

Saisonmenü

Vorspeisenduet mit:

Bunter Frühlings-Blattsalat mit Parmesanspäne und Croutons
& Spargelcremesüppchen mit luftgetrocknetem Schinken (1)



Zwei Schweinemedallions mit frischen Kräuterrahmchampignons und
hausgemachte Spätzle

oder

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

oder

Zartes Rinderbäckle mit viel Liebe geschmort, Spätburgundersauce
Saisongemüse und hausgemachten Spätzle

oder

Frischer Badischer Spargel mit Wiener Kalbsschnitzel,
Kräuterpfannkuchen und Sauce Hollandaise

oder

Frischer Badischer Spargel mit Lachsmedaillon im Frühlingsrollen-Knuspermantel,
Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise

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 Medallions vom Lamm € 44
mit Rinderbäckle € 43
mit Spargel & Schnitzel € 48
mit Spargel und Lachs € 48
mit Edelfischen € 47
mit Frischkäse € 39

Vorspeisen

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

Gebeizter Limettenlachs auf Spargel mit Gemüsevinaigrette, bunte Blattsalate &
ofenfrisches Baguette € 18

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



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

Vorspeisenbrett mit: „Vitello Tonnato“, gebeizter Lachs & Spargelsalat
kleines Spargelcremesüppchen & luftgetrockneter Schinken(1),
kleiner bunter Frühlings-Blattsalat mit Parmesanspäne € 19,50

Suppen & Salat

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Markklößchen € 6,80

Spargelcremesüppchen mit luftgetrocknetem Schinken (1) & Kracherle € 8

Gemischter Salatteller der Saison € 7,50



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

Bunter Blattsalat mit gebratenen Edelfischen & Riesengarnelen,
gegrillten Zucchini, Kirschtomaten und ofenfrischem Pestobaguette € 29

Spargelspezialitäten

Badischer Spargel mit Pfannkuchen oder Petersilienkartoffeln
und Sauce Hollandaise € 24



dazu servieren wir Ihnen:

- zwei kleine Wiener Schnitzel vom Kalb € 11
- Lachsfilet mit frischen Kräutern im Knuspermantel gebraten € 12
- Filetsteak vom Weiderind (150g) € 17

Alm-Klassiker

Zartes Rinderbäckle mit viel Liebe geschmort, Spätburgundersauce
Saisongemüse und hausgemachten Spätzle € 28

Zwei Schweinemedallions
mit frischen Kräuterrahmchampignons und hausgemachten Spätzle € 24

Wiener Schnitzel vom heimischen Schweinerücken
mit Pommes frites und Salatteller € 23 / vom Kalb € 27

Renchtäler Kalbszüngle mit Saisongemüse, Burgunderrahmsauce
und hausgemachten Spätzle € 24

Cordon bleu von der Putenbrust
mit Saftschinken (1) und Bergkäse gefüllt, Pommes frites und Salatteller € 26

Filetsteak vom Weiderind mit frischen Kräutern gratiniert,
Speckbohnen (1), Kartoffelkrustel und Burgundersauce € 34



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

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

Heimat 1798 - „Americano“ ⁽⁶⁾

Ödsbacher „Heimat 1798“ Rose-Vermouth, Campari, Ice & Soda € 9

„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

Badische Spitzenweine im offenen Ausschank

2021er Grauburgunder, Kabinett, trocken „zum Spargel ein Genuss“

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

2021er Weißburgunder, Kabinett, trocken „ein Weißburgunder der Spitzenklasse“

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

2021er Rose, trocken, „zu Edelfischen ein Genuss“

Weingut Andreas Männle, Durbach 0,1l € 4,20 / 0,25l € 8,50

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

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

2021er Spätburgunder, im Holzfass gereift, trocken „perfekt zum Lamm“

Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten 0,1l € 5,50 / 0,25l € 11

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 Zitrone oder 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 Spargel mit Gemüsevinaigrette, 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



Empfehlung des Chefs: Zartes Rinderbäckle mit viel Liebe geschmort, Spätburgundersauce Saisongemüse und hausgemachten Spätzle € 23



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

Badischer Spargel mit Pfannkuchen oder Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise & zwei kleine Wiener Schnitzel vom Kalb € 30

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