

Saisonmenü

Vorspeisenduet mit:

Bunter Frühlings-Blattsalat mit Parmesanspäne und Croutons
& Spargelcremesüppchen mit luftgetrocknetem Schinken (1)



Zwei Schweinemedallions mit frischen Kräuterrahmchampignons und
hausgemachte Spätzle

oder

Gebratene Lammmedallions mit Speckbohnen (1),
selbstgemachten Kartoffelrösti und Spätburgundersauce

oder

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

oder

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

oder

Frischer Badischer Spargel mit Wiener Kalbsschnitzel,
Kräuterpfannkuchen und Sauce Hollandaise

oder

Frischer Badischer Spargel mit Lachsmedaillon im Knuspermantel,
Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise

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:

Luftiges Schokoladenmousse & fruchtiges Cassissorbet

mit Schweinemedallion € 43
mit Medallions vom Lamm € 49
mit Rinderfilet € 55
mit Rinderbäckle € 47
mit Spargel & Schnitzel € 52
mit Spargel und Lachs € 52
mit Edelfischen € 49
mit Frischkäse € 43

Vorspeisen

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

Gebeizter Limettenlachs auf Spargel mit Gemüsevinaigrette, bunte Blattsalate &
ofenfrisches Baguette € 19,80

Schuttertäler Bio-Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten
auf Spargel mit Gemüsevinaigrette, bunte Blattsalate & ofenfrisches Baguette € 17,80



Vorspeisenbrett mit: „Vitello Tonnato“, gebeizter Lachs & Spargelsalat
kleines Spargelcremesüppchen & luftgetrockneter Schinken(1),
kleiner bunter Frühlings-Blattsalat mit Parmesanspäne € 23

Suppen & Salat

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Markklößchen € 7,50

Spargelcremesüppchen mit luftgetrocknetem Schinken ⁽¹⁾ & Kracherle € 8,80

Gemischter Salatteller der Saison € 8,00



Unsere Fischgerichte

Gebratene Edelfische & Riesengarnele auf
auf Spaghettini mit mediterranem Gemüse und Kräutersauce € 34

Gebratene Seeteufelmedaillons auf sautierten Champignons,
Saisongemüse & Carl's selbstgemachten Gnocchi, Kräutersauce € 36

Bunter Blattsalat mit gebratenen Edelfischen & Riesengarnelen,
gegrillten Zucchini, Kirschtomaten und ofenfrischem Pestobaguette € 31

Spargelspezialitäten

Badischer Spargel mit Pfannkuchen oder Petersilienkartoffeln
und Sauce Hollandaise € 26



dazu servieren wir Ihnen:

- zwei kleine Wiener Schnitzel vom Kalb € 13
- Lachsfilet mit frischen Kräutern im Knuspermantel gebraten € 13
 - Filetsteak vom Weiderind (150g) € 18

Die Empfehlung des Küchenchefs:

Zartes Rinderbäckle mit viel Liebe geschmort, Burgundersauce
Saisongemüse und hausgemachten Spätzle € 31

Gebratene Lammmedaillons mit Speckbohnen
selbstgemachten Kartoffelrösti und Burgundersauce € 33

Alm-Klassiker

Zwei Schweinemedallions
mit frischen Kräuterrahmchampignons und hausgemachten Spätzle € 26

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 € 28

Rinderfiletsteak vom „Metzger Birk“ mit Kräutern gratiniert, dazu gibt's Speckbohnen ⁽¹⁾,
Kartoffelkrustel und Burgundersauce € 38



Zartes Rumpsteak vom Weiderind
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller € 33

Schuttertäler Bio Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten auf sautierten Champignons,
Saisongemüse & selbstgemachten Gnocchi, Kräutersauce € 26



Cremiges Gemüse-Kräuter-Risotto mit Trüffel-Croustini
und gebackener Artischocke € 23

Empfehlungen

Aperitifvergnügen

Kir Royal ⁽⁶⁾

Cassislikör mit Winzersekt aufgegossen € 6,80

Aperol Spritz ⁽⁶⁾

Aperol mit heimischem Winzersekt aufgegossen € 8,50

„Martini Floreale“ ⁽⁶⁾ -alkoholfrei-

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

Ödsbacher - „Heimat 1789 Vermouth“ & Erdbeeren

Ice & Tonic € 8,50

„Schwarzwald Gin-Tonic“

Renchtäler „BOAR“ Gin mit Tonic € 9,50

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

Renchtäler „BOAR“ Gin ohne Alkohol mit Tonic € 8,50

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

2022er Grauburgunder „im Eichenfass gereift“

Weingut Herztal, Oberkirch 0,1l € 5,50/ 0,25l € 11

2022er Weißburgunder, Gutswein, trocken „perfekt zum Seeteufel“

Weingut Andreas Männle, Durbach 0,1l € 5,50 / 0,25l € 11

2022er Rose, trocken, „zu Edelfischen ein Genuss“

Weingut Andreas Männle, Durbach 0,1l € 4,50 / 0,25l € 9

2020er Merlot, Collection Oberkirch „der schmeckt zum Lamm“

Oberkircher Winzer, 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 / € 4,90

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 € 16



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 € 15



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 € 19



DER ALM KLASSIKER: Zarte Schweinemedallions mit Champignon-Kräuter-Sauce und hausgemachten Spätzle € 19

Unser Burger

„ALM-BURGER XL“ mit zarten Rindersteaks, knusprigem Speck, Röstzwiebeln, Tomate, Gurke & Pommes frites € 18

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

Beilagen extra:

Portion Pommes frites € 5/ Portion Spätzle € 6

Kinderportion Schnitzel mit Beilage & Sauce € 11