



# Willkommen auf der Grenz-Alm

**"Genuss inmitten der Natur – Tradition trifft auf  
besondere Momente."**

Liebe Gäste,

die Grenz-Alm ist mehr als nur ein Ort des Genusses – sie ist ein Erlebnis. Umgeben von Natur, verbinden wir auf unserer Speisekarte bodenständige Tradition mit raffinierter Kulinarik. Unsere Gerichte sind inspiriert von der Heimat, handwerklich perfekt zubereitet und stets mit einem Hauch von Kreativität verfeinert.

Wir legen größten Wert auf erstklassige Zutaten – von regionalen Spezialitäten bis hin zu erlesenen Delikatessen. Ob Sie eine zünftige Mahlzeit im geselligen Kreis genießen oder ein feines Dinner mit besonderem Flair erleben möchten – bei uns finden Sie authentischen Geschmack, serviert mit Leidenschaft und Herzlichkeit.

Nehmen Sie sich eine Auszeit vom Alltag, lassen Sie sich von unserer Küche verwöhnen und genießen Sie kulinarische Momente mit Weitblick.

**Ihr Team der Grenz-Alm**

*Tobias Drapa*



# Saisonale Empfehlungen

## - Vorspeisen -

Cremesuppe vom Frischen Spargel   zarte Einlage   Frühlingskräuter	7
Bunte Blattsalate der Saison   mariniertes Spargel   Frische Erdbeeren	17
Bunte Blattsalate der Saison   mariniertes Spargel   Frische Erdbeeren   gebratene Gambas	22
Rucola-Salat „Sonnenfeld“   feine Rucolablätter   mariniertes Spargel   Erdbeeren   Kirschtomaten   gehobelter Parmesan	17

## - Hauptgerichte -

Spargelgenuss aus der Region   Güteklasse 1A   Spargelhof Böser   fein geschält & schonend gegart   Sauce Hollandaise   neue Kartoffeln   luftiger Pfannkuchen	26
dazu empfehlen wir	
zarter Kochschinken	5
Steak vom Weiderind	16
Filetsteak vom Weiderind	23
Filet vom Seelachs	14
Kabeljau Loin	16
Original Wiener Schnitzel vom Kalb	14
Landhausschnitzel, paniert vom Schweinerücken	9
Pfannkuchen „Schlafrock“   mit Stangenspargel gefüllt   zartem Kochschinken   würzigem Emmentaler   überzogen mit Sauce Hollandaise	22
„Typisch Badisch“   Landhausschnitzel in knuspriger Panade   Spargelragout   Bandnudeln	27
Hausgemachte Spinatknödel   cremiges Spargelragout   gehobelter Parmesan	19

## - Dessert -

Erdbeer-Tiramisu	9
Erdbeer-Becher   Frische Erdbeeren   zwei Kugeln cremiges Vanilleeis   zarte Sahnehaube	9



*„Ein Aperitif ist mehr als ein  
Getränk – er ist ein Moment der  
Vorfreude.“*

## *Aperitif*

<b>Crémant blanc</b>   Arthur Metz 0,1 l	7
<b>Klassischer Kir Royal</b>   Crème de Cassis   Crémant	8
<b>Aperol Spritz</b>   Aperol   Crémant   Frische Orange	8
<b>Sarti Spritz</b>   Sarti   Crémant   Frische Limette	8
<b>Lillet Wild Berry</b>   Lillet Blanc   Schweppes Russian Wild Berry   Waldbeeren	8
<b>Limoncello Spritz</b>   Limoncello   Crémant   Soda   Zitrusnoten	8
<b>French 75</b>   Gin   Zitronensaft   Crémant   Zuckersirup	9
<b>Americano</b>   Roter Wermut   Campari   Soda   Zitrusnoten	9
<b>No-Groni</b>   Alkoholfreier Gin   Wermut-Alternative   Orangenbitter (alkoholfrei)	8
<b>Hugo light</b>   Ginger Ale   Holunderblütensirup   Frische Minze (alkoholfrei)	7



## Suppen

Essenz vom Weiderind 1.0   Flädle-Royal	7
Essenz vom Weiderind 2.0   Maultäschle	8
Samtige Tomatencreme   geröstete Croutons	7

## Vorspeisen

Lachstatar   knuspriges Kartoffelrösti   Crème fraîche   Tupfer-Kaviar	19
Tatar vom Weiderind   Spiegelei   Sardellen-Tapenade   geröstetes Bauernbrot	20
Burgunder-Weinbergschnecken   hausgemachte Kräuterbutter   knuspriges Baguette	9
Vorspeisenvariation „Grenz“   Gebratene Gamba   Maultäschle   Feldkartoffelsalat	12

## Salate

Caesar Salad   Parmesan-Flocken   gekochte Eierspalten   Caesar Dressing   Croutons	13
mit zartem Hähnchenbrustfilet	18
mit sautierten Gambas	20
Blattgold-Bauernsalat   Blattsalat   Essig & Öl   Croutons & Schinkenstreifen	10
Feine Gartenkomposition   saisonale Salate   Joghurt-Dressing	6



## Hauptgerichte

### - Fleisch -

<b>Schwabenteller „deluxe“</b>   Zwiebelrostbraten   Maultäschle   mildes Sauerkraut   handgeschabte Spätzle   Bratenjus	35
<b>Klassischer Zwiebelrostbraten</b>   Röstzwiebeln   Bratenjus   Beilage nach Wahl	27
<b>Steak vom Weiderind</b>   Kräuterbutter   fein mariniertes Grillgemüse   Beilage nach Wahl	30
<b>Filetsteak vom Weiderind „Café de Paris“</b>   Kräutersoße   Beilage nach Wahl	40
<b>Tafelspitz „Nouvelle“</b>   marinierte Rote Bete   Meerrettich-Sabayon   Bratkartoffeln	23
<b>Hausgemachte Rinderroulade</b>   samtiges Kartoffelpüree   Karottengemüse	24
<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b>   handgeschlagene Preiselbeeren   Beilage nach Wahl	26
<b>Zartes Kalbsrahmgescnnetzelttes</b>   frische Champignons   handgeschabte Spätzle	27
<b>Landhaus schnitzel „Alpengold“</b>   in Butterschmalz ausgebacken   Beilage nach Wahl	20
<b>Traditionelle Saure Nierle</b>   handgeschabte Spätzle	19
<b>Hausgemachte Maultaschen 1.0</b>   goldklare Bouillon   feine Gartenkomposition	18
<b>Hausgemachte Maultaschen 2.0</b>   Trollingersöble   heimischer Feldkartoffelsalat	19

### - Beilagen -

- Traditionell handgeschabte Spätzle | mit Landbutter verfeinert
- Hütten-Pommes | goldgelb frittiert, mit Meersalz bestäubt
- Samtiges Kartoffelpüree | mit Landbutter verfeinert
- Bratkartoffeln | mit Fleur de Sel
- Fein mariniertes Grillgemüse | mit Olivenöl gegrillt
- Heimischer Feldkartoffelsalat | mit goldener Bouillon & Frischen Kräutern



## Hauptgerichte

### - Fisch -

<b>Filet vom Seelachs</b>   auf der Haut gegrillt   auf feiner Dillrahm-Emulsion   Bandnudeln	27
<b>Kabeljau „Royal“</b>   knusprige Panade   feine Remoulade   heimischer Feldkartoffelsalat	27

### - Vegetarisch -

<b>Käsespätzle „Almgluck“</b>   Allgäuer Bergkäse   Karamell-Zwiebel-Confit   feine Gartenkomposition	17
<b>Spinatknödel auf Tomatenragout</b>   Parmesan-Flocken   feine Gartenkomposition	17

### - kleine Gäste -

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>   handgeschabte Spätzle	12
<b>Hausgemachte Chicken Nuggets</b>   Hütten-Pommes	11
<b>Handgeschabte Spätzle</b>   Soße	8



## Desserts & Patisserie

„Gutes Essen wärmt das Herz, ein feines Dessert die Seele.“

Ein süßer Moment, der den Abend perfekt abrundet. Ob fein-cremig, fruchtig oder verführerisch schokoladig – unsere Desserts und Pâtisserie-Kreationen sind mit Liebe und handwerklichem Können zubereitet. Lassen Sie sich von raffinierten Kompositionen überraschen und genießen Sie den letzten, aber vielleicht schönsten Gang des Menüs.



Kaiserschmarrn „Rosi“   handgeschlagen   mit und ohne Rosinen   heimisches Apfelmus	14
Hausgemachter Germknödel   gefüllt mit Pflaumenkompott   zarte Vanille-Creme	12
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern   Pistazienparfait	10
„Heiße Liebe“ 2.0   Vanilleeis   warme Himbeeren   zarte Sahnehaube	9
Eis-Trilogie „Greipel“   dreierlei feinste Eis-Sorten nach Wahl	7



## Getränkeselektion

### - alkoholfrei -

Ensinger Gourmet Mineralwasser   Classic, Medium oder Still	0,75l	6,9
Softdrinks   Coca-Cola   Coca-Cola Zero   Spezi   Fanta   Sprite	0,33l	4,9
Feine Fruchtschorle   Johannisbeere   Orange   Maracuja   Kirsche	0,4l	4,9
Ensinger Gourmet Apfel   Apfelschorle	0,25l	3,9
Almdudler - das Original	0,35l	4,9
Schweppes   Bitter Lemon	0,2l	3,9

### - Bier vom Fass -

Erdinger Stiftungsbräu   Helles	0,5l	5,5
Erdinger Urweisse   Hefeweizen	0,5l	5,5
Erdinger Stiftungsbräu Radler   süß oder sauer	0,5l 0,3l	5,5 4,2

### - Flaschenbier -

Rothaus Tannenzäpfle   Pils	0,33l	4,2
Rothaus Tannenzäpfle   Pils alkoholfrei	0,33l	4,2
Erdinger Hefe   dunkel	0,5l	5,5
Erdinger Hefe   alkoholfrei	0,5l	5,5
Erdinger Kristallweizen	0,5l	5,5



# Weinbegleitung

## - weiß -

Weingut Kiefer, Grauer Burgunder   Baden, Tuniberg	0,2l 0,75l	7,5 25
Elsässer Riesling Hunawhir   Frankreich, Elsass	0,2l 0,75l	7,5 25
Sauvignon Blanc, Fortant de France   Pays d'Oc, Frankreich	0,2l 0,75l	7,5 25
Chardonnay, Fortant de France   Terroir Littoral Frankreich	0,2l 0,75l	7,5 25

## - rosé -

Les Vins de Skalli, Fortant de France, Merlot Rosé   Frankreich	0,2l 0,75l	7,5 25
---	---------------	-----------

## - rot -

I Muri, Primitivo   100% Primitivo-Traube, Apulien, Italien	0,2l 0,75l	7,5 25
Ellmendinger Keulebuckel Schwarzriesling   trocken	0,2l 0,75l	7,5 25

## - Weinschorle -

Weinschorle   weiß   rosé   rot	0,35l	5,5
---------------------------------	-------	-----



## Schnapsbrände

Alte Marille   Prinz Fein-Brennerei	2cl	6,5
Alte Haselnuss   Prinz Fein-Brennerei	2cl	6,5
Alte Haus-Zwetschge   Prinz Fein-Brennerei	2cl	6,5
Alte Wald-Himbeere   Prinz Fein-Brennerei	2cl	6,5
Alter Bodenseeapfel   Prinz Fein-Brennerei	2cl	6,5
Poir Williams	2cl	4
Obstler	2cl	4

## Longdrinks

Jack Daniels Cola	0,4l	9,5
Vodka Lemon	0,4l	9,5
Moscow Mule	0,4l	9,5
Gin Tonic	0,4l	9,5
Gin Tonic alkoholfrei	0,4l	9,5

## Heißgetränke

Café Crema	2,8
Espresso	2,5
Espresso Macchiato	3
Espresso doppio	3,5
Cappuccino   Milchkaffee	3,5
Latte Macchiato	3,7
Heiße Schokolade	3,5
Tasse Tee   Vielfalt an Sorten	2,8

\*Alle Heißgetränke sind auf Wunsch auch koffeinfrei erhältlich.