



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



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

Aperitif

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



Saisonale Empfehlungen

- Salate -

Sommersalat Frische Blatt - und Rohkostsalate Bauernbrot	12
Verrückter Salat Frische Blatt - und Rohkostsalate gebratenes Hähnchenbrustfilet Lachsstreifen Gambas Bauernbrot	18
Sommersalat mit Hähnchenbrustfilet Frische Blatt - und Rohkostsalate gebratenes Hähnchenbrustfilet Bauernbrot	16
Schnitzelsalat Frische Blatt - und Rohkostsalate panierte Schnitzelstreifen Bauernbrot	16
Sommersalat Thunfisch Frische Blatt - und Rohkostsalate Thunfisch Bauernbrot	14

- Hauptgerichte -

Hausgemachte Fleischküchle hausgemachter Kartoffelsalat ZwiebelsöÙle	13
Currywurst Thüringer Bratwurst hausgemachte CurrysoÙe Hütten-Pommes	10
Wurstsalat kräftig angemacht Bauernbrot	10

- Dessert -

Spaghetti-Eis Vanilleeis hausgemachte ErdbeersoÙe Sahne	7
---	---



Hauptgerichte

- Fleisch -

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

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

- Vegetarisch -

Käsespätzle „Almglück“ Allgäuer Bergkäse Karamell-Zwiebel-Confit feine Gartenkomposition	17
Spinatknödel auf Tomatenragout Parmesan-Flocken feine Gartenkomposition	17

- kleine Gäste -

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



Desserts & Pâtisserie

„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.