

Saisonnement

Heimischer Feldsalat mit geröstetem Speck und
in Butter geschwenkten Brotwürfel



Heimisches Kalbrückensteak mit Kräuterkruste auf
Champignon-Risotto, Saisongemüse und Burgundersauce

oder

Zwei Schweinemedallions mit frischen Kräuterrahmchampignons und
hausgemachten Spätzle

oder

Geschmortes Rinderbäckle mit Spätburgundersauce und viel Liebe geschmort,
Saisongemüse und kleinen Semmelknödeln

oder

Filetspieß „Die Alm“, verschiedene Filet mit Saisongemüse,
selbstgemachten Kartoffelrösti und Burgundersauce

oder

Gebratene Edelfische, Riesengarnele & Jakobsmuschel auf
auf Spaghettini mit mediterranem Gemüse und Kräutersauce

oder

Schuttertäler Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten auf sautierten Champignons
gebratenen Kirschtomaten & selbstgemachten Gnocchi, Kräutersauce



Dessertduett „Alm“

mit Kalb € 38

mit Schweinemedallion € 31

mit Rinderbäckle € 37

mit Filetspieß € 38

mit Edelfisch € 38

mit Frischkäse € 30

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Markklößchen € 5,50

Schaumsüppchen von der Topinamburwurzel € 6,90 / kleine Portion € 5,90
mit gebratener Jakobsmuschel € 8,90 kleine Portion € 7,90



Vorspeisen

Heimischer Feldsalat mit geröstetem Speck und in Butter geschwenkten Brotwürfel als Vorspeise € 9,20

Carpaccio vom Renchtäler Rinderfilet mit Ruccolapesto, gerösteten Pinienkernen, Parmesanspänen
und kleinem Salatbukett € 16,90

Gemischter Salatteller der Saison € 5,70

Unsere Fischgerichte

Gebratene Edelfische, Riesengarnele & Jakobsmuschel auf
auf Spaghettini mit mediterranem Gemüse und Kräutersauce € 27

Lachsfilet mit frischen Kräutern im Knuspermantel gebraten
mit Saisongemüse, Rosmarinkartoffeln und Grauburgundersauce € 27

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf sautierten Champignons
geschmorten Kirschtomaten & Carl's selbstgemachten Gnocchi, Kräutersauce € 26

Unsere Saisongerichte

Schuttertäler Bio Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten auf sautierten Champignons
geschmorten Kirschtomaten & Carl's selbstgemachten Gnocchi, Kräutersauce € 18,50



Zwei Schweinemedallions
mit frischen Kräuterrahmchampignons und hausgemachten Spätzle € 19,50

Gesottener Kalbstafelspitz mit Urloffener-Meerrettichsauce,
Saisongemüse, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren € 19,50

Heimisches Kalbsrückensteak mit frischen Kräutern gratiniert,
Champignon-Risotto, Saisongemüse und Burgundersauce € 28

Filetsteak vom heimischen Weiderind mit frischen Kräutern gratiniert,
Speckbohnen ⁽¹⁾, Kartoffelkrustel und Burgundersauce € 31



Alm-Klassiker

Zartes Rumpsteak vom Weiderind
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatteller € 27

Filetspieß „Die Alm“, verschiedene Filet mit Saisongemüse
mit selbstgemachten Kartoffelrösti und Burgundersauce € 27

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken
mit Pommes frites und Salatteller € 19,50 / vom Kalbsrücken € 23,50

Cordon bleu von der Putenbrust
mit Saftschinken ⁽¹⁾ und Bergkäse gefüllt, Pommes frites und Salatteller € 20

Rahmschnitzel vom heimischen Schweinerücken
mit hausgemachten Spätzle und Salatteller € 18

**Alle gekennzeichneten Gerichte haben wir zu 100 Prozent
mit Zutaten aus dem Naturpark Schwarzwald zubereitet.**

1: mit Konservierungsstoff oder Nitritpöckelsalz



Unsere Empfehlung

Aperitif:

„Hirschkuss“- Birnd´l - Birnenbrandlikör mit Schwarzwald Tonic und frischer Bio-Birne € 7,70

„Schwarzwald Gin Tonic“

Renchtäler „BOAR“* Gin mit Schwarzwald Tonic € 7,70

„Vermouth-Blutorange“

Kaiserstühler Vermouth mit Blutorangensaft € 7,40

Salatklassiker:

Bunter Blattsalat mit gebratenen Edelfischen, Jakobsmuschel, Riesengarnele, gegrillten Zucchini, Kirschtomaten und ofenfrischem Pestobaguette € 24

„Veggi“- Special:

Bio-Grünkernmedaillons auf Rahmkohlrabi, geschmorten Kirschtomaten und feinen Nudeln € 19

„Küchenklassiker“:

„Rinderbäckle“ mit Spätbugunder und viel Liebe geschmort, Saisongemüse und kleinen Semmelknödeln € 24,50

Gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste auf Speckbohnen, selbstgemachten Kartoffelrösti und Rotweinsauce € 31

Badische Spitzenweine im offenen Ausschank:

2018er Riesling, Kabinett trocken, „von Deutschlands Riesling-Papst“
Weingut Andreas Laible, Durbach 0,1l € 4,70 / 0,25l € 9,40

2018er Weißburgunder, trocken, „Schmeckt zum Wolfsbarsch“
Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten 0,1l € 4,20 / 0,25l € 8,40

2018er Rose, sehr lecker zu Edelfischen
Weingut Kopp Baden-Baden 0,1l € 4,20 / 0,25l € 8,40

2018er Spätburgunder, trocken, „perfekt zum Rinderbäckle“
Weingut Andreas Männle, Durbach 0,1l € 3,70 / 0,25l € 7,40

2017er Merlot „OK51“, trocken,
Oberkircher Winzer 0,1l € 4,20 / 0,25l € 8,40

2016er Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon Cuveé, trocken, „zum Lammrücken“
Weingut Siegbert Bimmerle, Renchen 0,1l € 4,70 / 0,25l € 9,40

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

Erfrischendes:

Fritz –Limo: Apfel-Kirsch-Holunder-Limo; Rhabarber-Limo; Zitronen-Limo 0,3l /€ 4

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.