

ALM GRILL

VORSPEISEN OGFANGA WEAD MID

✓ Süßkartoffelsuppe.....	8,50
Kokosnuss ~ Kokos-Schaum	
Rote Bete Schaumsüppchen ^{A/D/G}	8,50
Zanderpraline	
✓ Antipasti Variation ^{A/D/N}	10,50
Champignons ~ Paprika ~ Zucchini ~ Aubergine	
- dazu Parmaschinken von der Berkel-Maschine.....	
	6,50
Gebeizter Kräuterlachs ^{D/G}	14,50
Rote Bete ~ Minz Crème Fraîche ~ Ras El Hanout Perlgrauen	
Rindertatar ^{C/M}	16,50
Hausmarinade ~ Kapern ~ Eigelb	

SALATE / BOWLS GREAZEIG

✓ Almsalat ^{L/M} — klein groß —.....	6,00 12,00
Blattsalat ~ Gurke ~ Tomaten ~ Karotten ~ Hausdressing	
Caesar Salad ^{C/D/G/M} — klein groß —.....	8,50 16,50
Romanasalat ~ Parmesan ~ Croutons ~ Caesar Dressing ~ Sardellen	
✓ Power-Bowl ^{A/L/N}	15,50
Bulgur ~ Süßkartoffel ~ Aubergine ~ Zucchini ~ Tomaten ~ Gurke	
Rote-Bete-Sesam-Dressing	
Dazu wahlweise:	
- Hähnchenbruststreifen vom Grill.....	5,50
- Halbe Avocado.....	5,00

ABSACKER ODER ESPRESSO AUF'S HAUS?!
DANN MACH JETZT EINE INSTASTORY VON DEINEM ABEND,
VERLINKE SIE MIT @ALMGRILLHOTELERB UND ZEIG SIE
UNSEREM SERVICETEAM!



WIFI-PASSWORT: GuestErb
INSTAGRAM: #almgrillhotelerb

KLASSIKER SCHMANKERL

Wiener Schnitzel ^{A/C/G}	28,50
Kalbsrücken ~ Kartoffel-Gurken-Salat ~ Preiselbeeren	
Parsdorfer Schnitzel ^{A/C/G/M}	19,50
Schweinerücken ~ Meerrettich-Senf-Panade ~ Bratkartoffeln	
Zwiebelrostbraten ^{A/D/N}	29,90
Roastbeef ~ Bratkartoffeln ~ geschmorte bunte Karotten	
Allgäuer Käsespätzle ^{A/G}	14,50
Hausgemachte Spätzle ~ Bergkäse ~ Röstzwiebeln	
Lachsfilet ^{A/D}	26,50
Spinat ~ Rosmarinkartoffeln ~ Portwein-Cranberry-Sauce	

VEGGIE

Gratinierter Blumenkohl ^{G/H}	18,00
Geräucherte Blumenkohlcreme ~ Bergkäse ~ Pistazien	
Geröstete Rote Bete ^{F/G}	19,50
Kartoffeln ~ Ziegenkäse ~ Kresse ~ Parmesanchips ~ Balsamico Vinaigrette	

JOSPER GRILL HOIZKOIN

Qualität und Geschmack aus der Heimat – erleben Sie es bei uns. Im ALMGRILL setzen wir ausschließlich auf die sorgfältig ausgesuchte, regionale Rindfleischsorte der Bayerischen Färs aus der Erdinger Region und direkt vom Bauern bezogen. Diese erstklassigen Fleischstücke werden von der Metzgerei Winner in Pastetten hausgeschlachtet und verarbeitet. Frisch verarbeitet im Almgrill und nie den Froster gesehen - das macht den exzellenten Geschmack und seine Qualität aus.

So bieten wir Ihnen mit unseren Tagesempfehlungen weitere exquisite Stücke vom Rind zum Genießen. Unser Serviceteam steht Ihnen gerne zur Verfügung, um die täglich wechselnden Empfehlungen im Dry Ager zu präsentieren und Sie zu beraten.

- BAYERISCHE FÄRSE AUS DEM DRY AGER -

Genießen Sie unser hausgemachtes Dry Age Beef und wählen Sie Ihren Cut direkt aus dem Reifeschrank.

Roastbeef — 220g 300g —.....	27,00 36,00
Rinderhüfte — 220g 300g —.....	19,00 26,00
Rib-Eye — 300g —.....	39,00
Rinderfilet — 250g —.....	45,00

BURGER

Alm Smash Burger ^{A/C/G/M}	18,50
2 x 80 g smashed Rinder Patties ~ Salat ~ Tomaten ~ karamellierte Zwiebeln ~ Essiggürkchen	
Paprika Aioli ~ Cheddar ~ Brioche Bun	
Bavaria Burger ^{A/C/E/H/M/O}	17,00
Gerösteter Leberkäse ~ Brioche Bun ~ Krautsalat ~ geräucherter Bauchspeck ~ Essiggürkchen ~ süßer Senf	
✓ Veganer Burger ^{A/C/G/M}	15,00
Veganes Patty ~ Salat ~ Tomaten ~ Zwiebeln ~ Essiggürkchen ~ Veganes Brioche Bun	
Veganer Cheddar ~ Ketchup	

— GENIESSER-TIPP —

Fragen Sie unser Serviceteam nach der Empfehlung des Tages

BEILAGEN WOS DAZUA?

je 6,00

Grillgemüse der Saison | Rosmarinkartoffeln
Skin-On Pommes | Süßkartoffelpommes
Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Sauerrahm
Geröstete Balsamico-Rote-Bete

SAUCEN & DIPS

je 4,50

- Trüffelmayonnaise^{C/M}
 - Thai-Mayonnaise^{C/G/N}
 - BBQ-Sauce^D
 - Paprika Aioli^{C/M}
- je 5,50
- Pfefferrahmsauce^G

— SPICY SATÈ SPIESS —

B/C/D/E/F/G/H/L/M/N

Hähnchenbrust
Paprika ~ Mango ~ Thai Salat

24,50

— GEGRILLTE FILETS VON DER DORADE —

D

Mediterranes Gemüse

26,50

— GETRÄNKE —

Aperitif gefällig?!

Unser Serviceteam steht Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite!
Anbei finden Sie unsere gesamte Getränkeauswahl (QR-Code).



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

