

Die Alm - take away

Abholzeiten: Sonntag 11.30-13.30 Uhr & 17 bis 19 Uhr, Samstag von 17 bis 19 Uhr

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 Cous-Cous, bunte Blattsalate & ofenfrisches Baguette € 14



Carpaccio vom Renchtäler Rinderfilet mit Basilikumpesto, gerösteten Pinienkernen, Parmesanspänen und kleinem Salatbukett, ofenfrisches Baguette € 14



Bunter Frühlingsalat mit Kirschtomaten, Gurken, gerösteten Kernen, Parmesanspänen und in Butter geschwenkten Brotwürfel € 8,50



Bunter Blattsalat mit Croutons und unserem beliebten Hausdressing € 5,50

Hauptgerichte:

Zarte Schweinemedallions mit Saisongemüse, Rahmsauce und hausgemachten Spätzle € 16



Rinderrückensteak mit Röstzwiebeln

auf Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln, Burgundersauce € 23



„ALM-BURGER XL“ mit zarten Rindersteaks, knusprigem Speck, Röstzwiebeln, Tomate, Gurke & Pommes frites € 18 Als Vegi-Burger mit Grünkern-Falafel-Bratling & Käse € 14



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



Empfehlung des Chefs Nr. 1: Geschmortes Rinderbäckle mit kräftiger Rotweinsauce, Saisongemüse und hausgemachten Spätzle € 18



Empfehlung des Chefs Nr.2: Gebratene Lammmedallions mit Burgundersauce, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln € 23



Lachsfilet mit frischen Kräutern im Knuspermantel gebraten auf Saisongemüse, selbstgemachten Gnocchi und Kräuterschaumsauce € 20



Vegi: Gebratener Frischkäse „Monte Ziego“ mit Saisongemüse, selbstgemachten Gnocchi und Kräuterschaumsauce € 16

Dessert:

Erdbeer-Tiramisu mit frischen Erdbeeren und Mango-Passionsfruchtmark € 6,50

Beilagen extra:

Portion Pommes frites € 4/ Portion Spätzle € 5

Kinderportion Schnitzel mit Beilage & Sauce € 9