

# *alm* Herzlich Willkommen

## -Vorspeisen

### *Burrata*

mit erlesener Tomatenvariation, Basilikum-Pesto  
Balsamico-Vinaigrette und Ciabatta

€ 14,90

### *Gebeizter Saibling*

mit Eisfenchel und Koriander-Mayonnaise

€ 18,50

### *Beef Tartar vom heimischen Bio-Rind*

mit Butter, getoastetem Weißbrot, fein garniert

€ 22,00

### *Gebratene BIO-Gänseleber (80 g)*

mit Pastinaken Creme, Sanddorn und Brioche

€ 36,00

## Aus dem -Alm Suppenkessel

### *Kräftige Rindsuppe*

mit Frittaten  
mit Kaspressknödel oder  
mit Leberknödel

€ 6,50

€ 7,50

€ 7,50

### *Knoblauchcremesuppe*

mit Brotcroutons und Sahnehaube

€ 9,00

### *Kartoffel-Trüffelcremesuppe*

mit Grissini

€ 9,50



## -Alm Spezialitäten

### K-Burger

vom heimischen Bio-Rind  
mit knusprigen Steak-Pommes  
und 2erlei Dipsaucen

€ 19,00

### Hausgemachtes Rindersaftgulasch

mit Butterspätzle

€ 19,00

### Forelle Müllerin

im Ganzen gebratene Forelle Müllerin  
an Knoblauch – Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln

€ 28,00

### Kornock Grillteller

Medaillons vom Schwein, Rind und Huhn  
mit Kräuterbutter, sautiertem Gemüse  
und Steak-Pommes

€ 29,00

### Wiener Schnitzel vom Milchkalb

aus dem Butterschmalzpfandl  
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

€ 34,00

### Gebratener Hirschrücken

an Schwarzbeeren Jus und Kartoffel-Rotkrautroulade

€ 36,00



## -Alm Teigwaren

### Chili-Tofu-Teigtaschen (vegan)

an Olivenöl  
und einem Blattsalatteller

€ 18,00

### Hausgemachte Spätzle

mit Käse aus dem Humidor,  
gerösteten Zwiebel und grünem Salat

€ 18,00

### Fettuccine

in einer leichten Parmesansauce und frischem Trüffel

€ 29,00

### Linguine in Safranrahm

mit gebratenen Garnelen

€ 32,00

# 2erlei Fondue

*ab 2 Personen*

## Ölfondue

*(Fondue Bourguignonne)*

oder

## Suppenfondue

*(Fondue Chinoise)*

mit Rind, Geflügel, Schwein, Garnelen  
& Gemüse der Saison,

gereicht mit diversen Saucen & Beilage nach Wahl

(Wir bitten um Ihr Verständnis, dass es eine Wartezeit von ca. 30 min. geben könnte)

€ 38,00 pro Person



## Filetsteak

vom heimischen Bio-Rind,  
mit Steak-Pommes und Gemüse

Ladies Cut 180 g	€	35,00
Mens Cut 250 g	€	44,00

## Surf and Turf

Filet vom Rind 150g mit Riesengarnelen (3 Stück),  
serviert mit Grillgemüse und Kräuterbutter

€ 39,00

## Rib Eye Steak

350g vom Bio Rind  
mit buntem Gemüse und Steak-Pommes

€ 48,00

## T-Bone Steak

vom Bio Rind ca. 800g, gereicht mit Kräuterbutter,  
Ofenkartoffel, Pfefferrahmsauce  
und Sauerrahm (für 2 Personen)

€ 90,00

## **Unsere Steaks servieren wir auch gerne Rossini Style**

(mit gebratener BIO-Gänseleber (80 g) und Trüffel)

Aufpreis € 25,00

# -Alm versüßt

## Zweierlei hausgemachte Strudel

Variation aus Apfel- und Topfenstrudel mit Vanilleeis

€ 9,00

## Schokoladesoufflé

mit weichem Kern, serviert mit einer Kugel Vanilleeis,  
Schokoladensauce und Schlagobers

€ 9,50

## Maroni-Mousse

serviert mit Zwetschkenparfait

€ 12,00

## Kaiserschmarren

wahlweise mit oder ohne Rosinen  
dazu Zwetschkenröster oder Apfelmus

€ 14,50

## Erlesene Käsevariation

mit Schwarzbrot, Chutney und Bauernbutter

€ 15,50

*Guten Appetit!*