

diealm

by rabina

Blattsalat & Eierschwammerl  € 13,00

Frischer Blattsalat mit eingelegten Eierschwammerln

Blattsalat & Falafel  € 13,00

Frischer Blattsalat mit Falafel und hausgemachtem Balsamicodressing und Gurken-Dill-Sauerrahmdip

Steinpilzschamsuppe € 6,00

Eierschwammerl & Linguine € 16,00

Eierschwammerl á la Creme auf Linguine

Risotto & Steinpilze (möglich auch ) € 14,00

Cremiges Risotto mit gerösteten Steinpilzen

Schweinefilet & Eierschwammerl € 19,00

Rosa gebratenes Schweinefilet im Prosciuttomantel auf cremigem Eierschwammerlragout und Serviettenknödel

Zander & Risotto € 19,00

Cross gebratenes Zanderfilet auf cremigem Risotto und gerösteten Steinpilzen

Filet „Mignon“ & Risotto € 24,00

Rinderfilet „Mignon“ mit cremigem Risotto und gerösteten Steinpilzen

diealm

by rabina

Blattsalat & Balsamico <i>Frischer Blattsalat mit hausgemachtem Balsamicodressing</i>	€	6,00
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 Rukola</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
Rehragout & Krokette <i>Saftiges Rehragout 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
Kalbswienerschnitzel & Preiselbeeren <i>Kalbswienerschnitzel mit Erdäpfeln & Preiselbeeren</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>	€	31,00

diealm

by rabina

Marillen Eisknödel € 6,00
*Marillen Eisknödel vom Konditormeister Toni Harrer
auf feiner Früchtcreme 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 Linguine € 5,00
*mit Paradeisersauce, Grana Padano
und Rukola*

Lieber Gast!

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

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.
Änderungen vorbehalten

diealm
by rabina