

# ALM GRILL

## VORSPEISEN

- Kokos-Kürbisschaumsüppchen<sup>o</sup>.....8,50  
Gebackener Kürbis ~ gebackener Ziegenkäse in Kürbiskernpanade ~ Kernöl  
(optional vegan ✓)
- Hausgemachte Focaccia<sup>A/G</sup>.....9,50  
Aufgeschlagene Nussbutter ~ kaltgepresstes Olivenöl ~ Meersalzflocken
- Hausgemachtes eingelegtes Gemüse<sup>G/M/N/O</sup>.....9,50  
Kartoffelkas ~ Münchner Kresse
- Optional dazu: Parmaschinken von der Berkemaschine.....6,50
- Norwegischer Lachs mild gebeizt & geflämmt<sup>D/G/M/N/O</sup>.....15,50  
Eingelegte rote & gelbe Bete ~ Buttermilch-Aktivkohleöl-Emulsion
- Tatar vom Weiderind<sup>A/C/G/M</sup>.....21,50  
Confiertes Eigelb ~ Brotchips ~ Trüffelmayonnaise

## SALATE / BOWLS

- ✓ Almsalat<sup>E/M</sup> - klein / groß.....6,00 | 12,00  
Blattsalate ~ Karotte ~ Gurke ~ Tomate ~ Radieserl ~ geröstete Kerne  
Hausdressing
- Caesar Salat<sup>A/C/G/M</sup>.....16,50  
Romanherzen ~ Grana Padano ~ Croutons ~ Caesar Dressing ~ Brotchips
- Dazu wahlweise: 200g gegrillte Maishähnchenbrust.....8,50
- Feige-Ziege<sup>E/G/M</sup>.....14,50  
Blattsalate ~ frische Feigen ~ gebrannte Cashews ~ karamellierter Ziegenkäse  
Feigensenf-Dressing

## ALM BURGER<sup>A/C/G/L/M/N</sup>

24,50

2 x 80 g smashed Rinder Patties ~ Bergkäse ~ Salat ~ Tomate  
geschmolzene Zwiebeln ~ Burger Sauce ~ Essiggürkchen  
Brioche Bun ~ Skin-On Pommes

## KLASSIKER

- Wiener Schnitzel vom Milchkalb<sup>A/C/G</sup>.....28,50  
Hausgemachter lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat ~ Preiselbeeren
- Parsdorfer Schnitzel vom Schwein<sup>A/C/G/M</sup>.....19,50  
Meerrettich-Senf-Panade ~ Bratkartoffeln ~ Preiselbeeren
- Zwiebelrostbraten von der  
bayerischen Färsen<sup>A/F/G/L/O</sup>.....29,90  
Geschmolzene Zwiebeln ~ Röstzwiebeln ~ Portweinjus  
Bratkartoffeln ~ glasiertes Gemüse der Saison
- Filet vom norwegischen Lachs<sup>A/D/G/L/O</sup>.....26,50  
Safran-Risotto ~ gegrillter wilder Brokkoli

## VEGGIE

- Spinat Käsespätzle<sup>A/C/G</sup>.....15,50  
Baby-Spinat ~ Tegernseer Bergkäse ~ Röstzwiebeln  
geschmolzene Zwiebeln
- ✓ Frische Tagliarini Aglio e Olio 2.0<sup>A</sup>.....15,50  
Zucchini- & Kürbis-Nudeln ~ Knoblauch ~ Chili  
Kürbiskern-Gremolata ~ Wildkräuter

## DESSERT

- Crème Brûlée<sup>A/C/G/H</sup>.....12,50  
Schokoladeneis
- Ofenfrischer Topfenschmarrn.....14,50  
(Zubereitungszeit ca. 20 Min.)<sup>A/C/G/H</sup>  
Hausgemachtes Apfelkompott ~ Zwetschgenröster ~ Vanilleeis
- Schoko-Soufflé<sup>A/C/G/E/H</sup>.....13,50  
Vanilleeis ~ Kirschen<sup>Z</sup>
- Käseauswahl<sup>A/G/H</sup>.....15,50  
Feigensenf ~ frischem Brot
- Kugel Eis oder Sorbet<sup>C/G</sup>.....3,50  
Wechselnde Sorten

Alle Preise sind in EUR und inklusive gesetzlicher MwSt. und Serviceentgelt. Gewichtsangaben beziehen sich auf das Ausgangsgewicht. Wenn Sie eine Allergie haben, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam, um mögliche Kontaminationen weitgehend auszuschließen. Allergene: (A) Gluten/Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Soja, (G) Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Schwefeldioxid und Sulfide, (P) Lupinen, (R) Weichtiere und Schnecken, (Z) enthält Alkohol

✓ vegan