

Ganslkarte

**Gänselebertorte mit Pumpernickelbrot, Apfelgelee,
Rosinen und Salatgarnitur**

€ 18,00

Gansleinmachsuppe mit Crème fraîche

€ 6,00

Hausgemachte Ganslknödel auf Riesling-Ananaskraut

€ 16,00

**Gans klassisch mit Rotkraut,
Maroni, Apfelspalten und Serviettenknödel**

€ 21,00

Hausgemachtes Amarettotiramisu

€ 6,00

Preis 3 Gang Menü Vorspeise, Hauptspeise, Dessert € 35,00

Preis 4 Gänge Menü Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert € 45,00

Preis 5 Gänge Menü € 55,00

diealm

by rabina

Entenleber & Butterbrioche <i>Feine Entenleberterrinerne mit karamellisierten Apfelspalten, Preiselbeeren, Grapparosinen, Brioche croutons und Salatgarnitur</i>	€	18,00
Beef Tatar & Nussbrot <i>Würziges Beef Tatar mit ofenfrischem Nussbrot, Butter und Wachtelei</i>	€	14,50
Hausgemachter Hummus <i>mit Pitabrot, Olivenöl und frischem Gemüse</i>	€	11,00
Schafskäse & Rote Rübe <i>Milder Schafskäse auf Rote Rübenragout und Salatgarnitur</i>	€	14,00
Blattsalat & Garnelen <i>Frischer Blattsalat mit scharf gebratenen Riesengarnelen, Mango und Sweet-Chilisauce</i>	€	17,00
Blattsalat & Balsamico <i>Frischer Blattsalat mit hausgemachtem Balsamicodressing</i>	€	6,00

diealm

by rabina

Hokkaidokürbiscremesuppe <i>mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl</i>	€	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

Risotto & Gemüse (auch vegan) <i>Cremiges Gemüserisotto mit Grana Padano und kleinem Salat</i>	€	13,00
Hausgemachte Knödel mit Gans <i>auf Riesling-Ananaskraut</i>	€	16,00
Hausgemachte Knödel mit Gemüse <i>auf Riesling-Ananaskraut</i>	€	14,00
Mediterrane Gnocchi <i>Gebratene Rosmaringnocchi mit getrockneten Paradeiser, Oliven, Grana Padano und Rucola</i>	€	13,00
Tagliatelle & Rinderfiletspitzen <i>Tagliatelle mit gegrillten Rindersteakspitzen, Zuckererbsen und Grana Padano</i>	€	14,00
Tagliatelle & Garnelen <i>Tagliatelle mit gegrillten Garnelen, Knoblauch, Limetten, Olivenöl und Chili</i>	€	17,00

diealm

by rabina

Der „Alm“- Burger

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

€ **14,00**

Der „Alm“- Burger Vegetarisch

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

€ **13,00**

Ciabatta & Pulled Pork

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

€ **14,00**

diealm

by rabina

Hüft – Steak <i>Das Beste Stück vom Hüftscherzel, traumhaft gebraten, mit Wedges, Cole Slaw, BBQ-Sauce und Sesammayonnaise</i>	€	23,00
Österreichisches Dry Age Beiried <i>mit Wedges, Cole Slaw, BBQ-Sauce, Sesammayonnaise und Salat</i>	€	34,00
Hirschrücken „Esterhazy“ <i>Rosa gebratener Hirschkalbsrücken auf cremiger Gemüsesauce, Gemüsejulienne und Serviettenknödel</i>	€	24,00
Entenbrust & Kürbiscreme <i>Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf cremigem Kürbispüree, gebratenen Schupfnudeln, Preiselbeeren und Madeirajus</i>	€	24,00
Wildschwein & Serviettenknödel <i>Saftiges Wildschweingulasch mit Essiggurke und Serviettenknödel</i>	€	17,00
Lachsforelle & Risotto <i>Cross gebratenes Lachsforellenfilet auf cremigem Gemüserisotto und Paprika-Limettenschaum</i>	€	18,00

diealm

by rabina

Cremé Brûlée € 6,00
*aus weißen Schoko-Tonkabohnen
mit Himbeersorbet*

Cremiger Amarettotiramisu € 6,00

Lauwarmer Schokoladenkuchen € 6,00
mit Sorbet

Kinder Cheeseburger € 6,00
mit Wedges und Ketchup

Kinder Tagliatelle € 5,00
*mit Paradeisersauce, 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!