

diealm

by rabina

Blattsalat & Balsamico <i>Frischer Blattsalat mit hausgemachtem Balsamicodressing</i>	€	6,00
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
Gänseleber & Apfel-Selleriecreme <i>Kurz gebratene Gänseleber auf Apfel-Selleriepüree, mit Briohecroutons und Holunder</i>	€	18,00

diealm

by rabina

Leicht getrüffelte Topinamburschaumsuppe	€	6,00
Beef „Consommé“ <i>mit saftigem Rindfleisch, Leberknödel und Julienne Gemüse</i>	€	6,00/ 10,00
Pho & Noodle <i>Kräftige Consommé mit Rindfleisch, Reisnudeln, Gemüse, Koriander, Sternanis und Frühlingszwiebeln</i>	€	6,50/ 12,00

Mediterrane Gnocchi <i>Gebratene Rosmaringnocchi mit getrockneten Paradeisern, Oliven, Grana Padano und Rukola</i>	€	14,00
Linguine & Rinderstreifen <i>Linguine mit gegrillten Rinderstreifen, Zuckererbsen und Grana Padano</i>	€	15,00
Linguine & Garnelen <i>Linguine mit gegrillten Garnelen, Knoblauch, Limetten, Olivenöl und Chili</i>	€	18,00

diealm

by rabina

Der „Alm“- Burger Vegetarisch <i>Naturreis, Bohnen, Koriander und Tandoori mit Cole Slaw, BBQ-Sauce in herzhaftem Brötchen und Wedges</i>	€	14,00
Der „Alm“- Burger <i>Saftiges Beef, rosa gebraten, mit Speck, Cole Slaw, BBQ-Sauce, Paradeiser, Cheddar in herzhaftem Brötchen und Wedges</i>	€	15,00
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
Schweinefilet & Morcheln <i>Rosa gebratenes Schweinefilet im Prosciuttomantel auf cremiger Morchelsauce und Schupfnudeln</i>	€	19,00
Zander & Steckrüben <i>Cross gebratenes Zanderfilet auf Steckrübenpüree, Rote Rüben und Erdäpfelkrusteln</i>	€	19,00
Oktopus & Basilikumrisotto <i>Gebratener Oktopus auf cremigem Basilikumrisotto und Pesto Rosso</i>	€	19,00
Kalbswienerschnitzel & Preiselbeeren <i>Kalbswienerschnitzel mit Erdäpfeln & Preiselbeeren</i>	€	19,00
Filet „Mignon“ & Basilikumrisotto <i>Rinderfilet „Mignon“ auf cremigem Basilikumrisotto und Pesto Rosso</i>	€	24,00
Filetsteak (250g) <i>mit Wedges, Cole Slaw, BBQ-Sauce, Sesammayonnaise</i>	€	31,00

diealm

by rabina

Lebkuchenmousse <i>mit Quitte, Beeren und Sorbet</i>	€	6,00
Cremé Brûlée <i>aus weißen Schoko-Tonkabohnen mit Beerenpunschsorbet</i>	€	6,00
Hausgemachter London Cheesecake <i>mit salziger Karamellsauce</i>	€	6,00
Lauwarmer Schokoladenkuchen <i>mit Sorbet</i>	€	6,00
Käsevariation <i>Auswahl von Französischen & Österreichischen Käsen mit Früchten, Nüssen und Feigensenf</i>	klein € groß €	9,00 14,00

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

Lieber Gast!

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