

# Spargelkarte

*Frischer Deutscher Spargel*

## **Vorspeisen**

### **Spargelsuppe**

feine, cremige Suppe vom frischen weißen Spargel  
klassisch zubereitet und voll im Geschmack 9,90€

### **Spargelsalat**

frischer, sommerlicher Spargelsalat mit saftigen Erdbeeren und gehobeltem Parmesan  
leicht, fruchtig mit einem Scheibchen Brot 14,90€

## **Hauptspeisen**

### **Wiener Schnitzel vom Kalb & Spargel**

goldbraun gebackenes, kleines Kalbsschnitzel, dazu 200 g frischer, in Butter glasierter weißer Spargel  
mit Sauce Hollandaise serviert und Salzkartoffeln 32,90€

### **Backhendl & Spargel**

knusprig ausgebackene Hühnerbrust, dazu 200 g frischer, in Butter glasierter weißer Spargel  
mit Sauce Hollandaise und serviert mit Salzkartoffeln 30,90€

### **Klassischer Stangenspargel**

200 g frischer, in Butter glasierter weißer Spargel  
mit Sauce Hollandaise und serviert mit Salzkartoffeln 24,90€

### **Spargel mit Schinken**

200 g frischer, in Butter glasierter weißer Spargel  
mit Sauce Hollandaise und dreierlei Schinken (Honig-, Serrano-, Kochschinken) dazu Salzkartoffeln 29,90€

### **Spargel mit Edel-Fischstäbchen**

200 g frischer, weißer Spargel, in Butter glasiert  
mit Sauce Hollandaise und Zander Fischstäbchen dazu Salzkartoffeln 31,90€

## **Dessert**

### **Crème Brûlée**

Feine Crème aus Madagascar-Bourbon-Vanille  
mit karamellisierter Zuckerkruste und frischer Erdbeere garniert 9,90€

## Gut zum Starten

*betreutes trinken*

Hausbier das **Bübchen 0,3** 3,90€ / **0,5** 5,90€

### **Unser Gipfelglück**

Prosecco auf Eis, beerig mit Rosmarin (auch alkoholfrei zu haben) 8,20€

### **Unser Gipfelstürmer**

Prosecco auf Eis, tropisch mit Basilikum (auch alkoholfrei zu haben) 8,20€

### **Roter Gin Dudler**

Orangen Gin, Almdudler, Thymian 8,50€

### **Almdudler Spritz**

Hauswein, Almdudler, Thymian 7,90€

### **Gletscher Dudler**

Vodka, Almdudler, Limette, Holunder, Minze 8,50€

### **Eierdudler**

Almdudler, Eierlikör 7,50€

**Negroni Spritz / Negroni** 8,20€ / 6,20€

## Der kleine Anfang

### **Unser Hausbrot**

mit hausgemachter Aioli (Vegan oder klassisch) 4,90€

### **"Alm-Bruschetta"**

Avocado und Kirsch-Tomaten-Salsa auf gerösteten Brotscheiben (Vegan) 10,90€

### **"Carpaccio"**

mit Zitronen-Mayonnaise, Basilikum-Pesto, Balsamico Honig und "Grana Padano"-Parmesan 16,90€

## Alm-Pasta

### **"Gebratene Kartoffel-Gnocchi"**

Tomaten-Kräuter-Sugo mit Avocado-Tomatenwürfeln und frischem Basilikum (Vegan) 19,90€  
*dazu einen leckeren Büffelmozzarella +5,00€*

### **"One Pot Pasta"**

Orecchiette-Nudeln in Kurkuma-Thymian-Sahne im Topf gegart mit Wiesenchampignons, Babyspinat,  
Radicchio (Veggie) 16,90€  
oder  
mit Rinderfiletspitzen 22,90€  
oder drei Riesengarnelen 22,90€

## Unsere Klassiker

### **Original Wiener Schnitzel vom Kalb**

Kartoffel- und Gurkensalat Preiselbeere und Zitrone 30,90€  
*Wahlweise mit frischer Champignon- Rahmsauce 4€*

### **Kröstchen De Luxe**

Speck-Bratkartoffeln, Champignon Rahmsauce, Salat, Brot,  
Spiegelei, Speck und Gebackene Zwiebeln 34,90€

### **Backhendl**

mit Kartoffel- und Gurkensalat Zitrone und Preiselbeeren 19,90€

### **Cordon Bleu vom Landhendl**

mit Bergkäse, Tiroler Schinken gefüllt, Champignon Rahmsauce  
Rosmarinkartoffeln und Brokkoli 29,90€

### **„Lachsfilet“**

auf Kartoffelpüree, Brokkoli und Zitronen-Butter 29,90€

### **“Pfännchen a la Boeuf Stroganoff”**

Rinderfiletstreifen in Senf-Schmand-Sauce mit Kartoffelstampf,  
frischen Wiesenchampignons, Schmorzwiebeln und Gewürzgurken 28,90€

### **"Beef Brisket mit Honig-BBQ-Jus"**

14 Stunden sanft geschmorter Rinderbrustbraten mit Rösti-Taler,  
Brokkoli, Juis und Coleslaw 29,90€

## **Burger mal anders!**

### **Almburger**

im Sauerteig-Bun, mit Zitronen-Aioli, roter Zwiebelmarmelade,  
Tomaten-Chutney, frischer Salat, gebackenen Zwiebeln, Spiegelei  
und Gurken-Chutney

als...

Beef-Burger 16,90€

Chicken-Burger 16,90€

Veggie-Burger mit Grill-Paprika-Quinoa Paddy 16,90€

gerne mit...

Käse 2€ oder/und Speck 2€

## **Fleischeslust**

### **„Filet-Steak“**

200g mit Kräuterbutter 29,90€

*Wählt eure Beilagen zu euren Gerichten:*

Knusprige Speck-Bratkartoffeln 4,90€ Brokkolie 5,90€ Beilagen Salat 4,90€

Süßkartoffel-Pommes 5,90€ Pommes 4,20€

*Hausgemachte Dips & Saucen:*

Aioli 2€ Chili-Mayonnaise 2€ Mayonnaise 2€ Alm-Ketchup 2€

Sauce Hollandaise 4€ Champignon-Creme 4€

## **Salate**

### **"Große bunte Alm-Bowl"**

frischer knackiger Salat mit Kartoffel-Gurkensalat und Reis, lecker angemacht (Vegan) 15,90€

dazu:

marinierte, gebratene Rinderfiletstreifen 8,50€

gebackenes Kräuter-Backhendl 6,50€

gebratene Kräuter-Wiesenchampignons (Vegan) 4,50€

Kichererbsen-Falafel-Bällchen (Vegan) 2,90€

## Für unsere kleinen Gäste:

„Heidi“ Hähnchen Nuggets mit Pommes, Erbsen und Möhren 11,90€

„Peter“ Kinderschnitzel vom Kalb mit Pommes 12,90€

### **Eine Kugel Eis**

Schoko, Erdbeere, Vanille 2,90€

## Zum Abschluss etwas Süßes?

### **"Kaiserschmarren"**

frisch aus der Pfanne mit Zwetschgenröster, Vanilleeis und Staubzucker 14,90€

### **"Heiße Bergliebe"**

Vanilleeis mit Eierlikör, warmen Kirschen und Sahne 10,90€

### **Warmer Schoko-Brownie**

Salatet-Caramel eis 10,90€

*oder*

### **"Sauerländer Streuobstwiese"**

der beste Obstler, den wir zu bieten haben!

Von der Sauerländer Genussmanufaktur um die Ecke 5,90€