

# **ALMHÜTTEN-Kärtle**

**Liebe Gäste,**

unsere urige, gemütliche ALMHÜTTE steht insbesondere für Gruppen-Events von 6 – 60 Personen zur Verfügung.

Für Ihren Besuch heute bei uns halten wir unser rustikales ALMHÜTTEN-Kärtle für Sie bereit.

---

Genießen Sie Ihre Zeit hier und überlegen Sie jetzt schon, welchen Anlass Sie gerne so urig bei uns feiern wollen.

Egal ob Geburtstag, Firmenfeier oder Kegelausflug - sprechen Sie uns gerne auf unsere originelle Event-Karte an.

---

**Guten Appetit!**

## Appetit-Anreger

### Aperol Spritz

mit Aperol, eiskaltem Prosecco, Soda (O,1,11) 0,25 l **8,00 €**

### Hugo

mit Holundersirup, eiskaltem Prosecco,  
Soda, Minze (O) 0,25 l **8,00 €**

### Virgin Hugo (Holunderschorle)

mit Holundersirup, Soda, Minze 0,25 l **4,50 €**

## Süppchen

### Hausgemachte Rinderkraftbrühe

mit Kräuterflädle oder Markklößchen (A1, C, G, L)

**6,20 €**

### Deftige hausgemachte Gulaschsuppe

in der Löwentasse serviert, mit Brot (A1, L)

**7,90 €**

### Terrine Gaisburger Marsch

Ochsenfleisch, Gemüseeinlage, Spätzle, Kartoffelwürfel,  
und hausgemachte Rinderfleischbrühe (A1, C, L)

**Als Vorspeise 10,50 € / als Hauptspeise 13,50 €**

### Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl

und gerösteten Kürbiskernen (A1, G, 9)

**8,50 €**

# Habhaftes

## **Zwiebelrostbraten**, ca. 250 g

Trollingersößle, geschmelzte Zwiebeln, Spätzle  
oder Röstkartoffeln mit/ohne Speck (A1, C, L, O, 4)

**29,90 €**

## **Saftiges Rumpsteak vom Grill**, ca. 250 g

auf Pfeffersoße, dazu hausgemachte Spätzle (A1, C, L)

**29,90 €**

## **Zarter Tafelspitz vom Kalb**

mit Sahnesoße und frisch geriebenem Meerrettich,  
dazu Petersilienkartoffeln (A1, G)

**24,90 €**

## **Rahmsauerbraten vom Weiderind**

mit Williams-Christbirne und Wildpreiselbeeren,  
dazu Kartoffelklöße oder Spätzle (A1, C, G, L, O)

**24,90 €**

## **Schnitzel „Wiener Art“**

mit Pommes Frites oder Spätzle und Salat (A1, C, G, L, M)

**19,90 €**

## **„Oma's echte Maultaschen“** (vom Metzger Kurz)

Bratensößle, Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat (A1, C, L, M, 2, 4, 9)

**15,80 €**

## **Wurstsalat**

mit Schinkenwurst, rote Zwiebel, Essiggurke, Ei und Brot

**13,90 €**

oder schwäbisch mit Schwarzwurst,  
oder Schweizer mit Käse (A1, M, C, 2, 3, 8, 9)

**14,50 €**

## **Bratkartoffeln mit/ohne Speck**

Portion **6,10 €**

# **Aktuell: ENTE und WILD**

## **Halbe knusprig-zarte Ente**

dazu hausgemachte Kartoffelklöße und Johannisbeeren

Rotkraut

**30,50 €**

## **Zarter Hirschbraten**

in Trollinger Soße, dazu Kartoffelklöße

und Johannisbeeren – Rotkraut

**29,20 €**

## **Rehbraten**

auf Cranberry Soße. Mit karamellisierten Maronen,  
Kürbis-Lauchgemüse und hausgemachten Butterspätzle

**30,80 €**

# Vegetarisch

## Allgäuer Käspätzle

mit würzigem Bergkäse, Zwiebelschmelze und Blattsalat

15,90 €

## Paniertes Sellerie-Schnitzel

mit Baby Karotten, Kartoffeldrillingen  
und Kräuterquark (A1, C, G, L)

16,90 €

## Gemüsemaultaschen

mit Tomaten und Käse überbacken (A1, C, G)

16,50 €

## Unsere Almhütten-SalatBowl

Blattsalate, Babypinac und Rohkost nach Saison,  
frische Gartenkräuter frisch vom Markt,  
Apfelstückchen, Walnüsse, Zwiebelringe      Fein  
angemacht mit unserem Essig/ÖL-Hausdressing.

(C, M)

12,50 €

## Kleiner Beilagen Salat

Blattsalat, Kartoffel- und Rohkostsalate  
nach Saison (C, M)

6,60 €

# Süßer Hüttenschmaus

**Unser leckerer Almhütten-Kaiserschmarren**  
im Pfännle serviert mit Zwetschgenröster,  
nach Wunsch mit einer Kugel Vanilleeis, Schlagsahne und  
Vanillesoße.

11,90 €

**Frisch gebackene Apfelküchle**  
mit Vanillesoße, Zimt und Zucker und  
einer Kugel Vanilleeis

9,30 €

# Hochprozentiges

„Edition Kappelberg“

**Williams Christ Birne und Himbeergeist**

**Spätburgunder und Gewürztraminer**  
Tresterbrand

im Holzfass gereift, je 2 cl

4,40 €

Bailloni Original Gold

**Marillenschnaps / Marillenlikör** je 2 cl

4,40 €

**Stroh Rum 80%, Amaretto** (H,1), je 2 cl

3,80 €

**Rum 40%, Jägermeister**, je 2cl

3,50 €

# Für den Durst

**Durstlöscher je 0,5 ltr. 4,90 €**

**Dinkelacker „Privat“** (A1, A2)

**Dinkelacker „Kellerbier“** (A1, A2)

**Dinkelacker Pils „Meisterklasse“** (A1, A2)

**Sanwald Hefeweizen** (A1, A2)

**Radler** (A1, A2,2)

**Hefe-Radler** (A1, A2,2)

**Alkoholfreies Bier** (A1, A2)

**Hefe alkoholfrei** (A1, A2)

## Alkoholfreies:

**Original Almdudler, Flasche 0,35 ltr. 4,90 €**

**Teinacher- /Ensinger Mineralwasser 0,5 ltr. 4,50 €**

**Medium, Classic oder stilles Wasser**

**Apfelschorle, 0,5 ltr. 4,50 €**

**Cola, Fanta, Spezi 0,4 ltr. 4,30 €**

**Saftschorle 0,4 ltr. 4,30 €**

Weinliebhaber fragen nach unserer Weinkarte.

# Gut zu wissen

Wir verwenden für die Zubereitung unserer Speisen  
überwiegend frische Produkte aus der Region.

## Einige unserer regionalen Handelspartner

### Fleisch und Wurst:

Staufenfleisch Metzgerei Mega, Stuttgart  
Wurstwaren Metzgerei Thomas Kurz, Schorndorf

### Fisch:

Baacher Forellen, Familie Layer

### Backwaren:

Bäckerei Weller

### Weine:

Fellbacher Weingärtner Remstalkellerei  
Weingut Kuhnle

### Getränke:

Familie Kern, Rommelshausen

### Landwirtschaftliche Produkte:

Familie Häussermann Leutenbach

### Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwefeldioxid/Sulfite, geschwefelt  
6) Eisensalze, geschwärzt, 7) Stoffe zur Oberflächenbehandlung gewachst, 8) mit Süßungsmitteln, 8a) enthält eine Phenylalaminquelle,  
9) mit Phosphat, 10) coffeinhaltig.

### Allergene:

A1) Glutenhaltiges Getreide Weizen, A2) Gerste, B) Krebstiere, C) Ei, D) Fisch, E) Erdnuss, F) Soja, G) Milch oder Lactose H) Schalenfrüchte, H1) Mandeln, H2) Haselnüsse, H3) Walnüsse L) Sellerie, M) Senf, N) Sesam, O) Sulfite, P) Lupinen, R) Weichtiere

Auf Grund von nicht vollständig geschlossenen Produktionsanlagen können geringste, branchenübliche Spuren (z.B. Stäube) allergenhaltiger Komponenten, weder von uns noch von unseren Lieferanten ausgeschlossen werden.

**Änderungen und Irrtümer vorbehalten.**