

diealm

by rabina

Blattsalat & Linsenlaibchen 	€	13,00
<i>Hausgemachte lauwarmer Linsenlaibchen auf frischem Blattsalat und Cocktail- Dip</i>		
Blattsalat & Hühnerstreifen	€	15,00
<i>Frischer Blattsalat mit gebackenen Hühnerstreifen und Kürbiskernöl</i>		

Hokkaidokürbisschaumsuppe	€	6,00
<i>mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl</i>		

Gansknödel & Maronirotkraut	€	18,00
<i>Hausgemachte Erdäpfelknödel mit feiner Gansfüllung auf Maronirotkraut</i>		
Kürbis-Gemüseknödel & Maronirotkraut	€	16,00
<i>Hausgemachte Erdäpfelknödel mit Kürbis-Gemüsefüllung auf Maronirotkraut</i>		
Risotto & Kürbis (möglich auch )	€	14,00
<i>Cremiges Risotto mit Kürbiswürfeln und Kürbiskernöl</i>		
Zander & Kürbisrisotto	€	19,00
<i>Cross gebratenes Zanderfilet auf cremigem Risotto, Kürbiswürfeln, Kürbiskernöl und kleinem Salat</i>		
Schweinefilet & Steckerüben	€	19,00
<i>Rosa gebratenes Schweinefilet im Prosciuttomantel auf feinem Steckerübenpüree, Süßkartoffelfries und Madeirajus</i>		
Filet „Mignon“ & Risotto	€	24,00
<i>Rinderfilet „Mignon“ mit cremigem Risotto, Kürbiswürfeln, Kürbiskernöl und kleinem Salat</i>		

diealm

by rabina

Blattsalat & Balsamico € 6,00
*Frischer Blattsalat mit hausgemachtem
Balsamicodressing*

Hausgemachter Hummus € 11,00
mit Pitabrot, Olivenöl und frischem Gemüse

Lachscarpaccio € 14,00
*Lachscarpaccio mit hausgemachtem Pesto, Rucola,
Oliven und Grana Padano*

Beef Tatar & Nussbrot € 14,50
*Würziges Beef Tatar mit ofenfrischem Nussbrot,
Butter und Wachtelei*

Blattsalat & Garnelen € 17,00
*Frischer Blattsalat mit scharf gebratenen
Riesengarnelen, Mango und Sweet-Chilisauce*

Beef „Consommé“ € 6,00/ 10,00
*mit saftigem Rindfleisch, Leberknödel
und Gemüsejoulienne*

Pho & Noodle € 6,50/ 12,00
*Kräftige Consommé mit Rindfleisch, Reisnudeln,
Gemüse, Koriander, Sternanis und Frühlingszwiebeln*

diealm

by rabina

Mediterrane Gnocchi <i>Gebratene Rosmaringnocchi mit getrockneten Paradeisern, Oliven, Grana Padano und Rucola</i>	€	13,00
Linguine & Rinderstreifen <i>Linguine mit gegrillten Rinderstreifen, Zuckererbsen und Grana Padano</i>	€	14,00
Linguine & Garnelen <i>Linguine 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
Kalbswangerl & Serviettenknödel <i>Geschmorte Kalbswangerln mit Zuckerschotten und Serviettenknödel</i>	€	19,00
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
Hirschrücken & Steckerüben <i>Rosa gebratener Hirschrücken auf feinem Steckerübenpüree, Rotweinzwetschgen und Süßkartoffelfries</i>	€	31,00

diealm

by rabina

Marillen Eisknödel	€	6,00
<i>Marillen Eisknödel vom Konditormeister Toni Harrer auf feiner Fruchtcreme und frische Früchte</i>		
Cremé Brûléé	€	6,00
<i>aus weißen Schoko-Tonkabohnen mit Himbeersorbet</i>		
Hausgemachtes cremiges Amarettotiramisu	€	6,00
<i>mit Birnenchutney</i>		
Lauwarmer Schokoladenkuchen	€	6,00
<i>mit Sorbet</i>		
Käsevariation		
<i>Auswahl von Französischen & Österreichischen Käsen</i>	klein €	9,00
<i>mit Früchten, Nüssen und Feigensenf</i>	groß €	14,00

Kinder Cheeseburger	€	6,00
<i>mit Wedges und Ketchup</i>		
Kinder Linguine	€	5,00
<i>mit Paradeisersauce, Grana Padano und Rucola</i>		

Lieber Gast!

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