

Spargelkarte

Blattsalat & Spargel € 13,00
*Frischer Blattsalat mit gerösteten Spargelspitzen
oder
mit gebackenem Spargel und Trüffelmayonnaise*

Spargelschaumsuppe mit Räucherlachs € 6,00

Risotto & Spargel (möglich auch ) € 14,00
Cremiges Risotto mit Spargelstücken und kleinem Salat

Spargel & Erdäpfel € 16,00
Gekochter Spargel mit Petersilienerdäpfel und Sauce Hollandaise

Zander & Spargel € 19,00
*Cross gebratenes Zanderfilet mit gekochtem Spargel,
Petersilienerdäpfeln und Sauce Hollandaise*

Schweinefilet & Spargel € 19,00
*Rosa gebratenes Schweinefilet im Rohschinkenmantel
mit gekochtem Spargel, Petersilienerdäpfeln und Sauce Hollandaise*

Kalbswiener & Spargel € 19,00
*Gebackenes Kalbswienerschnitzel mit gekochtem Spargel,
Petersilienerdäpfeln und Sauce Hollandaise*

Filet „Mignon“ & Spargel € 24,00
*Rinderfilet „Mignon“ mit gekochtem Spargel,
Petersilienerdäpfeln und Sauce Hollandaise*

diealm

by rabina

Blattsalat & Balsamico <i>Frischer Blattsalat mit hausgemachtem Balsamicodressing</i>	€	6,00
Blattsalat & Falafel <i>Frischer Blattsalat mit Falafel und hausgemachtem Balsamicodressing und Gurken-Dill-Sauerrahmdip</i>	€	13,00
Blattsalat & Hühnerstreifen <i>Frischer Blattsalat mit gebackenen Hühnerstreifen und Kürbiskernöl</i>	€	15,00
Blattsalat & Garnelen <i>Frischer Blattsalat mit scharf gebratenen Riesengarnelen, Mango und Sweet-Chilisauce</i>	€	17,00
Hausgemachter Hummus <i>mit Pitabrot, Olivenöl und frischem Gemüse</i>	€	11,00
Lachscarpaccio <i>Lachscarpaccio mit hausgemachtem Pesto, Rucola, Oliven und Grana Padano</i>	€	14,00
Beef Tatar & Nussbrot <i>Würziges Beef Tatar mit ofenfrischem Nussbrot, Butter und Wachtelei</i>	€	15,00

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>	€	6,50/ 12,00

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
Maibock & Krokette <i>Saftiges Maibockragout mit Krokette & Preiselbeeren</i>	€	16,00
Ciabatta & Mangalitza Pulled Pork Triebaumer <i>Im BBQ-Ofen gegarter Schopf vom Triebaumer Mangalitza im Ciabatta mit knackigem Salat, marinierten Zwiebeln, Dips und Wedges</i>	€	17,00
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

diealm

by rabina

Marillen Eisknödel	€	6,00
<i>Marillen Eisknödel vom Konditormeister Toni Harrer auf feiner Fruchtcreme und frische Früchte</i>		
Cremé Brûlée	€	6,00
<i>aus weißen Schoko-Tonkabohnen mit Himbeersorbet</i>		
Hausgemachtes cremiges Erdbeertiramisu	€	6,00
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 Rukola</i>		

Lieber Gast!

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