

# VORSPEISEN

## OGFANGA WEAD MID

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

# SALATE

## GREAZEIG

<b>Alm Salat</b> <sup>I</sup> .....	9,50
Blattsalate ~ Baby Spinat ~ Radicchio ~ rote Bete ~ mariniertes Sellerie ~ Buchweizen	
<b>Bunter Salat</b> ..... klein / groß.....	4,50 / 8,50
Blattsalate ~ Cocktailtomaten ~ Gurke	
<b>Caesar Salat</b> <sup>C,G,I,J</sup> .....	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 <sup>A</sup> .....	3,50

Wählen Sie Ihr Lieblingsdressing: <sup>C,G,I,J</sup>  
Balsamico-Senf, French, Limette-Chili oder Caesar

# KLASSIKER

## BOARISCH

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

### Rib Eye Bayern

200 g..... 18,00

300 g..... 26,00

### Flank Steak BBQ Rub <sup>I</sup>

US Iowa Beef Packers

200 g..... 20,00

300 g..... 29,00

### Nackensteak vom Edelschwein <sup>I</sup>

Landuro BBQ Rub ~ Thüringen

200 g..... 12,00

300 g..... 18,00

## – FLEISCH-SPIESSE – BBQ RUB <sup>I</sup>

Rinder-Spieß 200 g..... 15,50

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

## – ALMGRILL BURGER <sup>A,C</sup> –

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 <sup>G</sup>..... 10,00

Kräuter ~ Grillgemüse

Lachsfilet Norwegen 200 g..... 12,50

Josper-Süßkartoffel..... 13,00

Avocado-Tomatensalsa ~ Grillgemüse

# BEILAGEN

## GMIAS

Je 3,50

- Steakhouse Pommes
- Süßkartoffel Pommes
- Bratkartoffeln <sup>G</sup>
- Knusper-Kartoffeln
- mit Chili-Ingwer-Mayo <sup>C,G,F,K</sup>
- Butter-Maiskolben <sup>G</sup>
- Grillgemüse
- Blattspinat <sup>G</sup>
- gegrillte halbe Avocado

# ALM GRILL

Allergene: A – Gluten, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Soja-  
bohnen, 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

<b>Hugo</b> Prosecco, Holundersirup <sup>8</sup> , Soda, Minze
<b>Aperol Sprizz<sup>1,6</sup></b> Aperol, Prosecco, Soda, Orange
<b>Rhubarb Sprizz</b> Prosecco, Rhabarbernektar, Soda
<b>Andalö Splish<sup>1</sup></b> Sandornlikör Andalö, Prosecco, Soda, Orange
<b>Tocco Rosso<sup>1</sup></b> Campari, Prosecco, Holunderblütensirup, Minze
<b>Lillet Sprizz<sup>7</sup></b> Lillet blanc, Prosecco, Soda, Gurke
<b>Campari Orange<sup>1</sup></b> Campari, Orangensaft, Orange
<b>Lillet Vive<sup>2,6,7</sup></b> Lillet blanc, Tonic Water, Gurke

## MARTINIS ..... 8,50

<b>Vesper Martini<sup>7</sup></b> Sipsmith Gin, Absolut Vodka, Lillet Blanc
<b>Absolut Elyx Martini<sup>7</sup></b> Absolut Elyx, Lillet Blanc, Olive
<b>Cosmopolitan<sup>8</sup></b> 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 <sup>1,2,5</sup> 0,50l ..... 4,00
Sprite 0,20l ..... 3,00
Coca Cola <sup>1,2,5</sup> 0,20l ..... 3,00
Coca Cola light <sup>1,2,3,4,5</sup> 0,20l ..... 3,00
Fanta <sup>1,2</sup> 0,20l ..... 3,00
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup> 0,20l ..... 3,00
T. H. Spicy Ginger <sup>1</sup> 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 <sup>2,6</sup> 0,2l ..... 3,50
Fever-Tree Tonic <sup>6</sup> 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 <sup>1,2,5</sup> 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

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

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

## HEISSE GETRÄNKE

Darboven Tasse Kaffee <sup>5</sup> ..... 3,00
Milchkaffee <sup>5,G</sup> ..... 4,00
Latte Macchiato <sup>5,G</sup> ..... 4,00
Alfredo Espresso <sup>5</sup> ..... 2,00
Alfredo doppelter Espresso <sup>5</sup> ..... 3,50
Alfredo Espresso Macchiato <sup>5,G</sup> ..... 3,00
Cappuccino <sup>5,G</sup> ..... 4,00
Heiße Schokolade <sup>G</sup> ..... 3,00
Grog vom Pott Rum 2 cl ..... 4,00

## TEE

<b>Ronnefeldt LeafCup im Glas</b> ..... 3,50
Assam Bari <sup>5</sup> , Darjeeling Summer Gold <sup>5</sup> , Earl Grey <sup>5</sup> , Rooibos Cream Orange, Sweet Berries, Bergkräuter, Refreshing Mint, Morgentau <sup>5</sup> , 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 <sup>G</sup> ..... 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!