

Saisonmenü

Vorspeisenduet mit:

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



Zwei Schweinemedallions mit frischen Kräuterrahmchampignons und
hausgemachten Spätzle

oder

Knusprig gebratene Entenbrust mit Saisongemüse
selbstgemachten Kartoffelrösti und Spätburgundersauce

oder

Rinderfiletsteak vom „Metzger Birk“ mit Kräutern gratiniert, dazu gibt´s Speckbohnen (1),
Kartoffelkrustel und Burgundersauce

oder

Ragout vom heimischen Rehbock in kräftigem Rotwein geschmort mit
Saisongemüse, Semmelknödel und Preiselbeeren € 31

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,
exotischen Früchten und Beerensorbet

mit Schweinemedallion € 45

mit Entenbrust € 52

mit Rinderfilet € 57

mit Rehragout € 49

mit Edelfischen € 52

mit Frischkäse € 44

Vorspeisen

Gemischter Salatteller der Saison € 8,50

Renchtäler Feldsalat mit geröstetem Speck und
in Butter geschwenkten Brotwürfel als Vorspeise € 13



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



Gebeizter Limettenlachs auf mediterranem Cous-Cous, Limettendip, bunte Blattsalate &
ofenfrisches Baguette € 19,80

Schuttertäler Bio-Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten
auf Balsamikolinsen, Feldsalat & ofenfrischem Baguette € 17,80



Vorspeisenbrett mit: Gebeiztem Lachs auf Cous-Cous, Frischkäsepraline auf Linsen,
Süppchen von der Topinamburwurzel & Feldsalat mit Speck und Kracherle € 23

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Markklößchen € 7,90

Schaumsüppchen von der Topinamburwurzel mit Kracherle € 8,90
-mit gebratener Riesengarnele € 12

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

Lachsfilet mit frischen Kräutern im Knuspermantel gebraten
auf Saisongemüse, Rosmarinkartoffeln, Grauburgundersauce € 34

Bunter Blattsalat mit gebratenen Edelfischen & Riesengarnelen,
gegrillten Zucchini, Kirschtomaten und Pestobaguette € 32

die Empfehlung des Küchenchefs

Renchtäler Kalbszünge mit Speckbohnen, Burgunderrahmsauce
und hausgemachten Spätzle € 27



Gesottener Kalbstafelspitz mit Urloffener Meerrettichsauce,
Saisongemüse, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren € 28



Knusprig gebratene Entenbrust mit Saisongemüse
selbstgemachten Kartoffelrösti und Spätburgundersauce € 34

Röstiteller- „Die Alm“, mit würzigem Rinder- und Schweinesteak
auf selbstgemachten Kartoffelrösti, gebratenen Champignons und Gemüsegar nitur € 29

Ragout vom heimischen Reh in kräftigem Rotwein geschmort mit
Saisongemüse, Semmelknödel und Preiselbeeren € 31



Alm-Klassiker

Zwei Schweinemedallions
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 ⁽¹⁾ und Bergkäse gefüllt, Pommes frites und Salatteller € 29

Rinderfiletsteak vom „Metzger Birk“ mit Kräutern gratiniert, dazu gibt's Speckbohnen ⁽¹⁾,
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



Grünkern-Kräuter-Medallions auf Saisongemüse,
Rosmarinkartoffeln und Grauburgundersauce € 25

Empfehlungen

Aperitifvergnügen

Kir Royal ⁽⁶⁾

Cassislikör mit Winzersekt aufgegossen € 6,90

Aperol Spritz ⁽⁶⁾

Aperol mit heimischem Winzersekt aufgegossen € 8,90

„Martini Floreale“ ⁽⁶⁾ -alkoholfrei-

„on the Rocks“ mit Tonic & Orange € 8,50

„Hirschkuss“- Birnd´l“-

Birnenbrandlikör mit Tonic und frischer Bio-Birne € 8,50

„Schwarzwald Gin-Tonic“

Renchtäler „BOAR“ Gin mit Tonic € 9,80

„BOAR GNZERO-Tonic“ -alkoholfreier-Bio-Gin-

Renchtäler „BOAR“ Gin ohne Alkohol mit Tonic € 8,90

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

2023er Weißburgunder, trocken „perfekt zum Lachs“

Weingut Andreas Laible, Durbach 0,1l € 5 / 0,25l € 10

2023er Rose „zu Edelfischen ein Genuss“

Weingut Siegbert Bimmerle 0,1l € 5 / 0,25l € 10

2020er Cuvée Noir, trocken, „der schmeckt zum Reh oder zur Ente“

Villa Heynburg, Kappelrodeck, 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 /€ 5,20



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 € 17



Carpaccio vom Renchtäler Rinderfilet mit Basilikumpesto, gerösteten Pinienkernen, Parmesanspänen und kleinem Salatbukett, ofenfrisches Baguette € 17



Bunter Blattsalat mit Croutons

und unserem beliebten Hausdressing € 7

Hauptgerichte:

Rinderrückensteak mit Röstzwiebeln

auf Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln, Burgundersauce € 25



Knuspriges Wiener Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites & Sauce € 16



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 € 20



DER ALM KLASSIKER: Zarte Schweinemedallions mit Champignon-Kräuter-Sauce und hausgemachten Spätzle € 21

Unser Burger

„ALM-BURGER XL“ mit zarten Rindersteaks, knusprigem Speck, Röstzwiebeln, Tomate, Gurke & Pommes frites € 19

Als Vegi-Burger mit Grünkern-Falafel-Bratling & Käse € 14

Beilagen extra:

Portion Pommes frites € 5/ Portion Spätzle € 6

Kinderportion Schnitzel mit Beilage & Sauce € 11