

Saisonmenü

Vorspeisenduet mit:

Bunter Sommer-Blattsalat mit Parmesanspänen, Kirschtomaten und Croutons
& mediterraner Cous-Cous mit luftgetrocknetem Schinken ⁽¹⁾



Zwei Schweinemedallions mit frischen Kräuterrahmchampignons und
hausgemachte Spätzle

oder

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

oder

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

oder

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

oder

„Chef´s Grillduett“- Ribeyesteak & butterzarter BBQ-Schweinebauch
mit Grillgemüse, dreierlei Grillsaucen und Pommes frites

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:

Alm-Cheesecake mit Butterkeks, frischen Erdbeeren vom Zieglerhof und Beerensorbet

mit Schweinemedallion € 44

mit Medallions vom Lamm € 51

mit Rinderfilet € 56

mit Rehragout € 48

mit Grillduett € 52

mit Rehmedallion € 54

mit Edelfischen € 50

mit Frischkäse € 44

Vorspeisen

Carpaccio vom Renchtäler Rinderfilet mit Ruccolapesto, gerösteten Pinienkernen, Parmesanspänen
und kleinem Salatbukett € 19,80

Gebeizter Limettenlachs auf mediterranem Cous-Cous, bunte Blattsalate &
ofenfrisches Baguette € 19,80

Schuttertäler Bio-Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten
auf Linsensalat, bunte Blattsalate & ofenfrisches Baguette € 17,80



„Vitello tonnato“- saftige Scheiben von der Kalbshüfte
mit Thunfischsauce, Ruccolapesto, Kapern & Salatbukett € 18

Vorspeisenbrett mit: „Vitello Tonnato“, gebeizter Lachs auf Cous-Cous,
Asia-Gemüsesüppchen mit gebratener Riesengarnele & Sommer-Blattsalat mit Parmesanspäne € 24

Suppen & Salat

Gemischter Salatteller der Saison € 8,50

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Markklößchen € 7,50

Asia-Gemüsesüppchen mit Ingwer, Zitronengras, Curry & gebratener Riesengarnele € 10,50

unsere Fischgerichte

Gebratene Edelfische & Riesengarnele auf
auf Spaghettini mit mediterranem Gemüse und Kräutersauce € 34

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf sautierten Champignons,
Saisongemüse & Carl's selbstgemachten Gnocchi, Kräutersauce € 34

Lachsfilet mit frischen Kräutern im Knuspermantel gebraten
auf Saisongemüse, Rosmarinkartoffeln, Grauburgundersauce € 34

von der Ödsbacher Jagd

Ragout vom heimischen Rehbock in kräftigem Rotwein geschmort mit
Saisongemüse, Semmelknödel und Preiselbeeren € 31

Medaillons vom heimischen Rehbock mit Saisongemüse,
milder Pfeffersauce und hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren € 37



Rücken vom heimischen Rehbock auf Saisongemüse,
Burgundersauce und hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren € 41



die Empfehlung des Küchenchefs

„Chef's Grillduett“ - Ribeyesteak & butterzarter BBQ-Schweinebauch
mit Grillgemüse, dreierlei Grillsaucen und Pommes frites € 34

Gebratene Lammmedaillons mit Speckbohnen
selbstgemachten Kartoffelrösti und Burgundersauce € 33

unsere Sommersalate

Bunter Blattsalat mit gebratenen Geflügelmedaillons, gegrillten Zucchinischeiben,
Kirschtomaten und würzigem Hummus € 25

Bunter Blattsalat mit gebratenen Edelfischen & Riesengarnelen,
gegrillten Zucchini, Kirschtomaten und Pestobaguette € 32

Bunter Blattsalat mit gebratenen Rinderfiletmedaillons, Röstzwiebeln,
Grillgemüse, Trüffeldip und Baguette € 32

Alm-Klassiker

Zwei Schweinemedallions

mit frischen Kräuterrahmchampignons und hausgemachten Spätzle € 27

Wiener Schnitzel vom heimischen Schweinerücken
mit Pommes frites und Salatteller € 24 / vom Kalb € 29

Cordon bleu von der Putenbrust
mit Saftschinken (1) und Bergkäse gefüllt, Pommes frites und Salatteller € 29

Rinderfiletsteak vom „Metzger Birk“ mit Kräutern gratiniert, dazu gibt's Speckbohnen (1),
Kartoffelkrustel und Burgundersauce € 39



Zartes Rumpsteak vom Weiderind
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller € 34

Schuttertäler Bio Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten auf sautierten Champignons,
Saisongemüse & selbstgemachten Gnocchi, Kräutersauce € 26



Empfehlungen

Aperitifvergnügen

Kir Royal ⁽⁶⁾

Cassislikör mit Winzersekt aufgegossen € 6,90

Aperol Spritz ⁽⁶⁾

Aperol mit heimischem Winzersekt aufgegossen € 8,90

„Martini Floreale“ ⁽⁶⁾ -alkoholfrei-

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

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

Ice & Tonic € 8,90

„Schwarzwald Gin-Tonic“

Renchtäler „BOAR“ Gin mit Tonic € 9,80

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

Renchtäler „BOAR“ Gin ohne Alkohol mit Tonic € 8,80

Picon- Bière à l'Orange,

im Sektglas serviert € 4,50

Unsere Bier Empfehlung:

„Helles“ Augustiner Bräu, München

Ein besonders mildes, spritziges, lang gelagertes und vor allem erfrischendes Bier

0,5l/ € 6,20

Badische Spitzenweine im offenen Ausschank

2023er Riesling, trocken „Spitzenwein von Durbachs Riesling-Pabst“

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

2023er Sauvignon blanc, trocken „Sommerfrische im Glas“

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

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

Weingut Andreas Männle, Durbach 0,1l € 4,50 / 0,25l € 9

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

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

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

Erfrischendes:

Fritz –Limo- Apfel-Kirsch-Holunder-Limo oder Rhabarber-Limo 0,33l /€ 4,90

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 € 17



Carpaccio vom Renchtäler Rinderfilet mit Basilikumpesto, gerösteten Pinienkernen, Parmesanspänen und kleinem Salatbukett, ofenfrisches Baguette € 17



Bunter Blattsalat mit Croutons

und unserem beliebten Hausdressing € 7

Hauptgerichte:

Rinderrückensteak mit Röstzwiebeln

auf Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln, Burgundersauce € 25



Knuspriges Wiener Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites & Sauce € 16



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 € 20



DER ALM KLASSIKER: Zarte Schweinemedallions mit Champignon-Kräuter-Sauce und hausgemachten Spätzle € 21

Unser Burger

„ALM-BURGER XL“ mit zarten Rindersteaks, knusprigem Speck, Röstzwiebeln, Tomate, Gurke & Pommes frites € 19

Als Vegi-Burger mit Grünkern-Falafel-Bratling & Käse € 14

Beilagen extra:

Portion Pommes frites € 5/ Portion Spätzle € 6

Kinderportion Schnitzel mit Beilage & Sauce € 11