

ALM GRILL

VORSPESIEN

Süßkartoffel-Kokos-Suppe 	8,50
Hausgemachte Rinderconsommé.....	8,50
Pfannkuchenstreifen	
Tatar vom Weiderind ^{A/G/G/M}	21,50
Confiertes Eigelb ~ Papadam ~ Trüffelmayonnaise	
Ofenfrisches Focaccia ^{A/G}	9,50
Gemüsetapenade	
Mediterranes Gemüse ^{A/D/N}	7,50
Paprika ~ Aubergine ~ Zucchini ~ Zwiebel	
Tataki vom Thunfisch ^{A/C/D/E/F/G/H/N}	19,50
Bunter Asia Salat ~Ingwer~ Miso Mayonnaise	
Carpaccio von der roten Bete ^{A/H/G}	14,50
Karamellisierter Ziegenkäse	
Burrata auf lauwarmen Babyspinat ^G	15,50
Cherrytomaten ~ Knoblauch	
Riesengarnelen an Guacamole ^{B/H/D/8}	16,50

VEGGIE / VEGAN

Hausgemachte Spinat-Käsespätzle ^{A/C/G}	17,50
Baby-Spinat ~ Tegernseer Bergkäse ~ Röstzwiebeln ~ geschmolzene Zwiebeln	
Tagliarini Aglio e Olio ^{A/C} 	16,50
Zucchini- & Kürbiskernnudeln ~ Knoblauch ~ Chili ~ Kürbiskern-Gremolata ~ Wildkräuter	
Gegrillte Aubergine ^{H/N/8} 	17,50
Kichererbsenragout ~ Kokossauce	
Wahlweise dazu: Burrata	6,90

KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Milchkalb ^{A/C/G/M}	29,90
Hausgemachter lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat ~ Preiselbeeren	
Parsdorfer Schnitzel vom Schwein ^{A/C/G/M}	19,50
Meerrettich-Senf-Panade ~ Bratkartoffeln ~ Preiselbeeren	
Zwiebelrostbraten von der bayerischen Färs ^{A/F/G/L/M}	29,90
Geschmolzene Zwiebeln ~ Röstzwiebeln ~ Ofengemüse ~ Bratkartoffeln ~ Portweinjus	
Lachsfilet ^{A/D/G/L/O}	27,50
Safran-Risotto ~ wilder Brokkoli	
Alm Burger ^{A/C/G/L/M/N}	24,50
2x 80g smashed Rinder Patties ~ Tegernseer Bergkäse ~ Salat ~ Tomate ~ geschmolzene Zwiebeln ~ Essiggürkchen ~ Almgrill-Burger-Sauce ~ Brioche Bun ~ Pommes	

SALATE

Beilagensalat ^{E/H} 	5,90
Bunte Blattsalate ~ Karotte ~ Gurke ~ Tomate geröstete Kerne ~ Hausdressing	
Salat Almgrill ^{E/G/H/M}	12,50
Bunte Blattsalate ~ Grapefruitfilets kandierte Walnüsse ~ Buttermilch-Dressing	
Caesar Salad ^{A/C/G/M}	16,50
Romanaherzen ~ Grana Padano ~ Croutons Caesar Dressing	

Wahlweise dazu:

Gegrillte Hähnchenbruststreifen..	6,50
-----------------------------------	------

Alle Preise sind in EUR und inklusive gesetzlicher MwSt. und Serviceentgelt. Gewichtsangaben beziehen sich auf das Ausgangsgewicht vor dem Dry Agen. 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, (8) Konservierungsstoffe

VOM JOSPER GRILL

RINDERFILET

29,50 | 39,50

180g | 250g

RIB-EYE

36,00

300g

ROASTBEEF

34,00

300g

SCHARFE RIESENGARNELEN^{B/D/H/8}

24,50 | 39,00

250g | 500g

T-BONE

12,00 / 100g

ca. 700-900g | 2x Beilagen nach Wahl | 1x Sauce nach Wahl | Kräuterbutter

PORTERHOUSE

15,00 / 100g

ab 600g | 2x Beilagen nach Wahl | 1x Sauce nach Wahl | Kräuterbutter

STEAK PLATTE FÜR 2 PERSONEN

95,00

wechselndes Angebot

ca. 600g | 2x Beilagen nach Wahl | 1x Sauce nach Wahl | Kräuterbutter

DAZUA

je 5,90

Pommes | Süßkartoffelpommes

Ofengemüse | getrüffelter Spinat^{A/G}

Asia-Gemüse | Kartoffelpüree^{A/G}

Rosmarinkartoffeln | frische Trüffel

gegrillter wilder Brokkoli

SAUCEN / DIPS

á 5,50

Pfefferrahmsauce^{F/G}

á 3,50

Kräuterbutter^G

BBQ-Sauce

Chimichurri

DESSERT

Crème Brûlée ^{A/C/G/H} Schokoladeneis	12,50
Ofenfrischer Topfenschmarrn ^{A/C/G/H} (Zubereitungszeit ca. 20 Min.) Apfelkompott ~ Zwetschgenröster ~ Vanilleeis	14,50
Schokoladen-Soufflé ^{A/C/G/E/H} Vanilleeis ~ Kirschen	13,50
Heiße Liebe ^{A/C/E/G} Vanilleeis ~ Himbeeren	14,50
Bio-Käse-Auswahl vom Tegernsee ^{A/G/H} Feigensenf ~ hausgemachtes Brot	15,50
Kugel Eis oder Sorbet ^{C/G} Wechselnde Sorten	3,50

ESPRESSO / KAFFEE

Darboven Tasse Kaffee ⁵	3,50	Cappuccino / Latte Macchiato ^{5/G}	4,00
Alfredo Espresso ⁵	2,50	Milchkaffee ^{5/G}	4,00
Alfredo Espresso Doppio ⁵	4,00	Heiße Schokolade ^G	4,50
Alfredo Espresso Macchiato ^{5/G}	3,50	Ronnefeldt 'Joy of Tea'	4,00

DIGESTIF

	2 cl	4 cl
Almgrill Haselnuss ^H	4,00	6,00
Scheibel Obstler	4,50	7,00
Scheibel Mirabelle / Altes Pflümle / Himbeere / Williams	5,50	9,00
Lantenhammer Williams Birne, unfiltriert	8,00	14,00
Jägermeister / Ramazotti Amaro		5,00
Lantenhammer Spezialkräuter		7,00
Sambuca Molinari		6,00
Walcher Limoncello ¹		6,50
Grappa Nonino	5,00	
Remy Martin XO	18,00	