

## Feste feiern mit dem Alm-Team

Sehr geehrte Gäste,

Sie planen Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit, eine Taufe, eine Kommunion, eine Firmenfeier oder haben einen anderen Anlass zum Feiern? Unser Ziel ist es, Ihr Fest so schön wie möglich und ganz nach Ihren Vorstellungen zu gestalten.

Unser Almstüble in Oberkirch-Ödsbach erfüllt Ihnen nicht nur Ihre kulinarischen Wünsche, sondern bietet auch die passenden Räumlichkeiten an: Im **klimatisierten Restaurant und Festsaal** und auf unserer **sonnenverwöhnten, überdachten Terrasse** finden Sie die geeignete Atmosphäre für familiäre Feiern im privaten Rahmen oder Events mit bis zu 90 Personen.

Als Träger des Qualitätssiegels der **Naturpark-Wirte** verwenden wir nicht nur frische, heimische und saisonale Produkte, sondern verarbeiten diese auch zu traditionellen ebenso wie neu interpretierten Schwarzwälder und Badischen Gerichten. Dazu servieren wir Ihnen **ausgesuchte Spitzenweine** sowie **hausgemachte Cocktails**.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie Informationen zu unseren Räumlichkeiten, allgemeine Hinweise und natürlich einen Auszug aus unseren Menüvorschlägen. Lassen Sie sich inspirieren! Bei der Wahl Ihres individuellen Menüs beraten wir Sie gerne.

Sie wünschen unsere Beratung? Dann freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme unter Telefon 07802 – 1319, via E-Mail unter [info@almstueble.de](mailto:info@almstueble.de) oder über unser Kontaktformular auf unserer Webseite [www.almstueble.de](http://www.almstueble.de).

Ihr Mirko Slager



## **Aperitif & Aperitifgebäck**

Pinot Blanc Sekt  
Oberkircher Winzer 0,75l

"Edelmann" Rivaner- Sekt  
*Winzergenossenschaft Durbach* 0,75l

Pinot Blanc Sekt  
Siegbert Bimmerle 0,75l

Heimischer Vermouth Rose  
mit frischen Erdbeeren & Tonic 0,15l

„Caliber 1844- des Kaisers Liebster“,  
heimischer Beerenlikör mit dry Tonic & Orange 0,15l

„Schwarzwald Gin Tonic“, Renchtäler „BOAR“\* Gin  
mit Schwarzwald Tonic 0,15l

### **Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen:**

Schinken-, Käse- und Chorzio-Croissants p. P.

Mini-Blätterteig- Flammkuchen p. P.

## **Kaffee & Kuchentafeln**

Kuchengedeck, gerne dürfen Sie Ihren Kuchen mitbringen

## **Käsespezialitäten**

Verschiedene Käsesorten mit Trauben, Butter und ofenfrischem Baguette

oder

Verschiedene Französische Käsesorten mit Trauben, Nüssen und Feigensenf sowie  
Brötchenkonfekt und Dreierlei Vollkorn-Baguette



## Almstüble-Menüvorschläge

### Menü 1

Gemischter Salatteller  
der Saison



Wiener Schnitzel vom Schweinerücken  
mit Pommes frites, hausgemachten Spätzle  
und Rahmsauce



Vanilleeis mit heißen Himbeeren &  
Sahne

### Menü 2

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder  
Markklößchen



Schweinemedallions mit  
Champignonrahmsauce, Saisongemüse  
hausgemachten Spätzle und Pommes frites



Vanilleeis mit frischen Erdbeeren &  
Gebackenen Tortillas

### Menü 3

Bunter Saisonsalat mit Kirschtomaten,  
gerösteten Kernen,  
Parmesanspäne



Heimische Kalbshüfte  
„aus dem Niedertemperaturofen“  
auf Saisongemüse mit Kartoffelkrustel und  
Spätzle



Zwei leckere Desserttöpfchen  
aus unserer Patisserie

### Menü 4

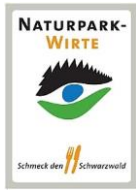
Heimischer Spargel mit Gemüsevinaigrette,  
luftgetrocknetem Schinken und buntem  
Blattsalat



Knusprige Maispouardenbrust auf  
mediterranem Gemüse,  
Rosmarinkartoffeln, feine Pestospaghettoni  
Burgundersauce



Zwei leckere Desserttöpfchen  
aus unserer Patisserie



### Menü 5

Heimischer Feldsalat mit geröstetem Speck  
und in Butter geschwenkten Croutons



Kleines Kürbisschaumsüppchen



Gefülltes Schweinefilet am Stück gebraten mit  
Saisongemüse, hausgemachten Schupfnudeln,  
Spätzle und Burgundersauce



Variation von  
hausgemachten Fruchtsorbets

### Menü 6

Vorspeisenvariation mit  
Buntem Blattsalat,  
Frischkäsepraline auf Linsen,  
Melone und luftgetrocknetem Schinken,  
Rauchlachswrap



Kalbsrücken mit Kräutern gratiniert auf  
Marktgemüse, hausgemachte Nudeln und  
Kartoffelkrustel



Vanilleeis mit frischen Erdbeeren  
und gebackenen Tortillas

### Menü 7

Vorspeisenvariation mit  
Blattsalaten & Oliven-Tomaten-Spieß,  
Gebratene Garnele auf Ananasrelisch,  
Smoker Ente auf Avokado



Schaumsüppchen  
von frischen Gartenkräutern



Heimisches Rinderfilet mit Kräuterkruste,  
Marktgemüse, hausgemachte Spätzle,  
Kartoffelkrustel, Rotweinsauce



Mousse au Chocolat mit  
frischen Erdbeeren

### Menü 8

Hausgebeizter Limettenlachs  
auf mariniertem Cous-Cous  
und Blattsalaten



Schaumsüppchen v  
on der Topinamburwurzel



Knusprig gebratene Barbarie-Entenbrust auf  
Frühlingsgemüse,  
Spätburgundersauce  
und Pommes dauphines



Gebrannte Vanillecreme &  
Himbeersorbet



### Menü 9

Ödsbacher Feldsalat  
mit kleiner Frischkäsepraline  
auf Balsamikolinsen



Gebrautes Wolfsbarschfilet auf  
Ratatouille & Kräuterschaumsauce



Heimisches Kalbsfilet mit Kräuterkruste  
Saisongemüse, Kartoffelgratin und  
Burgundersauce



Buttermilch-Limonen-Törtchen mit  
Passionsfruchtsorbet und Ananascoulis

### Menü 10

Vorspeisenvariation mit Ödsbacher Feldsalat,  
Smoker Ente auf Kürbis &  
Asia-Lachs auf Currylinsen



Gebrauter Seeteufel  
auf Pfifferlingsrisotto



Ödsbacher Rehrücken am Stück gebraten mit  
Kräutern gratiniert, Saisongemüse und  
Schupfnudeln



Dessertvariation  
"Almstüble"

**Alle Menüs lassen sich kombinieren,  
wir stellen Ihnen Ihr individuelles  
Wunschmenü zusammen.**

**Bitte berücksichtigen Sie das einige  
Gerichte nur saisonal verfügbar sind.**

**Für Kinder stellen wir ein  
Kindermenü zusammen oder Sie können  
bei der Feier aus der Kinderkarte Ihr  
Wunschgericht wählen**

**Gerne beraten wir Sie dazu bei einem  
persönlichen Termin.**



## Auswahlmenü:

Ihre Gäste wählen das Hauptgericht vor Ort aus (bis zu 25 Personen)

**Vorspeisenvariation** mit  
Frischkäsepraline und Linsensalat  
Bunter Blattsalat mit Brotchip  
gebeizter Limettenlachs auf Cous-Cous  
Kleines Kürbiscremesüppchen



Heimisches Kalbsrückensteak mit Kräuterkruste auf  
Saisongemüse, hausgemachten Spätzle und Burgundersauce

oder

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

oder

Ragout vom heimischen Rehbock mit Saisongemüse,  
und hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren

oder

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



Dessertduett „Alm“ mit  
Mini-Tiramisu und Himbeersorbet



# Ihre Feier im Almstüble

## Infos für Ihre Organisation

### **Tischdekoration**

Gerne können Sie oder Ihr Florist/Dekorateur am Vortag oder am Tag der Feier dekorieren. Bitte sprechen Sie einige Tage vorher mit uns ab, wann dies möglich ist (Tel.: 07802 – 1319).

Ob Sie Ihre Tisch- und Blumendekoration selbst mitbringen oder ob Sie diese vom Haus wünschen, wird im Rahmen der Menüabsprache festgehalten.

### **Menükarten**

Ihre Menükarten können Sie selbst gestalten oder aber wir stellen Ihnen nach Absprache neutrale oder Menükarten in Almstüble-Cl bereit. Auch dies wird im Rahmen der Menüabsprache festgelegt.

### **Kuchen**

Ihre Torten sowie weitere Kuchen können Sie am Tag Ihrer Feiert oder einen Tag vorab zu uns bringen (lassen). Gerne stellen wir diese in unserem Kühllager unter. Am besten informieren Sie uns kurz unter Telefon 07802 - 13 19, wann die Torte und/oder Kuchen gebracht werden.

### **Musik**

über unsere Hausanlage spielen wir unsere Hintergrundmusik ab, Live-Musik oder DJ's sind nicht möglich

### **Hotelzimmer**

Gerne reservieren wir Ihnen Hotelzimmer.

### **Personenzahl**

Bei einer vorhersehbaren Änderung der angemeldeten Personenzahl freuen wir uns über eine kurze Rückmeldung Ihrerseits.

### **Öffnungszeiten**

Das Restaurant ist bei Ihrer Feier bis spätestens 24 Uhr geöffnet