

Saisonnement

Sommerlicher Blattsalat mit Kirschtomaten, gerösteten Kernen,
Parmesanspäne, Kresse und Kartoffel-Bärlauch-Croustini



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

Gebratene Lammmedallions mit Speckbohnen,
selbstgemachten Kartoffelrösti und Burgundersauce

oder

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

oder

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



Dessertduett „Alm“

mit Schweinemedallion € 33

mit Edelfisch € 39

mit Ragout vom Rehbock € 36

mit Medallions vom Rehbock € 41

mit Lamm € 41

mit Filetspieß € 38

mit Frischkäse € 31

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Markklößchen € 5,80

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

mit gebratener Jakobsmuschel € 9 kleine Portion € 8



Vorspeisen

Sommerlicher Blattsalat mit Kirschtomaten, gerösteten Kernen,
Parmesanspäne, Kresse und Kartoffel-Bärlauch-Croustini als Vorspeise € 9,50

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

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 € 28

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf sautierten Champignons
geschmorten Kirschtomaten & Carl's selbstgemachten Gnocchi, Kräutersauce € 28

Lachsfilet mit frischen Kräutern im Knuspermantel gebraten
auf Saisongemüse, Rosmarinkartoffeln, Grauburgundersauce € 27

von der heimischen Jagd

Ragout vom heimischen Rehbock in kräftigem Rotwein geschmort mit
Saisongemüse, Preiselbeeren und Semmelknödel € 24



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 € 18,50



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



Zwei Schweinemedallions
mit frischen Kräuterrahmchampignons und hausgemachten Spätzle € 20

Filetsteak vom heimischen Weiderind mit frischen Kräutern gratiniert,
Speckbohnen, Kartoffelkrustel und Burgundersauce € 32



Zartes Rumpsteak vom Weiderind
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatteller € 28

Filetspieß „Die Alm“, verschiedene Filet mit Saisongemüse
mit selbstgemachten Kartoffelrösti und Burgundersauce € 28

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 € 21

**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

Heimischer Vermouth Rose
mit frischen Erdbeeren & Tonic € 7,80

„Schwarzwald Gin Tonic“
Renchtäler „BOAR“* Gin mit Schwarzwald Tonic € 7,80

Die Empfehlung des Chefs

Gebratene Lammmedaillons mit Speckbohnen,
selbstgemachten Kartoffelrösti und Burgundersauce € 29

Ribeyesteak „Wirtshaus-Selektion 300g“ mit Grillgemüse & Speckbohnen,
gebackenen Kartoffelscheiben und dreierlei Grillsaucen € 34

Sommersalate

Bunter Blattsalat mit gebratenen Edelfischen, Jakobsmuschel, Riesengarnele,
gegrillten Zucchini, Kirschtomaten und ofenfrischem Pestobaguette € 24

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

Badische Spitzenweine im offenen Ausschank

2019er Riesling, „Alte Reben“ VDP:ERSTE LAGE, „von Deutschlands Riesling-Papst“
Weingut Andreas Laible, Durbach 0,1l € 5 / 0,25l € 10

2019er Weißburgunder, Kabinett, trocken, „Sommer im Glas“
Weingut Andreas Männle, Durbach 0,1l € 4,70 / 0,25l € 9,40

2018er Grauburgunder, „im Barrique gereift“ trocken, „zum Ribeyesteak“
Oberkircher Winzer 0,1l € 5 / 0,25l € 10

2019er Sauvignon blanc, trocken, „der Klassiker zum Edelfisch-Salat“
Weingut Pieper-Basler, Zell-Weierbch, 0,1l € 4,50 / 0,25l € 9

2019er Rose, sehr lecker zum Lachs“
Weingut Kopp, Sinzheim 0,1l € 4,70 / 0,25l € 9,40

2019er Merlot „OK51“, trocken, „Mediterran-Sommerlicher Rotwein“
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