

## Saisonmenü

### Vorspeisenduetts mit:

Bunter Frühlings-Blattsalat mit Parmesanspäne und Croutons  
& mediterraner Cous-Cous mit luftgetrocknetem Schinken



Zwei Schweinemedallions mit frischen Kräuterrahmchampignons und  
hausgemachte Spätzle

oder

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

oder

Gebratene Lammmedallions mit Speckbohnen,  
selbstgemachten Kartoffelrösti und Spätburgundersauce

oder

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

oder

Gebratene Edelfische & Riesengarnelen auf  
auf Bärlauch-Risotto und Frühlingsgemüse

oder

Schuttertäler Bio-Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten auf selbstgemachten Gnocchi,  
mediterranes Gemüse und Kräutersauce



Beeren-Tiramisu und Himbeersorbet

mit Schweinemedallion € 38  
mit Rehmedallions € 46  
mit Medallions vom Lamm € 44  
mit Rehragout € 42  
mit Edelfischen € 45  
mit Frischkäse € 36

## Vorspeisen

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

Gebeizter Limettenlachs auf mediterranem Cous-Cous  
und bunten Blattsalaten € 17

Schuttertäler Bio-Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten auf mediterranem Cous-Cous  
und bunten Blattsalaten € 15

„Vitello tonnato“- saftige Scheiben von der Kalbshüfte  
mit Thunfischsauce, Ruccolapesto, Kapern & Salatbukett € 16

Vorspeisenvariation mit: „Vitello Tonnato“, gebeizter Lachs & Cous-Cous,  
Sommerliches Gemüsesüppchen mit Ingwer, Limette & Kokos, bunter Blattsalat mit Parmesan € 18

## Suppen & Salat

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Markklößchen € 6,20

Sommerliches Gemüsesüppchen mit Ingwer, Limette & Kokos € 7 / kleine Portion € 6  
mit gebratener Riesengarnele € 9,50 kleine Portion € 8,50

Gemischter Salatteller der Saison € 6,50

## Unsere Fischgerichte

Gebratene Edelfische & Riesengarnelen auf  
auf Bärlauch-Risotto und Frühlingsgemüse € 31

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf mediterranem Gemüse,  
selbstgemachten Gnocchi, Grauburgundersauce € 31

## 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 <sup>(1)</sup> 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 € 29

Gebratene Lammmedaillons mit Speckbohnen,  
selbstgemachten Kartoffelrösti und Burgundersauce € 30

Schuttertäler Bio Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten auf selbstgemachten Gnocchi,  
mediterranes Gemüse und Kräutersauce € 22



Cremiges Bärlauch-Gemüse-Risotto mit Oliven-Tomaten-Croustini  
und gebackenen Artischocken € 18



**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

## Empfehlungen

### Aperitifvergnügen

Ödsbacher „Heimat 1789 Vermouth“ & „Zieglerhof“-Erdbeeren  
Ice & Schwarzwald-Tonic € 8,50

„Schwarzwald Gin Tonic“

Renchtäler „BOAR“ Gin mit Schwarzwald-Tonic € 8,50

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

Renchtäler „BOAR“ Gin ohne Alkohol mit Schwarzwald-Tonic € 7,80

Aperol Spritz

Aperol mit heimischem Winzersekt aufgegossen € 7,50

### Die Empfehlung des Chefs

Ribeye-Steak „Wirtshaus-Selektion 300g“ mit Speckbohnen,  
gebackenen Kartoffelscheiben und dreierlei Grillsaucen € 35

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

### Sommersalate

Bunter Blattsalat mit gebratenen Edelfischen & Riesengarnelen,  
gegrillten Zucchini, Kirschtomaten und ofenfrischem Pestobaguette € 27

Bunter Blattsalat mit gebratenen Geflügelmedaillons,  
gegrillten Zucchini, Kirschtomaten und ofenfrischem Pestobaguette € 19

### Badische Spitzenweine im offenen Ausschank

2020er Weissburgunder, „ein Vergnügen zu den Edelfischen“  
Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten 0,1l € 5 / 0,25l € 10

2020er Riesling „Alte Reben“ ERSTE LAGE „ein Vergnügen zum Spargel“  
Weingut Andreas Laible, Durbach 0,1l € 5,50 / 0,25l € 11

2021er Rose, trocken, „es wird Frühling im Glas“  
Weingut Andreas Laible, Durbach 0,1l € 5,50 / 0,25l € 11

2020er Cabernet Sauvignon, trocken, „perfekt zum Rehbock“  
Waldulmer Winzer 0,1l € 5 / 0,25l € 10

2019er Merlot „OK51“, trocken, „wunderbar zum Lamm“  
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 0,33l / € 4,30

**Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei starkem Betrieb keine  
Umbestellungen und Sonderbestellungen zubereiten können! DANKE**

# 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 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

## 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 € 10

HOTEL „DIE ALM“, Alm 32, 77704 Oberkirch-Ödsbach, 07802 1319, [info@hotel-die-alm.de](mailto:info@hotel-die-alm.de), [www.hotel-die-alm.de](http://www.hotel-die-alm.de)