

diealm

by rabina

Blattsalat & Eierschwammerl



Frischer Blattsalat mit eingelegten Eierschwammerln

€ 13,00

Blattsalat & Hühnerstreifen

*Frischer Blattsalat mit gebackenen Hühnerstreifen
und Kürbiskernöl*

€ 15,00

Hokkaidokürbisschaumsuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

€ 6,00

Eierschwammerl & Knödel

Eierschwammerlgulasch mit hausgemachten Serviettenknödel

€ 16,00

Risotto & Kürbis (möglich auch

*Cremiges Risotto mit Kürbiswürfeln,
Kernöl und Keniabohnen*

€ 14,00

Schweinefilet & Eierschwammerl

*Rosa gebratenes Schweinefilet im Prosciuttomantel
auf cremigem Eierschwammerlragout und Serviettenknödel*

€ 19,00

Zander & Risotto

*Cross gebratenes Zanderfilet auf cremigem Risotto,
Kürbiswürfeln, Kürbiskernöl und kleinem Salat*

€ 19,00

Kalbswangerl & Eierschwammerln

*Geschmorte Kalbswangerln mit gerösteten Eierschwammerln
und Polentaschnitte*

€ 19,00

Filet „Mignon“ & Risotto

*Rinderfilet „Mignon“ mit cremigem Risotto,
Kürbiswürfeln, Kürbiskernöl und kleinem Salat*

€ 24,00

diealm

by rabina

Blattsalat & Balsamico

*Frischer Blattsalat mit hausgemachtem
Balsamicodressing*

€ 6,00

Hausgemachter Hummus

mit Pitabrot, Olivenöl und frischem Gemüse

€ 11,00

Lachscarpaccio

*Lachscarpaccio mit hausgemachtem Pesto, Rucola,
Oliven und Grana Padano*

€ 14,00

Beef Tatar & Nussbrot

*Würziges Beef Tatar mit ofenfrischem Nussbrot,
Butter und Wachtelei*

€ 14,50

Blattsalat & Garnelen

*Frischer Blattsalat mit scharf gebratenen
Riesengarnelen, Mango und Sweet-Chilisauce*

€ 17,00

Beef „Consommé“

*mit saftigem Rindfleisch, Leberknödel
und Gemüsejoulienne*

€ 6,00/ 10,00

Pho & Noodle

*Kräftige Consommé mit Rindfleisch, Reisnudeln,
Gemüse, Koriander, Sternanis und Frühlingszwiebeln*

€ 6,00/ 11,00

diealm

by rabina

Mediterrane Gnocchi <i>Gebratene Rosmaringnocchi mit getrockneten Paradeisern, Oliven, Grana Padano und Rucola</i>	€	13,00
Linguine & Rinderstreifen <i>Tagliatelle mit gegrillten Rinderstreifen, Zuckererbsen und Grana Padano</i>	€	14,00
Linguine & Garnelen <i>Tagliatelle mit gegrillten Garnelen, Knoblauch, Limetten, Olivenöl und Chili</i>	€	18,00
Der „Alm“- Burger <i>Saftiges Beef, rosa gebraten, mit Speck, Cole Slaw, BBQ-Sauce, Paradeiser, Cheddar in herzhaftem Brötchen und Wedges</i>	€	14,00
Der „Alm“- Burger Vegetarisch <i>Naturreis, Bohnen, Koriander und Tandoori mit Cole Slaw, BBQ-Sauce in herzhaftem Brötchen und Wedges</i>	€	13,00
Ciabatta & Mangalitza Pulled Pork Triebaumer <i>Im BBQ-Ofen gegarter Schopf vom Mangalitza von Triebaumer in Rust im Ciabatta mit knackigem Salat, marinierten Zwiebeln, Dips und Wedges</i>	€	17,00
Kalbswienerschnitzel mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren	€	18,00
Hüft – Steak (250g) <i>Das Beste Stück vom Hüftscherzel, traumhaft gebraten mit Wedges, Cole Slaw, BBQ-Sauce und Sesammayonnaise</i>	€	24,00
Filetsteak (250g) <i>mit Wedges, Cole Slaw, BBQ-Sauce, Sesammayonnaise</i>	€	29,00
Österreichisches Dry Age Beiried (300g) <i>mit Wedges, Cole Slaw, BBQ-Sauce, Sesammayonnaise</i>	€	34,00

diealm

by rabina

Marillen Eisknödel

€ 6,00

*Marillen Eisknödel vom Konditormeister Toni Harrer
auf feiner Fruchtcreme und frische Früchte*

Cremé Brûlée

€ 6,00

*aus weißen Schoko-Tonkabohnen
mit Himbeersorbet*

Hausgemachtes cremiges Erdbeertiramisu

€ 6,00

Lauwarmer Schokoladenkuchen

€ 6,00

mit Sorbet

Käsevariation

Auswahl von Französischen & Österreichischen Käsen

klein € 9,00

mit Früchten, Nüssen und Feigensenf

groß € 14,00

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!