

SPEISEKARTE

Hausgemachte Gänseleber-Pâté <i>mit karamellisierten Apfelspalten, Rosinen und Preiselbeeren</i>	€ 14,00
Beef Tatar & Nussbrot <i>Würziges Beef Tatar mit ofenfrischem Nussbrot, Butter und Wachtelei</i>	€ 14,50
Hausgemachter Hummus <i>mit Pitabrot, Olivenöl und frisches Gemüse</i>	€ 11,00
Blattsalat & Balsamico <i>Frischer Blattsalat mit hausgemachtem Balsamicodressing</i>	€ 6,00
Blattsalat & Gambas <i>Scharf gebratene Riesengarnelen mit Mango, Sweet-Chilisauce, angerichtet auf knackigem Blattsalat</i>	€ 17,00

Getrübte Topinamburcremesuppe	€ 6,00
Beef „Consommé“ <i>mit saftigem Rindfleisch, Leberknödel und Gemüsejoulienne</i>	€ 6,00/ 10,00
Pho & Noodle <i>Kräftige Consommé mit Rindfleisch, Reisnudeln, Gemüse, Koriander, Sternanis und Frühlingszwiebeln</i>	€ 6,00/ 10,00

diealm

by rabina

Tagliatelle & Rinderspitzen € 13,00

Tagliatelle mit gegrillten Rindersteakspitzen,
Zuckererbsen und Grana Padano

Tagliatelle & Garnele € 17,00

Tagliatelle mit gegrillten Garnelen,
Knoblauch, Limetten, Olivenöl und Chili

Mediterrane Gnocchi € 13,00

Gebratene Rosmaringnocchi mit getrockneten
Tomaten, Oliven, Grana Padano und Rucola

Hausgemachte Gansknödeln € 16,00

mit Kohlrabi-Rote-Rübegemüse

Der „Alm“- Burger € 14,00

Saftiges Beef, rosa gebraten, mit
Cole Slaw, BBQ-Sauce, Tomate und Cheddar
in herzhaftem Brötchen

Der „Alm“- Burger Vegetarisch € 13,00

Naturreis, Bohnen, Koriander und Tandoori mit
Cole Slaw, BBQ-Sauce in herzhaftem Brötchen

Ciabatta & Pulled Pork € 13,00

Im BBQ-Ofen gegarter Schopf im Ciabatta
mit knackigem Salat, marinierten Zwiebeln, Dips und Wedges

Hüft – Steak	€	22,00
<i>Das Beste Stück vom Hüftscherzel, traumhaft gebraten, mit Wedges, Cole Slaw, BBQ-Sauce und Sesammayonnaise</i>		
Österreichisches Dry Age Beiried	€	33,00
<i>mit Wedges, Cole Slaw, BBQ-Sauce, Sesammayonnaise und Salat</i>		
Maishendl & Steckrüben	€	20,00
<i>Cross gebratene Maishendlbrust auf Steckrübenpüree, Rotweinschalotten und Madeirajus</i>		
Lammkrone & Risotto	€	20,00
<i>Rosa gebratene Lammkrone mit cremigem Risotto und marinierte Melanzani</i>		
Hirschwangerl & Polenta	€	20,00
<i>Geschmorte Hirschwangerln in Blaufränkischsauce mit cremiger Polenta und Preiselbeeren</i>		
Lachsforelle & Süßkartoffeln	€	18,00
<i>Cross gebratenes Lachsforellenfilet auf Balsamico-Linsengemüse und Süßkartoffeln</i>		
Gänsekeule & Knödel	€	20,00
<i>Konfierte Gänsekeule mit Ingwer-Orangen-Rotkraut und Serviettenknödel</i>		

diealm

by rabina

Cremé Brûléé € 6,00
*weiße Schoko-Tonkabohnen Cremé Brûléé
mit Himbeersorbet*

Traditioneller Scheiterhaufen € 6,00
mit Vanilleeis

Lebkuchenmousse € 6,00
mit Clementineneis

Kinder Cheeseburger € 6,00
mit Wedges und Ketchup

Kinder Tagliatelle € 5,00
*mit Tomatensauce, Grana Padano
und Rucola*

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!