

MENÜ

Vorspeisen & BROTZEIT

KESSELFrische Weisswürste 8,90

traditionell bayrisch mit Riesen Brez'n und süßem Senf (8,9)

FLAMMKUCHEN 9,80

köstlich belegt und frisch aus dem Ofen – serviert an knackigem Salatbouquet

SEPPI mit krossen Speckwürfeln, Zwiebeln, Crème fraiche

RESI mit Ziegenkäse, Rucola und Feigen *vegetarisch* (6,13)

HAUSGEMACHTER WURSTSALAT 8,50

deftig – mit roten Zwiebeln und Bauernbrot (1,2,5,6,8,9)

CARPACCIO VOM WEIDERIND 11,80

Hauchdünne Scheiben vom Ochs mit Rucola dazu

frisch geriebener Parmesan geröstete Pinienkerne

und feinster Balsamico Essig (13) *glutenfrei*

BROTZEITBRETTL 10,80

Original Schwarzwälder Schinken, knackige Landjäger,

herzhafte Leberwurst (1, 5, 6), Bergkäse aus Südtirol,

Griebenschmalz, Cornichons (14), Schnittlauchbrot und Brez'n

KÄSEFONDUE 8,90

im krustigen Brotlaib mit Schwarzwälder

Kirschwasserfein abgeschmeckt

(13,16) *vegetarisch*



aus der SUPPENKÜCHE

BADISCHE FLÄDLESUPPE 6,80

garniert mit frischem Schnittlauch

aus dem Kräutergarten (13)

KLARE RINDERCONSOMMÉ 7,80

mit gefüllter Steinpilzpasta (13)

FEINE TOMATENSUPPE 6,80

mit Ziegenfrischkäse und Croutons

(5,13,14) *vegetarisch*



serviert mit

unserem Almresi-Krustenbrot

Almresi SALATE

KLEINER ALMRESI HAUSSALAT

6,80

Bunte Blatt- und Rohkostsalate, frische

Gartenkresse und Croutons (1,15) *vegan*

ALMRESI SPECIAL

15,80

Knackige bunte Salate in Kombination

mit roter Beete und geräucherten Forellen-

filetstreifen, Orangenfilets, rote Zwiebeln

und feinem Sahnemeerrettich (1,6,13)

CAESAR SALAT – DER KLASSIKER

13,80

Eisbergsalat mit feinen gebratenen

Hähnchenstreifen, krosse Brez'n-Croutons

und frisch geriebener Parmesan (13)

MOUNTAIN SALAT

14,80

Wildkräutersalate mit Ziegenkäse, garniert mit

feinen Apfelscheiben, gerösteten Walnüssen und

getrockneten fruchtigen Cranberries

Nach Wahl: Balsamico (5,6,13,16), Caesar (2,5,8,13) oder Joghurtdressing (2,5,8,13) *Serviert mit unserem Almresi-Krustenbrot*

Herzhafte ALPENKÜCHE

ALM PASTA SÜDTIROL	10,80
Leckere Pasta mit Südtiroler Pesto, gerösteten Pinienkernen, Rucola und gehobeltem Parmesan (13) vegetarisch	
LECKERE GEMÜSERÖSTI	11,80
Kartoffelrösti mit Gemüsestreifen mit knackigem Salat mit Gartenkräutern vegan+glutenfrei	
SCHWEIZER RÖSTI	14,80
Kartoffelrösti mit Meerrettich Schmand und geräuchertem Lachs (13) glutenfrei	
HERZHAFTES PFANNENRÖSTI	12,80
mit Waldpilzen in einer feinen Rahmsauce (13) vegan+glutenfrei	
ALPENGNOCCHI	12,80
Gefüllt mit Maronen-Trüffel in einer feinen Gorgonzola Sauce und frisch gehobelter Parmesan (13) vegetarisch	
MAULTASCHEN KLASSISCH	9,80
Geschmelzt in einer kräftigen Brühe (15)	
ÄLPLER MAKKARONI	9,80
traditionelle Spezialität aus der Schweiz – mit geraffelm Alpkäse, Zwiebeln, Kartoffeln und Apfelmus (5,6,13)	

Bayerische KLASSIKER

SCHNITZEL	15,80
vom Schwein, kross paniert mit hausgemachtem, badischem Kartoffelsalat (13,15)	
SCHWEINSHAXE	19,80
mit herzhaftem Sauerkraut und feinem Kartoffelpüree (6,13) glutenfrei	
KALBSRAHMGULASCH	16,80
im Topf serviert, in einer feiner Rahmsauce mit Kartoffelrösti und knackigen Salatherzen (13) glutenfrei	
KNUSPRIGE BAUERNENTE	22,80
gebraten mit Apfelrotkraut und geschabten Butterspätzle (5,6,13)	
LACHS GEDÜNSTET	22,80
auf Risotto mit zartem Blattspinat in einer Limetten-Butter-Sauce (13) glutenfrei	
GESCHMORTE RINDERRIPPE	23,80
in Rotweinsauce, dazu feines Erbsenpüree (13) glutenfrei	

Mehlspeisen & KUCHEN

KAISERSCHMARRN	9,80
österreichische Spezialität - mit fruchtigem Kirschkompott (6,13)	
APFELSTRUDEL	7,80
traditionell mit Vanillesauce und frischen Früchten (6,13)	

OMA'S LANDHAUSKUCHEN	4,00
mit Schlagsahne (6,13) + 0,60	
SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE	4,80
mit Kirschwasser (6,13)	

1-Konservierungsstoffe 2-Farbstoff 3-geschwefelt 4-geschwärzt 5-Antioxidationsmittel 6-Süßungsmittel 7-enthält Phenylalaninquelle 8-Geschmacksverstärker 9-Phosphat 10-Koffein 11-Chinin 12-Taurin 13-Milcheiweiß 14-Säuerungsmittel 15-Stabilisatoren 16-Sulfite