

## Saisonmenu

Bunter Sommersalat mit Kirschtomaten, gerösteten Kernen,  
Parmesanspäne, Kresse und Kartoffel-Kräuter-Croustini



Heimisches Kalbsrückensteak mit mediterraner Gemüsekruste auf  
Pfifferling-Risotto, Saisongemüse und Burgundersauce

oder

Zwei Schweinemedallions mit frischen Kräuterrahmchampignons und  
hausgemachten Spätzle

oder

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

oder

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

oder

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

oder

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



Dessertduett „Alm“

mit Kalb € 37

mit Schweinemedallion € 30

mit Filetspieß € 37

mit Edelfisch € 37

mit Reh € 39

mit Frischkäse € 29

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Markklößchen € 5,30

Kräuterschaumsüppchen mit Kracherle € 6,50 / kleine Portion € 5,20

mit gebratener Jakobsmuschel € 8,50 kleine Portion € 7,20



## Vorspeisen

Bunter Sommersalat mit Kirschtomaten, gerösteten Kernen,  
Parmesanspäne, Kresse und Kartoffel-Kräuter-Croustini € 9

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

Gemischter Salatteller der Saison € 5,50

## Unsere Fischgerichte

Gebratene Edelfische, Riesengarnele & Jakobsmuschel auf  
auf Spaghettini mit mediterranem Gemüse und Kräutersauce € 26

Lachsfilet mit frischen Kräutern im Knuspermantel gebraten  
auf Pfifferling-Risotto, Saisongemüse und Grauburgundersauce € 27

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf sautierten Champignons  
geschmorten Kirschtomaten & Carl's selbstgemachten Gnocchi, Kräutersauce € 25

## Unsere Saisongerichte

Schuttertäler Bio Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten auf sautierten Champignons  
geschmorten Kirschtomaten & Carl's selbstgemachten Gnocchi, Kräutersauce € 18



Zwei Schweinemedallions  
mit frischen Kräuterrahmchampignons und hausgemachten Spätzle € 19

Heimisches Kalbszüngele in Burgunderrahmsauce  
mit Speckbohnen <sup>(1)</sup> und breiten Nudeln mit Schmälze € 19

Heimisches Kalbsrückensteak mit mediterraner Gemüsekruste,  
Pfifferlings-Risotto, Saisongemüse und Burgundersauce € 27

Filetsteak vom heimischen Weiderind mit frischen Kräutern gratiniert,  
Speckbohnen <sup>(1)</sup>, Kartoffelkrustel und Burgundersauce € 29



## Alm-Klassiker

Zartes Rumpsteak vom Weiderind  
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatteller € 26

Filetspieß „Die Alm“, verschiedene Filet mit Saisongemüse  
mit Kartoffelrösti und Burgundersauce € 26

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken  
mit Pommes frites und Salatteller € 18,50 / vom Kalbsrücken € 23

Cordon bleu von der Putenbrust  
mit Saftschinken <sup>(1)</sup> und Bergkäse gefüllt, Pommes frites und Salatteller € 19,50

Rahmschnitzel vom heimischen Schweinerücken  
mit hausgemachten Spätzle und Salatteller € 18

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

1: mit Konservierungsstoff oder Nitritpöckelsalz



## Unsere Empfehlung

### Aperitif:

Heimischer Vermouth Rose mit frischen Erdbeeren & SchwarzwaldTonic € 7,50

„Schwarzwald Gin Tonic“

Renchtäler „BOAR“ Gin mit Schwarzwald Tonic € 7,50

### Vorspeise:

Schuttertäler Bio-Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten auf gebratenen Pfifferlingen mit Gemüsevinaigrette und kleinem Salatbukett € 15

### Salatklassiker:

Bunter Blattsalat mit gebratenen Edelfischen, Jakobsmuschel, Riesengarnele, gegrillten Zucchini, Kirschtomaten und ofenfrischem Pestobaguette € 22

Bunter Blattsalat mit gebratenen Putenbrustmedaillons, gegrillten Zucchini, Kirschtomaten und ofenfrischem Pestobaguette € 17

### aus den Ödsbacher Wäldern:

Ragout vom heimischen Rehbock in Spätburgunder geschmort mit Saisongemüse, Preiselbeeren und Semmelknödel € 23



Medaillons vom heimischen Rehbock mit Saisongemüse, mit milder Pfeffersauce und hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren € 28



Heimischer Rehrücken „am Stück gebraten“ auf gebratenen Pfifferlingen, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren € 32

### Weinempfehlung:

2017er Weißburgunder, trocken, „ein Sommerwein“  
Weingut Siegbert, Bimmerle, Renchen 0,1l € 4,10 / 0,25l € 8,20

2017er Weißburgunder trocken, ein „must have“ ☺  
Weingut Pieper-Basler, Zell-Weierbach 0,1l € 4,10 / 0,25l € 8,20

2018er Rose, sehr lecker zu Edelfischen  
Weingut Kopp, Sinzheim 0,1l € 4,10 / 0,25l € 8,20

2017er Merlot „OK51“, trocken, „ein Sommernachtstraum“  
Oberkircher Winzer 0,1l € 4,10 / 0,25l € 8,20

2015er Spätburgunder Kabinett, trocken „ein Träumchen zum Reh“  
Weingut Siegbert Bimmerle, Renchen 0,1l € 4,50 / 0,25l € 9,00

### Erfrischendes:

Fritz –Limo: Apfel-Kirsch-Holunder-Limo; Rhabarber-Limo; Zitronen-Limo 0,3l / € 3,90

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.