

Abendkarte

Herzlich Willkommen in der ALMA.

Unser Menü ist klein, aber fein, täglich mit Liebe frisch gekocht.
Lasst es euch schmecken!

Chef's Choice Tasting Menü (nur tischweise):

in 4 Gängen	45,00 pro Person
in 5 Gängen	55,00 pro Person

Vegan oder ausschließlich vegetarisch nicht möglich.
Bestellung bis 20.30

Zum Start in den Abend:

Brot & Butter	Meinklang's Sauerteigbrot, aufgeschlagene Butter, Maldon Salz (A, G, L, N)	6,90
ALMA's Oliven	mariniert nach unserem altbewährten Rezept	6,90
Labneh	mit Gemüse von Evi Bach und Kapuzinerkresse (G)	6,90
Belugalinsencreme	mit eingelegten Rüben und Ras el Hanout (H, L, N, O)	5,90
Bretonische Sardinen	mit Chimichurri und Mandelcrumble (A, D, G, H)	13,90

Vorspeisen

Trota in saòr (D, H, L, O)	Erfrischendes Forellenfilet in Essig-Gewürzsud, Schmorzwiebel, Pinienkernen, Liebstöckl & Rosinen	16,00
Bunte Paradeisvielfalt von der Gärtnerei Bach (G, M)	mit Pfirsich, Stracciatella di Buffalo & Basilikum	13,00
Roast Beef (C, M, O)	Steinpilzmayonnaise, Süsskartoffelvinaigrette & marinierten Eierschwammerl vom Wechsel	16,00
Ofenkarfiol (E, F, N)	mit Zitronengras, Ingwer und seidiger Erdnussauce	13,00

Hauptspeisen

Ofenmelanzani (A, C, G, H, L)	gefüllt mit Ricotta-Salzitrone, Romesco Sauce und Fenchel-Sellerie Salat	18,00
Alma's sommerlicher Salade Niçoise (A, C, D, L, M, O)	hausgebeizte Lachsforelle mit gebackenem Ei, Fisolen, Tomaten, Kapern und Räucher dressing	19,00
Tagliata di manzo (H, M)	von der Gourmetfleischerei Gissinger mit Bohnencreme, Brokkoli, Zwiebeln, Ribisel, Haselnuss	20,00

Dessert & Käse

Tagesdessert		7,00
Käse (A, G, H, M, N, O)	ausgewählte Käsevariationen von JUMI und Nuart mit Sauerteigbrot	13,00

Allergene:

Detaillierte Informationen zu den Allergenen in unseren Speisen erhaltet ihr bei unserem Serviceteam.

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Dinner Menu

Welcome to ALMA!

Our menu is small but nice. Freshly cooked everyday with lots of love.
Enjoy it!

Chef's Choice tasting Menu (only per table):

in 4 courses 45,00 per person
in 5 courses 55,00 per person

Vegan oder only vegetarian not possible.
Last order at 20.30

Nibbles to start the evening with:

Bread & Butter	sourdough bread from Meinklang, whipped butter, salt flakes (A, G, L, N)	6,90
ALMA's olives	marinated with our house spice blend	6,90
Labneh	with vegetables from Evi Bach and nasturtiums (G)	6,90
Beluga lentil cream	with pickled beets and Ras el Hanout (H, L, N, O)	5,90
Breton sardines	with chimichurri and almond crumble (A, D, G, H)	13,90

Starters

Trout in saòr (D, H, L, O)	Refreshing trout fillet in vinegar-spice marinade, braised onions, pickled raisins, pine nuts & lovage	16,00
Colourful variety of tomatoes from the Bach farm (G, M)	with peaches, stracciatella di buffalo & basil	13,00
Roast Beef (C, M, O)	with porcini mushroom mayonnaise, sweet potato vinaigrette & marinated chanterelles	16,00
Oven-roasted cauliflower (E, F, N)	with lemongrass, ginger, peanuts and silken peanut sauce	13,00

Mains

Oven roasted eggplant (A, C, G, H, L)	stuffed with ricotta-salted lemon, Romesco sauce & fennel-celery salad	18,00
Alma's summerly salade niçoise (A, C, D, L, M, O)	home-stained salmon trout with baked egg, beans, tomatoes, capers & smokey dressing	19,00
Tagliata di manzo (H, M)	from gourmet butcher Gissinginger with creamy beans, onions, red currants, hazelnuts & brokkoli	20,00

Dessert & cheese

Dessert of the day		7,00
Cheese (A, G, H, M, N, O)	selected cheese varieties from JUMI and Nuart with sourdough bread	13,00

♥♥♥Tipping is at your discretion♥♥♥ All our prices are in Euros incl. local taxes, excluding service charge.

Allergens:

Please ask our service personnel for detailed information allergens.

A= Cereals containing gluten, B= crustaceans, C= eggs, D= fish, E= peanuts, F= soya, G= milk or lactose, H= other nuts, L=celery, M= mustard, N=sesame, O= sulphite, P= lupines, R=mollusks