



— LIFESTYLE WIRTSHAUS —

SPEISE KARTE

alm. alpin. brauerei.

SCHWÄBISCHE ALB · SEIT 1906
MIT HAUSBRAUEREI „GOLDENER ADLER“

servus.

wie schön, dich zu sehen

*"Sie weiß, wo sie herkommt, und geht trotzdem ihren eigenen Weg" –
Das ist die Schwäbisch-Alpine Lifestyle-Küche*

*Bodenständig, aber nicht gewöhnlich. Saisonal, was die Region hergibt. Und für den Rest:
Die besten Produkte auf dem Markt.*

*Keine Sterneküche. Ohne Inszenierung. Ehrliches Handwerk, mit Geduld gemacht – für Menschen,
die den Unterschied schmecken.*

*Das Weizenbier legt zehn Meter zurück: von unserer Hausbrauerei Goldener Adler, hier im Haus, direkt
in deinen Krug. Der kürzeste Weg vom Brauer zum Gast, den es in dieser Stadt gibt.*

*Setzt euch. Nehmt euch Zeit.
Der Tag ist eurer.*

die menschen hinter diesem besuch

— I · ZUR BEGRÜSSUNG —

APERITIF

die zunge wecken

LILLET ALPIN SPRITZ **AUCH ALKOHOLFREI** 7,50
Lillet Blanc. Almdudler. Zitronensaft. Ingwersirup. Rosmarin. L9

ITALICUS SPRITZ 8,20
Italicus Rosolio di Bergamotto. Prosecco. Grüne Oliven. L9

SKREWBALL GRAPEFRUIT SPRITZ 8,80
Skrewball Peanut Butter Whiskey. Zitronensaft. Pink Grapefruit Limonade. Zitrone.

GINSPIRIERT. SIGNATURE. 11,90
Hauseigener Gin. Himbeersirup. Tonic. Limettensaft.

GOLDENER ADLER · VOM HAHN 3,60
Hausbier. 0,3 l.

VORSPEISEN & SALATE

ehrlich und geschmackvoll

CARPACCIO "UNCLASSIC"

18,90

Vom Rinderfilet. Cremige Spezial-Marinade. Hausgemachtes Stockbrot. A · C · J · D · L · 9 · 2

FORELLE AUS DEM RAUCH

17,90

Kalt geräuchert. Meerrettichmousse. Eingelegte Radieschen. A · D · G · J

TO SHARE ZU ZWEIT

15,90 p.P.

ALBBAUERN-SCHÜSSEL

6,50

Vom Buffet. A · N · 1-11

GROß

13,50

MAULTASCHENSUPPE

7,50

„Herrgottsbscheißerla“. Rinderbrühe. Flädle. Schnittlauch. A · C · G · J

— III · HAUPTGANG —

URIGE KLASSIKER

wie bei d'r oma

WIENER SCHNITZEL

Kalbsrücken, 2 soufflierte Stücke, Bratkartoffeln, Preiselbeeren. A · C · G

28,90

WEIZENBIER-SPANFERKELHAXE

Geschmort, Rahmspeckkraut, Adlerknöpfele. A · G · C · L9 · 10

17,50

ZWIEBELROSTBRATEN

Röstzwiebeln, Bratensauce, Spätzle. A · C · G · L9

29,90

UNSER WURSTSALAT

Essiggurken, Zwiebeln, Bauernbrot. A · L9 · 10

12,90

SCHWEIZER-WURSTSALAT

Essiggurken, Zwiebeln, Käse, Bauernbrot. A · G · L9 · 10

12,90

— IV · AUS DEM GARTEN —

VEGAN & VEGETARISCH

bewusst. kein fleisch.

ALBLINSEN-RAGOUT

VEGAN

Pfifferlinge, Wildkräutersalat. L9 · I

17,90

BUCHWEIZENPFLANZERL

VEGI

Geschmorte Rote Beete, Ge grillter Romana, Meerrettichschaum. A · C · I · G · L9

14,90

— V · VOM GRILL —

STEAKS

pur und aromatisch

Empfohlene Garstufe

RINDERFILET	SÜDAMERIKA	200G	Medium	29,00
FLANKSTEAK	SÜDAMERIKA	250G	Medium-Rare	26,00
RIB-EYE	SÜDAMERIKA	300G	Medium-Rare	27,00
STEAK AUBERGINE	GARTEN	JE NACH GRÖßE	Saftig	VEGI 13,00

Choose your Sides

BEILAGE + 4,50

Bratkartoffeln

Selleriepüree I · G · L9

Wiesenkräuterpommes
mit Ahornsirup

GEMÜSE + 4,50

Wilder Broccoli

Schmorpimentos

EXTRA + 3,00

Kräutercocktail C · G · J · F · L9 · 1 · 2

BBQ Sauce 1 · 2 · 3 · M · F

Pfeffersauce G · L9

Cafe de Paris Butter G · D · J · L9

Zwiebelkräuterbutter G · A · L9

ALBBAUERN-SCHÜSSEL VOM BUFFET

A · N · 1 · 11

KLEIN 6,50

GROß 13,50

Ab 4 Personen

ROASTBEEF IM GANZEN

29,00 p.P.

SÜDAMERIKA *Perfekt zum Teilen*

Eine Runde. Ein Tisch. Ein Stück.

*Unsere Version, um Fleisch zu teilen. Gerne servieren wir die gesamten Beilagen als **TO SHARE**.*

Nur auf Vorbestellung

STEAKS

— 04 —



— VI · RARITÄTEN —

SPECIALS

stetig im Wandel

Drei Gerichte, die je nach Saison und Verfügbarkeit von uns neu kreiert werden.

SAUERBRATEN VOM ALBBÜFFEL

23,50

Rahmwirsing. Adlerknöpfe. A · G · C · L9

FLEISCHPFLANZERL

15,90

Kartoffelsalat. Bratensauce. A · G · C · J · L9

KLASSISCHE FORELLE „MÜLLERIN“

26,90

Im Ganzen. Kross gebraten. Petersilienkartoffeln. Mandelbutter. A · D · G · H

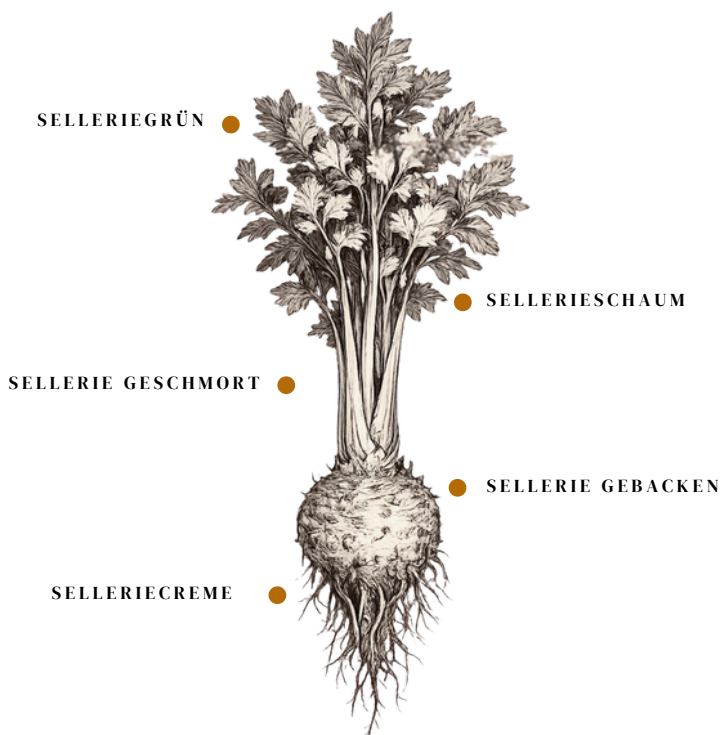
ROOT TO TIP - DER SELLERIE

Wir verarbeiten für dich ein Produkt von der Wurzel bis zur Spitze.

VEGI

A · G · C · I · L9

19,50



— VII · ZUM ABRUNDEN —

SWEET HANDSHELLS

Tapa-Style

SCHOKO-BROWNIE

6,90

Cremiger Schokoladenbrownie. Bananenkompott. Karamellisierte Erdnüsse. A · E · F · G · C · L9

GESCHMORTE MARSALABIRNE C · G · H · L9

6,90

Mascarpone-Creme. Minzpesto. Marsalasud.

TRENDY CHEESECAKE

6,90

Käsekuchen. Eingelegte Herzkirschen. Kokos-Matcha-Schaum. A · H · G · C · L9

KARIBISCHE ALM

6,90

Kokos Crème brûlée. Mangosalat. Passionsfruchtsorbet. H · G · C · L9

SORBET AM STIEL - ALBLOLLY

3,10

Saisonal. Frag gerne unser Team. G · L9

— VERPFLICHTENDE HINWEISE —

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

— ALLERGENE —

- A** GLUTENHALTIGES GETREIDE
- C** EIER
- E** ERDNÜSSE
- G** MILCH / LAKTOSE
- H** SCHALENFRÜCHTE, NÜSSE, KERNE
- J** SENF
- M** LUPINE

- B** KREBSTIERE
- D** FISCH
- F** SOJA
- K** SESAM
- I** SELLERIE
- L** SULFIT / SCHWefeldioxid
- N** WEICHTIERE

— ZUSATZSTOFFE —

- 1** FARBSTOFF
- 3** ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 5** ASCORBINSÄURE
- 7** GEWACHST
- 9** ENTHÄLT SULFITE
- 11** KOFFEIN
- 2** KONSERVIERUNGSMITTEL
- 4** Natriumbenzoat
- 6** GESCHWÄRZT
- 8** SÜSSSTOFF
- 10** NITRITPÖKELSALZ

Bei Fragen steht dir unser Team jederzeit zur Verfügung.

Alle Preise inklusive MwSt. und Service

S Ü S S E S V O M H A U S

— 0 6 —