



# 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 Prapa*



*„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>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   Tupper-Kaviar	19
Tatar vom Weiderind   Spiegelei   Sardellen-Tapenade   geröstetes Bauernbrot	20
Burgunder-Weinbergschnecken   hausgemachte Kräuterbutter   knuspriges Baguette	10
Vorspeisenvariation „Grenz“   Gebratene Gamba   Maultäschle   Feldkartoffelsalat	10

## Salate

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



# Hauptgerichte

## - Fleisch -

Schwabenteller „deluxe“   Zwiebelrostbraten   Maultäschle   Riesling-Sauerkraut   handgeschabte Spätzle   Braten-Jus	35
Klassischer Zwiebelrostbraten   Röstzwiebeln   Braten-Jus   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 Kalbsrahmgescnetzeltes   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
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 „Almgluck“   Allgäuer Bergkäse   Karamell-Zwiebel-Confit   feine Gartenkomposition	17
Spinatknödel auf Tomatenragout   Parmesan-Flocken   feine Gartenkomposition	17
Fettuccine & Pfifferlinge   frische Pfifferlinge   cremige Sahnesauce	19

### - kleine Bäste -

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