

VORSPEISEN

OGFANGA WEAD MID

Rindercarpaccio ^G	11,50
Rucolapesto ~ Pinienkerne ~ Zitrone ~ Grana Padano	
Almgrill Rindertatar ^{C,J} 100 g / 200 g.....	11,50 / 19,50
Wachtelei ~ Senf ~ Pommes Frites	
Avocado und Tomate ^A	10,50
Vinaigrette ~ rote Zwiebeln ~ Knoblauchbrot	
Rote Bete Carpaccio ^{A,G}	9,50
Ziegenfrischkäse gegrillt ~ Rucola ~ Lavendelhonig	
Hausgebeizter Lachs ^{D,I,J}	10,50
Avocado ~ Bunte Salate ~ Orangen-Tomatensalsa	
Caponata mit gebackenem Ziegenfrischkäse ^{A,C,G,I}	7,50
Warme Aubergine ~ Pinienkerne ~ Rosinen ~ Rotweinessig	
Beeftea ^{G,I}	5,50
Geschäumte Rinderkraftbrühe ~ Gemüse	
Suppe der Saison ^{A,G,I}	5,00

SALATE

GREAZEIG

Alm Salat ^I	9,50
Blattsalate ~ Baby Spinat ~ Radicchio ~ rote Bete ~ mariniertes Sellerie ~ Buchweizen	
Bunter Salat..... klein / groß.....	4,50 / 8,50
Blattsalate ~ Cocktailtomaten ~ Gurke	
Caesar Salat ^{C,G,I,J}	10,50
Romanherzen ~ Cocktailtomaten ~ Croutons ~ Caesar Dressing ~ Grana Padano	
Dazu wahlweise:	
- Herrmannsdorfer Bergkäsewürfel.....	4,00
- Rinderstreifen vom Grill.....	5,50
- 3 Gambas vom Grill.....	7,00
- Hendlstreifen vom Grill.....	4,50
- Ziegenfrischkäse vom Grill ^A	3,50

Wählen Sie Ihr Lieblingsdressing: ^{C,G,I,J}
Balsamico-Senf, French, Limette-Chili oder Caesar

KLASSIKER

BOARISCH

Knuspriger Schweinebraten ^{A,J}	10,50
Kartoffelknödel ~ Krautsalat ~ Dunkelbiersauce	
Almgrill Cordon Bleu ^{A,C,G}	15,50
Schweinerücken ~ Obatzter ~ Schinken ~ Pommes frites ~ Salat	
Parsdorfer Schnitzel ^{A,C,G,I}	13,50
Schweinerücken ~ Meerrettich ~ süßer Senf ~ Pommes frites ~ Salat	
Zwiebelrostbraten ^{A,G,J}	20,50
Rinderlende ~ Bratkartoffeln ~ grüne Bohnen	
Wiener Schnitzel ^{A,C,G}	19,50
Kalbsrücken ~ Bratkartoffeln ~ Preiselbeeren	
Böföflamot ^{A,C,G,J}	16,50
Rinderschmorbraten ~ Bayrisch Kraut ~ Semmelknödel	
Backhendl vom Bachbauernhof ^{A,C,G,I,J}	15,50
Kross frittierte Stücke vom Hendl ~ Kartoffel-Gurkensalat ~ Remoulade	
Käsespätzle ^{A,C,G}	9,50
Hausgemachte Spätzle ~ Bergkäse ~ Röstzwiebeln ~ Salat	
Obatzter mit Minibrezen ^{A,G}	7,50
Brie ~ Frischkäse ~ Butter ~ Paprika	

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.

JOSPER GRILL

HOIZKOIN

Josper Grill ist ein einzigartiger Holzkohlegrill und Backofen aus Spanien. Die Speisen werden bei hohen Temperaturen durch gleichzeitiges Räuchern und Braten versiegelt und bieten ein außergewöhnliches und zartes Geschmackserlebnis. Wir verwenden nur ausgewählte Fleischsorten und achten auf die beste Herkunft und Zucht.

PORTER HOUSE BAYERN

Rücken und Filet
am Knochen gereift,
für 2-3 Personen,
Zubereitung
mind. 30 Minuten
ca. 1200 g..... 85,00

DRY-AGED RIND

Rib Eye John Stone Irland	
300 g.....	29,00
NY Striploin Steak US Greater Omaha	
250 g.....	25,00
350 g.....	35,00

– BESTE WAHL –

Rinderfilet Bayern

180 g.....	24,00
250 g.....	32,00

Flank Steak BBQ Rub^I

US Iowa Beef Packers	
200 g.....	20,00
300 g.....	29,00

Rib Eye Bayern

200 g.....	18,00
300 g.....	26,00

Nackensteak vom Edelschwein^I

Landuro BBQ Rub ~ Thüringen	
200 g.....	12,00
300 g.....	18,00

– FLEISCH-SPIESSE – BBQ RUB^I

Rinder-Spieß 200 g.....	15,50
Hendl-Spieß Bachbauernhof 200 g.....	10,50

– ALMGRILL BURGER^{A,C} –

Brioche ~ Tomate ~ Salat ~ Zwiebel ~ Gurke ~
Bergkäse ~ BBQ Sauce ~ Mayo

180 g Rindfleisch.....	11,00
2 x 180 g Rindfleisch.....	16,00

– FISCH & VEGGIE –

Frischer Fisch.....	Tagespreis
Herrmannsdorfer Grillkäse ^G	10,00
Kräuter ~ Grillgemüse	

Lachsfilet Norwegen 200 g.....	12,50
Josper-Süßkartoffel.....	13,00
Avocado-Tomatensalsa ~ Grillgemüse	

WÄHLEN SIE IHRE LIEBLINGSSAUCE

1 Sauce inklusive
Extra 1,50

- Spezial BBQ
- Chili-Ingwer-Mayo^{C,G,F,K}
- Pfefferjus^I
- Kräuterbutter^G
- Guacamole
- Remoulade^C
- Almgrill Kräutersauce

BEILAGEN

GMIAS

Je 3,50

- Steakhouse Pommes
- Süßkartoffel Pommes
- Bratkartoffeln^G
- Knusper-Kartoffeln
mit Chili-Ingwer-Mayo^{C,G,F,K}
- Butter-Maiskolben^G
- Grillgemüse
- Blattspinat^G
- gegrillte halbe Avocado

ALM GRILL

Allergene: A – Gluten, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Sojabohnen, G – Laktose, H – Schalenfrüchte, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid, O – Alkohol



WIFI-PASSWORT: GuestErb
INSTAGRAM: #ALMGRILLHOTELERB

GETRÄNKE

OANS, ZWOA, GSUFFA

SPRIZZ / APERITIF 6,50

Hugo Prosecco, Holundersirup ⁸ , Soda, Minze
Aperol Sprizz^{1,6} Aperol, Prosecco, Soda, Orange
Rhubarb Sprizz Prosecco, Rhabarbernektar, Soda
Andalö Splish¹ Sandornlikör Andalö, Prosecco, Soda, Orange
Tocco Rosso¹ Campari, Prosecco, Holunderblütensirup, Minze
Lillet Sprizz⁷ Lillet blanc, Prosecco, Soda, Gurke
Campari Orange¹ Campari, Orangensaft, Orange
Lillet Vive^{2,6,7} Lillet blanc, Tonic Water, Gurke

MARTINIS 8,50

Vesper Martini⁷ Sipsmith Gin, Absolut Vodka, Lillet Blanc
Absolut Elyx Martini⁷ Absolut Elyx, Lillet Blanc, Olive
Cosmopolitan⁸ Absolut Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrynektar

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Adelholzener classic 0,25l 2,50
Adelholzener classic 0,75l 5,00
Adelholzener naturell 0,25l 2,50
Adelholzener naturell 0,75l 5,00

LIMONADEN

Spezi Original ^{1,2,5} 0,50l 4,00
Sprite 0,20l 3,00
Coca Cola ^{1,2,5} 0,20l 3,00
Coca Cola light ^{1,2,3,4,5} 0,20l 3,00
Fanta ^{1,2} 0,20l 3,00
Schweppes Ginger Ale ¹ 0,20l 3,00
T. H. Spicy Ginger ¹ 0,20l 3,00
Adelholzener Bio Schorlen
Apfel 0,50l 3,50
Rhabarber 0,50l 3,50
Johannisbeer 0,50l 3,50
Thomas Henry Tonic ^{2,6} 0,2l 3,50
Fever-Tree Tonic ⁶ 0,2l 5,00
Indian Tonic, mediterranean Tonic

SÄFTE

Wolfra Orangensaft 0,20l 3,00
Wolfra Apfelsaft 0,20l 3,00
Wolfra Cranberrynektar 0,20l 3,00
Wolfra Tomatensaft 0,20l 3,00
Wolfra Rhabarbernektar 0,20l 3,00
Wolfra Pink Grapefruit Saft 0,20l 3,00
Wolfra Maracujanektar 0,20l 3,00
Jede Schorle 0,5l 3,50
Red Bull ^{1,2,5} 0,25l 5,00

Alle Preise verstehen sich in € inklusive gesetzlich gültiger MwSt. und Serviceentgelt.

1 - mit Farbstoff(en), 2 - mit Antioxidationsmittel, 3 - mit Süßungsmittel(n), 4 - enthält eine Phenylalaninquelle, 5 - coffeinhaltig, 6 - chininhaltig, 7 - Sulfite, 8 - Konservierungsstoffe

Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite. Jahrgangsänderungen vorbehalten. Allergene: A - Gluten, G - Laktose

BIERE VOM FASS

Ayinger Pils 0,30l 3,60 12,8% Stammwürze, alc. 5,0% vol.	Tegernseer Hell 0,50l/0,30l 3,90 / 3,00 11% Stammwürze, alc. 4,8% vol.
Ayinger Kellerbier (naturtrüb) 0,50l/0,30l 3,90 / 3,00 11,8% Stammwürze, alc. 4,8% vol.	Radler 0,50l 3,90
Ayinger Weißbier hell 0,50l/0,30l 3,90 / 3,00 12,7% Stammwürze, alc. 5,3% vol.	Ruß'n 0,50l 3,90
	Cola Weizen 0,50l 3,90

OFFENE WEINE

0,2 L / 0,75 L

WEISS

Thörnicher Ritsch Riesling Hochgewächs QbA, Thul, Mosel 6,00 / 20,00
Trollinger Blanc de Noir, Flein, Württemberg 5,50 / 20,00
Grüner Veltliner „vom Haus“, Pfaffl, Niederösterreich 6,50 / 22,00
Lugana DOC, Campagnola, Veneto 7,00 / 25,00
Sauvignon Blanc, Chateâu Millet, Côtes de Gascogne IGP 5,50 / 20,00
Chardonnay les Grains, Marrenon, IGP Méditerranée 6,50 / 22,00

ROT

Rot und Wild (Merlot & Cabernet), Hirsch, Württemberg 7,00 / 24,00
Zweigelt „vom Haus“, Pfaffl, Niederösterreich 6,00 / 23,00
Primitivo IGT rosso Salento, Weingut Cantele, Apulien 6,50 / 22,00
Merlot VdP d'OC, Domaine Astruc IGP, Languedoc 6,00 / 20,00

FLASCHENWEINE

WEISS

2017 Sauvignon blanc, von Winning, Pfalz 32,00
2017 Riesling QbA, Robert Weil, Rheingau 35,00
2016 Grüner Veltliner Smaragd „Rotes Tor“, Hirtzberger, Wachau 75,00
2015 Chardonnay St Valentin, St. Michael-Eppan, Alto Adige DOC 50,00

2013 Sassicaia Bolgheri DOC, San Guido, Toscana 350,00

2014 Ornellaia Bolgheri Superiore DOC, Ornellaia, Toscana 260,00

ROSÉ

2017 Cotes de Provence Rosé AC (Biowein), Chateau de Vaucoeurs 27,00
--

ROT

2016 Barbera Passito Appasimento DOCG, San Silvestro, Piemonte 27,00
2015 Nero d'Avola IGT, Cusumano, Sicilia 27,00
2013 Selvarossa Salice Salentino Riserva DOP, Due Palmi, Puglia 35,00
2010 Brunello di Montalcino, Banfi, Toscana 65,00
2014 Tignanello Rosso di Toscana IGT, Marchesi Antinori, Toscana 150,00

SEKT & CHAMPAGNER

Sektkellerei Deidesheim Privat Cuvée 0,1l/0,75l 4,00 / 26,00
La Vigneron Prestige Brut 0,75l 65,00
Ruinart
Brut Champagner 0,75l 80,00
Rosé Champagner 0,75l 95,00
Bollinger
Special Cuvée Champagner 0,75l/1,5l 70,00 / 140,00
Rosé Champagner 0,75l/1,5l 90,00 / 180,00

DESSERTWEIN 0,375 L

2015 Kracher Beerenauslese Cuvée, Exotisch, mit einem Hauch von Mandel 35,00
--

AUS DER FLASCHE, MIT LIEBE EINGESCHENKT

Ayinger Ur Weiße 0,50l 3,90 12,8% Stammwürze, alc. 5,0% vol.
Tegernseer Export Dunkel 0,50l 3,90
Paulaner Hell Alkoholfrei 0,50l 3,90
Erdinger Weißbier Alkoholfrei 0,50l 3,90

HEISSE GETRÄNKE

Darboven Tasse Kaffee ⁵ 3,00
Milchkaffee ^{5,G} 4,00
Latte Macchiato ^{5,G} 4,00
Alfredo Espresso ⁵ 2,00
Alfredo doppelter Espresso ⁵ 3,50
Alfredo Espresso Macchiato ^{5,G} 3,00
Cappuccino ^{5,G} 4,00
Heiße Schokolade ^G 3,00
Grog vom Pott Rum 2 cl 4,00

TEE

Ronnefeldt LeafCup im Glas 3,50
Assam Bari ⁵ , Darjeeling Summer Gold ⁵ , Earl Grey ⁵ , Rooibos Cream Orange, Sweet Berries, Bergkräuter, Refreshing Mint, Morgentau ⁵ , Verveine

SCHNÄPSE 2 CL

Scheibel Obstler 2,50
Scheibel Mirabelle 43% 3,00
Scheibel Kirschwasser 43% 3,00
Scheibel Altes Pflümle 43% 3,00
Scheibel Himbeere 41% 3,00
Scheibel Williams Birne 40% 3,00
Unterthurner Waldler 3,00
Unterthurner Bauernusseler 3,00
Lantenhammer
Williams unfiltriert 5,50
Schlehengeist im Slyrs-Faß gereift 5,50

BITTER 4 CL

Jägermeister 4,00
Ramazzotti amaro 4,00
Lantenhammer Spezialkräuter 5,00

GRAPPA 4 CL

Grappa Nonino Chardonnay 7,00

AQUAVIT 2 CL

Linie Aquavit 3,00

LIKÖRE 4 CL

Amaretto 4,00
Baileys ^G 4,00
Sambuca Molinaro 4,00

RUM 4 CL

Havana club Seleccion de Maestros 9,00
Ron Zacapa Sistema Solera 23 Gran Reserva 9,00
Matusalem Rum Gran Reserva 23 Years Solera 10,00

Für eine größere Spirituosenauswahl fragen Sie bitte nach unserer Barkarte!