

ALM GRILL

WINTERLICHER GENUSS WINTER DELIGHTS

Maronencremesuppe | chestnut cream soup^{G/E}.....11,00
Himbeere ~ alter Balsamicoessig | raspberry ~ aged balsamic vinegar

Hirsch Edulgulasch | venison goulash^{A/G/O}.....28,00
Walnuss Spätzle ~ Cassis Blaukraut | walnut spaetzle ~ Cassis red cabbage

Barbarie Entenbrust | Barbarie duck breast^G.....34,00
Rahmwirsing ~ Rote Bete | creamed savoy cabbage ~ beetroot

Kaiserschmarrneis | imperial pancake ice cream^{A/G}.....8,50
Glühwein-Himbeeren | mulled wine raspberries



unsere Empfehlung our recommendation

Heiße Glühweintasse oder Kinderpunsch
- der perfekte Begleiter zu winterlichen Genüssen

Hot mulled wine or children's punch
— the perfect accompaniment to winter delights

5,00 €

Alle Preise sind in EUR und inklusive gesetzlicher MwSt. und Serviceentgelt. Gewichtsangaben beziehen sich auf das Ausgangsgewicht vor dem Dry Agen.
Wenn Sie eine Allergie haben, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam, um mögliche Kontaminationen weitgehend auszuschließen.
Allergene: (A) Gluten/ Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Soja, (G) Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam,
(O) Schwefeldioxid und Sulfide, (P) Lupinen, (R) Weichtiere und Schnecken, (8) Konservierungsstoffe

ALM GRILL

APERITIF

Almgrill Spritz ^{2/6}	8,50
Lantenhammer Bergamotte-Likör ~ Tonic Water ~ Orange Lantenhammer Bergamot Liqueur Tonic Water ~ Orange	
Andalö Splish ¹	8,50
Andalö Sanddornlikör ~ Prosecco ~ Soda ~ Orange Andalö Sea Buckthorn Liqueur Prosecco ~ Soda ~ Orange	
0 % Hugo ^{1/2}	7,80
Holunderblütensirup ~ Soda ~ Minze ~ Limette Elderflower Syrup ~ Soda ~ Mint ~ Lime	
Aperitivo San Bitter ^{1/7}	7,80
San Bitter ~ Tonic Water ~ Orange San Bitter ~ Tonic Water ~ Orange	

VORSPEISEN | STARTERS

Wildconsommé Wild consommé ^{A/E}	10,00
alter Sherry ~ Pistazien aged sherry ~ pistachios	
Ofenfrisches Focaccia Freshly baked focaccia ^{A/C/O}	9,50
Gemüsetapenade vegetable tapenade	
Burratina Burratina ^G	16,00
Daterino Sauce ~ Rucola daterino Sauce ~ arugula	
mit Parmaschinken with Parma Ham	22,50
Gebeizter Saibling Pickled char ^D	18,00
Allerlei von der Bete all kinds of beetroot	
Beef Tatar Beef tartare ^{A/G}	
Sauerteig ~ Schnittlauch sourdough ~ chives	
130 Gramm	19,00
180 Gramm	26,00

SALATE | SALADS

Beilagensalat Side Salad ^{E/F/G/P/O}	5,90
bunte Blattsalate ~ Karotte ~ Gurke ~ Tomate ~ geröstete Kerne ~ Hausdressing mixed salad carrots ~ cucumber ~ tomato ~ roasted seeds ~ homemade dressing	
Salat Almgrill Salad Almgrill ^{E/G/H/M/A}	12,50
Marktgemüse ~ Pinienkerne ~ Hausdressing market vegetables ~ Pine nuts ~ House dressing	
Caesar Salad ^{A/C/G/M}	16,50
Romanaherzen ~ Grana Padano ~ Croutons ~ Caesar Dressing Romaine Lettuce ~ Grana Padano Croutons ~ Caesar Dressing	

Wahlweise dazu | Optional add-on:

Gegrillte Hähnchenbruststreifen grilled chicken strips	7,00
Black Tiger Garnelen (3 Stück) black tiger prawns (3 pieces)	10,50

ALM GRILL

VOM JOSPER GRILL

RINDERFILET BEEF FILLET

29,50 | 39,50
180g | 250g

RIB-EYE 36,00 300g

ROASTBEEF ROAST BEEF 34,00 300g

SCHARFE RIESENGARNELEN^{B/D/H/8} SPICY KING PRAWN

24,50 | 39,00
250g | 500g

T-BONE 12,00 / 100g

ca. 700-900g | 2x Beilagen nach Wahl | 1x Sauce nach Wahl | Kräuterbutter
ca. 700-900g | 2x sides of your choice | 1x sauce of your choice | herb butter

PORTERHOUSE PORTER HOUSE

15,00 / 100g

ab 600g | 2x Beilagen nach Wahl | 1x Sauce nach Wahl | Kräuterbutter
starting at 600g | 2x sides of your choice | 1x sauce of your choice | herb butter

STEAK PLATTE FÜR 2 PERSONEN

STEAK PLATTER FOR TWO

110,00

wechselndes Angebot | varying selection

ca. 600g | 2x Beilagen nach Wahl | 2x Saucen nach Wahl | Kräuterbutter
ca. 600g | 2x sides of your choice | 2x sauces of your choice | herb butter

Alle Preise sind in EUR und inklusive gesetzlicher MwSt. und Serviceentgelt. Gewichtsangaben beziehen sich auf das Ausgangsgewicht vor dem Dry Aged.
Wenn Sie eine Allergie haben, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam, um mögliche Kontaminationen weitgehend auszuschließen.
Allergene: (A) Gluten/ Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Soja, (G) Laktose, (H) Schalenfrüchte,
(L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Schwefeldioxid und Sulfide, (P) Lupinen, (R) Weichtiere und Schnecken, (B) Konservierungsstoffe

ALM GRILL

FEINE BEILAGENAUSWAHL

FINE SELECTION OF SIDE DISHES

je 6,00

Skin-On Pommes

skin-on french fries

Süßkartoffelpommes

sweet potato fries

Hasselback-Kartoffeln mit Schmand

Hasselback potatoes with sour cream

Kartoffelpüree Beurre Noisette

mashed potatoes with brown butter

Grillgemüse

grilled vegetables

Gerösteter Brokkolini - Peperoncini

roasted broccolini - peperoncini

SAUCEN & DIPS

á 3,50

Kräuterbutter | BBQ-Biersauce | Chimichurri

herb butter | BBQ beer sauce | chimichurri

á 5,50

Cognac Pfefferrahmsauce

cognac pepper cream sauce

ALM GRILL

ALMGRILL PLATTEN FAMILY STYLE DINNER

ALMGRILL PLATTER - FAMILY STYLE DINNER

ab 2 Personen | from 2 persons



VORSPEISENVARIATION | APPETIZER VARIATION

Mediterranes Gemüse | Mediterranean vegetables ~ Burratina | burratina
Parmaschinken | Parma Ham ~ Kalamata Oliven | Kalamata olives ~ Focaccia
halbgetrocknete Tomaten | semi-dried tomatoes ~ Beef Tatar | beef tartare

17,00 € pro Person | per person

STEAKPLATTE | STEAK PLATTER

ca. 300g Steak | approx. 300g steak



2 Fleischsorten je nach Tagesangebot
2 types of meat depending on daily availability

Rib Eye | T-Bone | Roastbeef

inkl. Ofengemüse | incl. oven-roasted vegetables ~ Hasselback-Kartoffeln | Hasselback potatoes
& Saucen: Cognac Pfefferrahm | cognac pepper ~ BBQ ~ Kräuterbutter | herb butter

55,00 € pro Person | per person

Auf Wunsch zweite Fleischsorte: Rinderfilet

Second choice of meat on request: beef fillet

Aufpreis | surcharge 10,00 € pro Person | per person

DESSERT



Topfenschmarrn | cheese pancakes ~ Apfelstrudel | apple strudel

Opera-Schnitte | Opera cuts ~ Vanilleeis | vanilla ice cream

13,00 € pro Person | per person

Alle Preise sind in EUR und inklusive gesetzlicher MwSt. und Serviceentgelt. Gewichtsangaben beziehen sich auf das Ausgangsgewicht vor dem Dry Agen.
Wenn Sie eine Allergie haben, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam, um mögliche Kontaminationen weitgehend auszuschließen.
Allergene: (A) Gluten/Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Soja, (G) Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam,
(O) Schwefeldioxid und Sulfide, (P) Lupinen, (R) Weichtiere und Schnecken, (S) Konservierungsstoffe

ALM GRILL

K L A S S I K E R | CLASSIC

Wiener Schnitzel vom Milchkalb | from milk-fed veal ^{P/A/O/C} 29,90

Hausgemachter lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat ~ Preiselbeeren
homemade warm potato and cucumber salad ~ cranberries

Parsdorfer Schnitzel vom Schwein | Parsdorfer Pork Schnitzel ^{A/F/G/L/M/N} 19,50

Meerrettich-Senf-Panade ~ Bratkartoffeln ~ Preiselbeeren
horseradish and mustard breading ~ pan-fried potatoes ~ lingonberries

Zwiebelrostbraten von der bayerischen Färs ^{P/O/N/L/A/C/M} 29,90

Roast Beef from Bavarian Heifer.....
Geschmolzene Zwiebeln ~ Röstzwiebeln ~ Ofengemüse ~ Bratkartoffeln Portweinjus
raised onions ~ crispy fried onions ~ oven-roasted vegetables ~ pan-fried potatoes ~ port wine jus

Kabeljaufilet | cod fillet ^{D/G/M} 34,00

Kartoffelmousseline ~ Pommery Senf ~ wilder Brokkoli
potato mousseline ~ Pommery mustard ~ wild broccoli

Alm Burger ^{A/C/G/L/M/N} 24,50

2x 80g smashed Rinder Patties ~ Tegernseer Bergkäse ~ Salat ~ Tomate ~ geschmolzene
Zwiebeln ~ Essiggürkchen ~ Almgrill-Burger-Sauce ~ Brioche Bun ~ Pommes
2x 80g smashed beef patties ~ Tegernsee mountain cheese ~ lettuce ~ tomato ~ braised onions
pickles ~ Almgrill burger sauce ~ brioche bun ~ french fries

V E G G I E / V E G A N

Hausgemachte Spinat-Käsespätzle ^{A/C/G} 17,50

Homemade Spinach Cheese Spaetzle.....
Baby-Spinat ~ Tegernseer Bergkäse ~ Röstzwiebeln ~ geschmolzene Zwiebeln
baby spinach ~ Tegernsee mountain cheese ~ crispy fried onions ~ braised onions

“ Vegane Carbonara “  ^{A/G} 18,00

“Vegan Carbonara”.....
Paprika ~ veganer Speck | paprika ~ vegan bacon

**ABSACKER ODER ESPRESSO AUFS HAUS?!
DANN MACH JETZT EINE INSTASTORY VON
DEINEM ABEND – VERLINKE SIE MIT
@ALMGRILLIMHOTELERB UND ZEIG SIE
UNSEREM SERVICE TEAM!**



**WIFI-PASSWORD: GuestErb
INSTAGRAM: #almgrillimhotelerb**

**DIGESTIF OR ESPRESSO ON THE HOUSE?!
THEN GO AHEAD AND POST AN INSTA STORY
OF YOUR EVENING – TAG
@ALMGRILLIMHOTELERB AND SHOW YOUR
POST TO OUR SERVICE TEAM!**



**WIFI PASSWORD: GuestErb
INSTAGRAM: #almgrillimhotelerb**

DESSERT

Crème Brûlée von der weißen Schokolade ^G	
White chocolate crème brûlée.....	12,50
Pistazien Panna Cotta ^{G/E}	
Pistachio Panna Cotta.....	12,00
Apfelstrudel Apple strudel. ^{G/E}	13,00
Vanillesauce ~ Mandeln vanilla sauce ~ almonds	
Bio-Käse-Auswahl vom Tegernsee Organic cheese selection from Tegernsee..... ^{A/G/H}	15,50
Feigensenf ~ Früchtebrot fig mustard ~ fruit bread	
Kugel Eis oder Sorbet Scoop of ice cream or sorbet. ^G	3,90

ESPRESSO / KAFFEE

Darboven Tasse Kaffee ⁵	3,50	Cappuccino / Latte Macchiato ^{5/G}	4,00
Alfredo Espresso ⁵	2,50	Milchkaffee ^{5/G}	4,00
Alfredo Espresso Doppio ⁵	4,00	Heiße Schokolade ^G	4,50
Alfredo Espresso Macchiato ^{5/G}	3,50	Ronnefeldt 'Joy of Tea'	4,00

DIGESTIF

	2 cl	4 cl
Almgrill Haselnuss ^H	4,00	6,00
Scheibel Obstler	4,50	7,00
Scheibel Mirabelle/Altes Pflümle/Himbeere/Williams	5,50	9,00
Lantenhammer Williams Birne, unfiltriert	8,00	14,00
Jägermeister/Ramazotti Amaro		5,00
Lantenhammer Spezialkräuter		7,00
Sambuca Molinari		6,00
Walcher Limoncello ¹		6,50
Grappa Nonino	5,00	
Remy Martin XO	18,00	