ALM GRILL

STEAKHOUSE - JOSPER - ALPENKÜCHE

ALM CUT

DRY AGED SPECIAL

Wechselnde Steak-Auswahl | Rotating Selection of Steaks

Ausgewähltes Fleisch, traditionell trocken gereift und mit intensivem, charaktervollem Aroma.

Unser wechselnder Premium-Cut wird nach Reifung und Verfügbarkeit ausgewählt und als besondere Tagesempfehlung serviert.

Select cuts of meat, traditionally dry-aged and featuring an intense, distinctive flavor. Our rotating selection of premium cuts is chosen based on aging and availability and served as a special daily recommendation.

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über den aktuellen Cut und den dazugehörigen Preis.

Our service team will be happy to provide you with information about the current cut and the corresponding price.

ALM GRILL

STEAKHOUSE - JOSPER ~ ALPENKÜCHE

SUPPE | SOUP

Kürbiscremesuppe | Cream of pumpkin soup A,C,F,G,L,O

Hokkaido ~ brauner Zucker ~ geröstete Kürbiskerne

Hokkaido ~ brown sugar ~ roasted pumpkin seeds ~ pumpkin seed oil 9,50

Tafelspitz Consommé | Poiled beef consommé A,C,G,L

Kräuterfädle ~ Wurzelgemüse ~ Schnittlauch

herb strings ~ root vegetables ~ chives 8,50

SCHON PROBIERT? EINFACH KÖSTLICH!

Parmaschinken

Hauchdünn frisch von der Berkel geschnitten.

7,00 / 50 Gramm

VORSPEISE | STARTER

Beef Tatar vom Dry Aged Rind | Beef tartare made from dry-aged beef. A,C,M 15,50

Cornichons ~ Kapern ~ Schalotte ~ Röstzwiebeln ~ geriebenes, gebeiztes Eigelb ~ Sauerteig

Cornichons ~ capers ~ shallots ~ fried onions ~ grated, pickled egg yolk ~ sourdough

Forellen-Ceviche mit Raucharomen | Trout ceviche with smoky flavors D,G,L,M,O 13,50

Kartoffelrösti ~ Apfel ~ Meerrettich ~ Dill | Potato rösti ~ apple ~ horseradish ~ dill

Gebratener Ziegenkäse | Sautéed goat cheese G,M,O 12,50

Honig ~ Walnuss ~ Feldsalat ~ Balsamico | honey ~ walnuts ~ lamb's lettuce ~ balsamic vinegar

SALATE | SALADS

Beilagensalat | Side Salad M,O VEGAN

Blattsalate~Karotte~Gurke~Tomate~Kerne~Hausdressing

Leafy greens~carrot~cucumber~tomato~seeds~homemade dressing 6,50

Almgrill Salat | Almgrill Salad M,O VEGAN

Blattsalate~ Gurke~Tomate ~Radieserl~Kerne~Hausdressing

Leafy greens ~ Cucumber ~ Tomato ~ Radishes ~ Seeds ~ Homemade dressing 14,50

Caesar Salat | Caesar Salad A,C,D,G,M

Romanaherzen~Grana Padano~Croutons~ Caesar Dressing

Romaine Lettuce~Grana Padano~croutons~Caesar Dressing 17,50

JOSPER-BEILAGE ZUM SALAT

Hendl vom Josper M
Chicken from the Josper .. 6,50

Rinderstreifen M
Beef Strips 9,50

Garnelen
Shrimps 4,50
pro Stück / per piece

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

STEAKHOUSE ~ JOSPER ~ ALPENKÜCHE

DRY AGED & JOSPER

Alle Steaks vom Dry Aged Rind - aus unserem Reifeschrank.

All steaks are made from dry-aged beef—from our aging cabinet.

BEILAGEN | SIDES

je 7,50

Pommes frites
French fries

Süßkartoffelpommes
Sweet Potato Fries

Bratkartoffeln
Fried potatoes

Gebackene Honigkarotten
Roasted Honey Carrots

Gebratener Speck-Spitzkohl
Sautéed Bacon and Pointed Cabbage

Grillgemüse
Grilled vegetables

Almkartoffeln mit Trüffel & Bergkäse
Alm Potatoes with Truffles & Mountain Cheese

SAUCEN & DIPS - JE 3,50

Rinderjus
Beef gravy

Kräuterbutter
Herb butter

Pommery-Senf-Jus
Pommery Mustard Sauce

Chili Mayonnaise

Cognac-Pfefferrahm
Cognac and pepper cream

RINDERFILET

Beef Fillet
200g | 250g
31,50 | 37,50

ROASTBEEF

Roast beef
300g
36,50

RIB-EYE

300g
39,50

BAVETTE

300g
26,50

ALMGRILL

FEUERBRETTL | FIREBOARD

ca.600g-zum Teilen | approx. 600g - to share

79,00

Dry Aged Cuts | Ochsenfetzen

Wildbratwurst | Alpenbratwurst

Dry-aged cuts | pulled beef | Game & Alpine sausages

inkl. 2x Beilagen & 2x Saucen nach Wahl
Includes 2 side dishes and 2 sauces of your choice

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 Servicebeam, 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

STEAKHOUSE - JOSPER - ALPENKÜCHE

KLASSIKER | CLASSIC

Zwiebelrostbraten vom Dry Aged Roastbeef | Dry-aged roast beef with onions A/G/L/O

Schmorzwiebel - Röstzwiebel - Rinderjus

caramelised onions ~ roasted onions ~ beef jus 32,50

Wiener Schnitzel vom Milchkalb | Viennese schnitzel made from milk-fed veal A/C/G

Preiselbeeren - Zitrone

Cranberries ~ lemon 28,50

Parsdorfer Schnitzel vom Schwein | Parsdorf pork schnitzel A/C/G/M

Meerrettich-Senf Panade - Preiselbeeren - Zitrone

Horseradish-mustard crust ~ cranberries ~ lemon 22,50

Bayuwaren-Spieß (Rind) | Bavarian skewer (beef) L/M/G/U/F

Rind - Speck - Zwiebel - Paprika - BBQ-Jus

Beef ~ bacon ~ onion ~ bell pepper ~ BBQ Sauce 28.50

Alm Ochsenfetzen Burger | Alm pulled beef burger A/C/G/M/N

Ochsenfetzen - Bergkäse - Röstzwiebel - Senf-Meerrettich-creme - frischer Meerrettich -Brioche Bun

Pulled beef ~ mountain cheese ~ sautéed onions ~ mustard-horseradish cream ~ fresh horseradish ~ brioche bun 23,50

Steirisches Backhendl (Keule) | Styrian fried chicken (thigh) A/C/G/M

Preiselbeeren - Limetten-Kürbis-Mayonnaise

Cranberries ~ lime-pumpkin mayonnaise 24,50

Zu allen Klassikern wählen Sie Ihre gewünschte Beilage aus der Beilagenkarte.

For all classic dishes, choose your desired side dish from the side dish menu.

FISCH | FISH

Seesaibling | Lake char D/G

Kartoffelcreme - glasierter Lauch - Dillöl ~ braune Butter

Creamed potatoes ~ glazed leeks ~ dill oil ~ brown butter 27,50

Zanderfilet | Zander fillet D/G/L

Rahmwirsing - Meerrettichsoße - Schnittlauchöl

Creamed savoy cabbage ~ horseradish sauce ~ chive oil 28,50

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 Servicebeam, 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

STEAKHOUSE - JOSPER - ALPENKÜCHE

VEGETARISCH & VEGAN

Kürbis-Schlutzkrapfen | Pumpkin-filled Alpine ravioli A,C,G

Ziegenfrischkäse ~ Kartoffel-Bergkäseschaum

Fresh goat cheese ~ potato and mountain cheese mousse 22,50

Käsespätzle | Cheese Spätzle A,G,C

Bergkäse ~ Röstzwiebeln ~ Schnittlauch

Mountain cheese ~ sautéed onions ~ chives 19,50

Gefüllte Spitzpaprika | Stuffed pointed peppers H,L

Graupen ~ Pilze ~ Selleripüree

Pearl barley ~ mushrooms ~ celery purée 20,50

FRISCH. REGIONAL. MIT LEIDENSCHAFT.

Alle unsere Speisen werden frisch und mit Leidenschaft in unserer Küche zubereitet.
Wir verwenden beste Zutaten, bevorzugt aus der Region und passend zur Saison.
Regional verwurzelt, saisonal inspiriert, alpin gedacht, modern interpretiert und ehrlich serviert.

FRESH. LOCAL. WITH PASSION.

All of our dishes are prepared fresh and with passion in our kitchen.
We use the finest ingredients, preferably local and in season.
Rooted in the region, inspired by the seasons, with an Alpine flair, modern interpretations, and served with integrity.

DESSERT / DESSERT

Kaiserschmarrn | Kaiserschmarrn A,C,G

Zwetschgenröster ~ Apfelmus ~ Vanilleeeis

Roasted plums ~ applesauce ~ vanilla ice cream 15,50

Bayrisch Creme 2.0 | Bavarian Cream 2.0 G,H,C

Beeren ~ Buttermilch ~ Mandel

Berries ~ buttermilk ~ almond 10,50

Pochierte Herbstbirne | Poached Fall Pear A,C,G

Dattel-Haferflocken-Crumble ~ gesalzener Karamell ~ Sauerrahmeis

Date and oatmeal crumble ~ salted caramel ~ sour cream ice cream 12,50

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