

ALM GRILL

KLEIN, ABER FEIN

SMALL, BUT MIGHTY

Almgrill Tapas

je 7,00 €

KALT | COLD

Olivenmix | Mixed Olives ~ Marinierte Artischocke | Marinated artichoke

Mini-Mozzarellen-Caprese | Mini mozzarella caprese

Portion Parmaschinken | Parma ham

WARM | HOT

Knusprige Avocadospalten mit Chilimayo | Crispy avocado wedges with chili mayo^{C/M}

Heißes Fächerbaquette mit Kräuterbutter | Hot fan baguette with herb butter^A

Gegrillter grüner Spargel mit Wildkräuterdip | Grilled green asparagus with wild herb dip^{C/M}

Pimientos de Padron | Padron peppers

TAPASPLATTE - AB 2 PERSONEN

TAPAS PLATTER - FROM 2 PERSONS

Kombinieren Sie vier Tapas aus unserer Auswahl

– ganz nach Ihrem Geschmack.

Combine four tapas from our selection – whatever takes your fancy.

14,00 € pro Person | per person

ALM GRILL

APERITIF

Almgrill Spritz^{2/6}..... 8,50

Lantenhammer Bergamotte-Likör ~ Tonic Water ~ Orange | Lantenhammer Bergamot Liqueur
Tonic Water ~ Orange

Andalö Splish¹..... 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

Getrübte Kartoffelcremesuppe | Cream of potato soup with truffles^{G/O}..... 8,50

Kapern | Caper

Beef Tatar | Beef tartare ^{A/G}

Sauerteig ~ Schnittlauch | sourdough ~ chives..... 22,90

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

Romanherzen ~ Grana Padano ~ Croutons ~ Caesar Dressing | Romaine Lettuce ~ Grana Padano
Croutons ~ Caesar Dressing

Wahlweise dazu | Optional add-on:

Gegrillte Hähnchenbruststreifen | grilled chicken strips..... 6,00

ABSACKER ODER ESPRESSO AUF'S HAUS?!
DANN MACH JETZT EINE INSTASTORY VON
DEINEM ABEND - VERLINKE SIE MIT
@ALMGRILLIMHOTELERB UND ZEIG SIE
UNSEREM SERVICE TEAM!



WIFI-PASSWORT: 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 PASSWORT: GuestErb
INSTAGRAM: #almgrillimhotelerb

ALM GRILL

VOM JOSPER GRILL

RINDERFILET BEEF FILLET

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

RIB-EYE 36,00 300g

ROASTBEEF ROAST BEEF 35,00 300g

SCHARFE RIESENGARNELEN^{B/D/H/8} SPICY KING PRAWN 24,50 250g

BBQ SHORT RIBS^o BBQ SHORT RIBS 29,50 mit Beilagensalat | with Side Salad

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

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

ALM GRILL

FEINE BEILAGENAUSWAHL

FINE SELECTION OF SIDE DISHES

je 6,00

Skin-On Pommes

skin-on french fries

Süßkartoffelpommes

sweet potato fries

Gegrillter grüner Spargel

grilled green asparagus

Rosmarinkartoffeln

rosemary potatoes

Grillgemüse

grilled vegetables

SAUCEN & DIPS

á 3,50

Kräuterbutter | Salsa Verde | Aioli

Herb butter | Salsa Verde | Aioli

á 5,50

Cognac Pfefferrahmsauce

cognac pepper cream sauce

KLASSIKER | CLASSIC

Wiener Schnitzel vom Milchkalb | from milk-fed veal ^{P/A/O/C} **32,00**

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}

Roast Beef from Bavarian Heifer **32,00**

Geschmolzene Zwiebeln ~ Röstzwiebeln ~ Ofengemüse ~ Bratkartoffeln Portweinjus
raised onions ~ crispy fried onions ~ oven-roasted vegetables ~ pan-fried potatoes ~ port wine jus

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

VEGGIE / VEGAN

Hausgemachte Käsespätzle | Homemade Cheese Spaetzle ^{A/C/G} **17,50**

Tegernseer Bergkäse ~ Röstzwiebeln ~ geschmolzene Zwiebeln
Tegernsee mountain cheese ~ crispy fried onions ~ braised onions

Getrübte Tagliolini | Truffled tagliolini ^{A/G}  **23,50**

Parmesan | Parmesan

Rote Bete Risotto | Beetroot Risotto ^{G/O} **21,50**

Ziegenkäse ~ Emulsion ~ Kräuter | Goat cheese ~ Emulsion ~ Herbs

FISCH / FISH

Lachsfilet | Salmon fillet ^{C/O} **28,00**

Kartoffel-Paprika-Püree | Potato and bell pepper purée

Doradenfilet | Sea bream fillet ^{G/O} **28,00**

Spargel ~ Zitrus-Sauce | Asparagus ~ Citrus Sauce

ALM GRILL

DESSERT

Crème Brûlée von der weißen Schokolade ^G	
White chocolate crème brûlée.....	12,50
Pistazien Panna Cotta ^{G/E}	
Pistachio Panna Cotta.....	12,00
Mascarpone Creme Mascarpone cream. ^G	10,50
Beeren berries	
Bio-Käse-Auswahl vom Tegernsee Organic cheese selection from Tegernsee..... ^{A/G/H}	15,50
Feigensenf ~ Früchtebrot fig mustard ~ fruit bread	
Hausgemachtes Basilikumsorbet Homemade basil sorbet	5,90

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	

Alle Preise sind in EUR und inklusive gesetzlicher MwSt. und Serviceentgelt. Gewichtsangaben beziehen sich auf das Ausgangsgewicht vor dem Dry Azen.
 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