 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 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 € 16



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



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

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 € 5/ Portion Spätzle € 6

Kinderportion Schnitzel mit Beilage & Sauce € 11