



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
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



Saisonale Empfehlungen

- Vorspeisen -

Goldene Kürbiscreme geröstete Kürbiskerne	7
Schaumsuppe vom Wild mit zarten Wildwürfeln	8
Knackiger Feldsalat "Anton" karamellierter Speck Kracherle samtiges Himbeerdressing	10
Feldsalat Champignons knackiger Feldsalat glasierte Champignons gehobelter Parmesan samtiges Himbeerdressing	10

- Hauptgerichte -

Ragout vom Wildschwein sanft geschmort feines Apfelrotkraut Preiselbeeren	25
Hirschbraten „Forêt“ geröstete Champignons feines Apfelrotkraut Preiselbeeren	27
Cordon Bleue vom Hirschkalb knusprige Panade würziger Bergkäse heimischer Kochschinken Preiselbeeren	30

Empfehlung unseres Küchenchefs Klaus Wöhr

Rosa gebratene Hirschmedaillons samtige Wildpreiselbeerjus feines Apfelrotkraut handgeschabte Spätzle	35
---	----

Zu jedem Wildgericht reichen wir wahlweise

handgeschabte Spätzle
traditionelle Semmelknödel

- Vegetarisch -

Gefüllte Wald-Champignons cremiges Kürbisragout Pasta	19
---	----



Suppen

Essenz vom Weiderind 1.0 Flädle-Royal	7
Essenz vom Weiderind 2.0 Maultäschle	8

Vorspeisen

Lachstatar knuspriges Kartoffelrösti Crème fraîche Tupfer-Kaviar	19
Tatar vom Weiderind Spiegelei Sardellen-Tapenade geröstetes Bauernbrot	20
Burgunder-Weinbergschnecken hausgemachte Kräuterbutter knuspriges Baguette	10
Vorspeisenvariation „Grenz“ Gebratene Gamba Maultäschle Feldkartoffelsalat	12

Salate

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 feines Apfelrotkraut	24
Original Wiener Schnitzel vom Kalb handgeschlagene Preiselbeeren Beilage nach Wahl	27
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	
Heimischer Feldkartoffelsalat mit goldener Bouillon & frischen Kräutern	



Hauptgerichte

- Fisch -

Filetstück vom Lachs | auf der Haut gegrillt | feine 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

- 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
Spaghetti-Eis Sahnefundament Bourbon Vanille hausgemachte Erdbeersoße	8



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

*Alle Heißgetränke sind auf Wunsch auch koffeinfrei erhältlich.