

Saisonmenü

Vorspeisenduet mit:

Heimischer Feldsalat mit geröstetem Speck und in Butter geschwenkten Brotwürfel
& Schaumsüppchen von der Topinamburwurzel



Zwei Schweinemedallions mit frischen Kräuterrahmchampignons und
hausgemachte Spätzle

oder

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

oder

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

oder

Knusprig gebratene Entenbrust mit Saisongemüse
selbstgemachten Kartoffelrösti und Spätburgundersauce

oder

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

oder

Schuttertäler Bio Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten, auf sautierten Champignons,
Saisongemüse & Carl's selbstgemachten Gnocchi, Kräutersauce



Dessertduett mit:

Vanillecreme mit Mango-Passionsfruchtmark & Himbeersorbet

mit Schweinemedallion € 39

mit Rinderbäckle € 42

mit Filetspieß € 46

mit Entenbrust € 46

mit Edelfischen € 46

mit Frischkäse € 38

Vorspeisen

Heimischer Feldsalat mit geröstetem Speck und
in Butter geschwenkten Brotwürfel als Vorspeise € 10,80

Schuttertäler Bio Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten auf Balsamikolinsen
und heimischem Feldsalat € 15



Gebeizter Limetten-Lachs auf mediterranem Cous-Cous
und bunten Blattsalaten € 17

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

Vorspeisenbrettl mit: gebeizter Limetten-Lachs & Cous-Cous, Bio-Frischkäsepraline mit Linsen
Schaumsüppchen von der Topinamburwurzel mit gebratener Riesengarnele,
Feldsalat mit geröstetem Speck und in Butter geschwenkten Brotwürfel € 19

Suppen & Salat

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Markklößchen € 6,50

Schaumsüppchen von der Topinamburwurzel mit Kracherle € 7,90
-mit gebratener Riesengarnele € 10,50



Gemischter Salatteller der Saison € 6,80

Unsere Fischgerichte

Gebratene Edelfische & Riesengarnele auf
auf Spaghettini mit mediterranem Gemüse und Kräutersauce € 31

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf sautierten Champignons,
Saisongemüse & Carl's selbstgemachten Gnocchi, Kräutersauce € 31

Lachsfilet mit frischen Kräutern im Knuspermantel gebraten
auf Saisongemüse, Rosmarinkartoffeln, Grauburgundersauce € 31

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

Alm-Klassiker

Zartes Rinderbäckle mit viel Liebe geschmort, Spätburgundersauce
Saisongemüse und hausgemachten Spätzle € 27

Renchtäler Kalbszünge mit Saisongemüse, Burgunderrahmsauce
und hausgemachten Spätzle € 23

Zwei Schweinemedallions
mit frischen Kräuterrahmchampignons und hausgemachten Spätzle € 24

Wiener Schnitzel vom heimischen Schweinerücken
mit Pommes frites und Salatteller € 23 / vom Kalb € 26

Cordon bleu von der Putenbrust
mit Saftschinken ⁽¹⁾ und Bergkäse gefüllt, Pommes frites und Salatteller € 25

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



Zartes Rumpsteak vom Weiderind
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller € 31

Filetspieß „Die Alm“, verschiedene Filet mit Saisongemüse
mit selbstgemachten Kartoffelrösti und Burgundersauce € 31

Knusprig gebratene Entenbrust mit Saisongemüse,
selbstgemachten Kartoffelrösti und Burgundersauce € 31

Schuttertäler Bio Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten auf sautierten Champignons,
Saisongemüse & Carl's selbstgemachten Gnocchi, Kräutersauce € 23



Gebratene Grünkern-Kräuter-Medallions
auf Saisongemüse, Rosmarinkartoffeln, Grauburgundersauce € 20

Empfehlungen

Aperitifvergnügen

„Hirschkuss“ - Birnd´l –
Birkenbrandlikör mit Tonic und frischer Bio-Birne € 8,20

Kir Royal ^(1,6)
Cassislikör mit Winzersekt aufgegossen € 6,80

„Schwarzwald Gin Tonic“
Renchtäler „BOAR“ Gin mit Tonic € 9

„BOAR GNZERO-Tonic“ –alkoholfreier-Bio-Gin
Renchtäler „BOAR“ Gin ohne Alkohol mit Tonic € 8,50

Aperol Spritz
Aperol mit heimischem Winzersekt aufgegossen € 8,20

Picon - Bière à l'Orange,
im Sektglas serviert € 4

Badische Spitzenweine im offenen Ausschank

2019er Grauer Burgunder, im Barrique gereift „Goldmedaille“
Oberkircher Winzer, 0,1l € 6 / 0,25l € 12

2021er Weißburgunder, Kabinett, trocken „zur Vorspeisenvariation“
Weingut Siegbert Bimmerle, Renchen 0,1l € 5,50 / 0,25l € 11

2021er Rose, Qualitätswein, trocken, „zu Edelfischen ein Genuss“
Weingut Andreas Männle, Durbach 0,1l € 4,00 / 0,25l € 8

2020er Merlot, Collection Oberkirch „der schmeckt zum Rehragout“
Oberkircher Winzer, 0,1l € 5 / 0,25l € 10

2018er Spätburgunder, Spätlese, trocken „perfekt zur Ente“
Weingut Heinrich Männle „15x mit dem DLG-Bundesehrenpreis ausgezeichnet“ 0,1l € 6 / 0,25l € 12

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

Erfrischendes:

Fritz –Limo: Apfel-Kirsch-Holunder-Limo oder Rhabarber-Limo 0,33l / € 4,50

FUZE-Tea: Eistee Zitrone oder Pfirsich „on the Rocks“ 0,3l / € 4,30



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

*1: mit Konservierungsstoff oder Nitritpöckelsalz, Antioxidationsmittel
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
In Weinen können Sulfide und Schwefeldioxid enthalten sein

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 Gemüse-Cous-Cous, bunte Blattsalate & ofenfrisches Baguette € 15



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 € 14



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 € 18



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 € 18

Beilagen extra:

Portion Pommes frites € 5/ Portion Spätzle € 6

Kinderportion Schnitzel mit Beilage & Sauce € 10