


Blattsalat & Balsamico  (M) <i>Frischer Blattsalat mit hausgemachtem Balsamicodressing</i>	€ 6,00
Hausgemachter Hummus  (M,H) <i>mit Pitabrot, Olivenöl und frischem Gemüse</i>	€ 14,00
Ziegenkäse & Quittenchutney (E, F,M) <i>Karamellierter Ziegenkäse mit kleinem Salatbouquet, Honignüsse und Quittenchutney</i>	€ 17,00
Beef Tatar & knuspriger Toast (A,C,G,M) <i>Würziges Beef Tatar mit knusprigem Toast und Wachtelei</i>	€ 18,00
Hirschcarpaccio & knuspriger Toast (G,M,N) <i>mit Erdäpfelcreme, Grana Padano & Salatbouquet</i>	€ 18,00
Kurz gebratene Gänseleber (G,C) <i>auf Brioche mit Grapparosinen und karamellisierten Apfelspalten</i>	€ 21,00
Blattsalat & Garnelen (B,D,F,G,M) <i>Frischer Blattsalat mit scharf gebratenen Riesengarnelen, Mango und Sweet-Chilisauce (ausgelöste Garnelen)</i>	€ 21,00
	Aufpreis € 3,00
Speisen auf 2 Tellern + Aufpreis	€ 3,00

Leicht getrüffelte Topinamburschaumsuppe (G,L)	€	7,00
Beef „Consommé“ (A,C,L) mit saftigem Rindfleisch, Leberknödel und Julienne Gemüse	€	7,00/ 14,00
Pho & Noodle (F,N,L) Kräftige Consommé mit Rindfleisch, Reisnudeln, Gemüse, Koriander, Sternanis und Frühlingszwiebeln	€	7,00/ 15,00

Risotto & Kürbis (möglich auch )(G) Cremiges Risotto mit gerösteten Kürbiswürfeln, Kürbiskernöl und Kürbiskernen	€	17,00
Linguine & Rinderstreifen (A,C,F,N) Linguine mit gegrillten Rinderstreifen, Zuckererbsen und Grana Padano	€	20,00
Linguine & Garnelen (A,B,C,F,M,N) Linguine mit gegrillten Garnelen, Knoblauch, Limetten, Olivenöl und Chili (ausgelöste Garnelen)	€	23,00
Aufpreis	€	3,00

Speisen auf 2 Tellern + Aufpreis	€	3,00
---	---	-------------

Der „Alm“- Burger (A,C,F,M,N) Saftiges Beef, rosa gebraten, mit Speck, Cole Slaw, BBQ-Sauce, Paradeiser, Cheddar in herzhaftem Brötchen und Wedges	€	19,00
Der „Alm“- Burger Vegetarisch (A,C,F,M,N) Naturreis, Bohnen, Koriander und Tandoori mit Cole Slaw, BBQ-Sauce in herzhaftem Brötchen und Wedges	€	18,00
Ciabatta & Mangalitza Pulled Pork Triebaumer (A,C,F,M) Im BBQ-Ofen gegarter Schopf vom Triebaumer Mangalitza im Ciabatta mit knackigem Salat, marinierten Zwiebeln, Dips und Wedges	€	21,00
Zander & Risotto (A,D,G) Cross gebratenes Zanderfilet auf cremigem Risotto mit gerösteten Kürbiswürfeln	€	24,00
Kalbswienerschnitzel & Preiselbeeren (A,C,G) Kalbswienerschnitzel mit Erdäpfeln & Preiselbeeren	€	23,00
Schweinefilet & Steinpilz-Morchelsauce (A,C,F,G,N) Rosa gebratenes Schweinefilet im Prosciuttomantel auf cremiger Steinpilz-Morchelsauce und Serviettenknödel	€	24,00
Filet „Mignon“ & Risotto (D,G) Rinderfilet „Mignon“ mit cremigem Risotto und gerösteten Kürbiswürfeln	€	29,00
Filetsteak (250g) (C,F,G,M,N) mit Wedges, Cole Slaw, BBQ-Sauce, Sesammayonnaise	€	39,00
Speisen auf 2 Tellern + Aufpreis	€	3,00

Kinderschnitzel (A,C,M) € 9,00
mit Pommes und Ketchup

Kinder Cheeseburger (A,C,G) € 9,00
mit Pommes und Ketchup

Kinder Linguine (A,C,M) € 9,00
mit Paradeisersauce, Grana Padano
und Rukola

Cheesecake & Karamellsauce (A,C,G) € 7,00
Hausgemachter Cheesecake mit salziger Karamellsauce

Lauwarmer Schokoladenkuchen (A,C,G,H) € 7,00
mit Sorbet

Cremé Brûlée (A,C,G) € 7,00
aus weißen Schoko-Tonkabohnen
mit Sorbet

Marillen-Eisknödel (G,H) € 7,00
Hausgemachte Marillen-Eisknödel vom Konditormeister Toni Harrer
auf feinem Fruchtcreme

Topfenschmarrn (A,C,G) € 7,00
Hausgemachter Topfenschmarrn mit Zwetschkenröster

Käsevariation (A,H,L, M, P)

Auswahl von Französischen & Österreichischen Käsen **klein** € 13,00

mit Früchten, Nüssen und Feigensenf **groß** € 19,00

Lieber Gast!

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