

## Saisonmenü

### Vorspeisenduet mit:

Bunter Frühlings-Blattsalat mit Parmesanspänen, Kirschtomaten 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

Rinderfiletsteak mit Kräutern gratiniert, dazu gibt's Speckbohnen (1),  
Kartoffelkrustel und Burgundersauce

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 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:

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

mit Schweinemedallion € 44  
mit Medallions vom Lamm € 50  
mit Rinderfilet € 56  
mit Rinderbäckle € 48  
mit Spargel & Schnitzel € 53  
mit Spargel und Lachs € 53  
mit Edelfischen € 50  
mit Frischkäse € 44

## Vorspeisen

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

Gebeizter Limettenlachs auf Spargel mit Gemüsevinaigrette, bunte Blattsalate &  
ofenfrisches Baguette € 19,80

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



**Vorspeisenbrett mit:** "Vitello Tonnato", gebeizter Lachs & Spargelsalat  
kleines Spargelcremesüppchen & luftgetrockneter Schinken(1),  
kleiner bunter Frühlings-Blattsalat mit Parmesanspäne € 23

## Suppen & Salat

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Markklößchen € 7,50

Spargelcremesüppchen mit luftgetrocknetem Schinken <sup>(1)</sup> & Kracherle € 8,80

Gemischter Salatteller der Saison € 8,50



## 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

## 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



## Spargelspezialitäten

Badischer Spargel mit Pfannkuchen oder Petersilienkartoffeln  
und Sauce Hollandaise € 27



### dazu servieren wir Ihnen:

- zwei kleine Wiener Schnitzel vom Kalb € 13
- Lachsfilet mit frischen Kräutern im Knuspermantel gebraten € 13
  - Filetsteak vom Weiderind (150g) € 18

## Die Empfehlung des Küchenchefs

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

Zartes Rinderbäckle mit viel Liebe geschmort, Burgundersauce  
Saisongemüse und hausgemachten Spätzle € 31

Gebratene Lammmedaillons mit Speckbohnen  
selbstgemachten Kartoffelrösti und Burgundersauce € 33

## Alm-Klassiker

Zwei Schweinemedaillons  
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 <sup>(1)</sup> und Bergkäse gefüllt, Pommes frites und Salatteller € 29

Rinderfiletsteak mit Kräutern gratiniert, dazu gibt's Speckbohnen <sup>(1)</sup>,  
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 <sup>(6)</sup>

Cassislikör mit Winzersekt aufgegossen € 6,90

Aperol Spritz <sup>(6)</sup>

Aperol mit heimischem Winzersekt aufgegossen € 8,90

„Martini Floreale“ <sup>(6)</sup> -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

2022er Grauburgunder „im Eichenfass gereift“

Weingut Herztal, Oberkirch 0,1l € 5,50/ 0,25l € 11

2022er Riesling, Alte Reben, trocken „von Deutschlands Riesling-Papst“

Weingut Andreas Laible, Durbach 0,1l € 6 / 0,25l € 12

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 € 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



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

## 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