



— 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](#)

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. Parmesan. Hausgemachtes Stockbrot. **A · C · J · D · L · 9 · 2**

FORELLE AUS DEM RAUCH

17,90

Kalt geräuchert. Meerrettichmousse. Eingelegte Bete. **A · D · G · J · L9**

TO SHARE ZU ZWEIT

15,90 p.P.

ALBBAUERN-SCHÜSSEL

6,90

Vom Buffet. **A · N · 1 · 11**

GROß

13,50

MAULTASCHENSUPPE

7,50

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

KÜRBISCREMESUPPE

7,90

Steirisches Kernöl. Geröstete Kürbiskerne. Vegan. **F · H · L9**

— 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. Adlerknöpfe. 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.

KARTOFFEL-KÜRBIS-RÖSTI

VEGAN

Bohnen & Mais. Kräuterdip. L9 · F

15,90

3ERLEI KNÖDEL

VEGI

Spinat, Rote Bete, Käse. Waldpilzragout. A · C · G · L9

17,90

— 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
Pflaumenblaukraut _{L9}
Wiesenkräuterpommes
mit Ahornsirup

GEMÜSE + 4,50

Wilder Broccoli
Rahmkohlrabi _G

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 6,90

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

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

SAUERBRATEN VOM ALBBÜFFEL

26,90

Pflaumenblaukraut. Adlerknöpfele. A · G · C · L9

FLEISCHPFLANZERL

15,90

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

FORELLE „MÜLLERIN“

26,90

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

WILDRAGOUT

24,90

Preiselbeeren. Spätzle. A · G · C · L9

ROOT TO TIP - DER KOHLRABI

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

VEGI

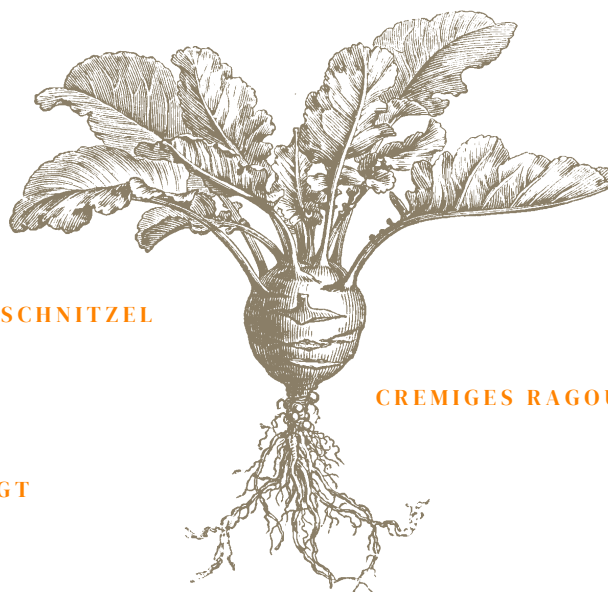
A · G · C · L9

19,50

KOHLRABIBLÄTTERSCHAUM

PANKO-SCHNITZEL

SAUER EINGELEGT



LIEBSTÖCKELÖL

CREMIGES RAGOUT

— VII · ZUM ABRUNDEN —

SWEET HANDSHELLS

Tapa-Style

LAUWARMER APFELKUCHEN

6,90

Geröstete Mandeln. Vanilleschaum. A · C · G · H

KALT GERÜHRTER MILCHREIS

6,90

Zwetschgenragout. Zartbitterschokoladeneis. C · F · G · L9

KÜRBIS SÜSS-SAUER

6,90

Kürbiskuchen. Kürbiskerneis. A · C · F · G · L9 · 8

KARIBISCHE ALM

6,90

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