

# ALM

*Fernweh*



*Willkommen auf unserer kleinen Alm*

Tauchen Sie ein in die gemütliche Atmosphäre unserer Almhütte und genießen Sie traditionell bayerische Schmankerl – von herzhaften Knödeln und knuspriger Haxe bis hin zu zarten Käsespätzle und süßem Kaiserschmarrn.

Lassen Sie sich von unseren Madeln und Buam verwöhnen und genießen Sie einen Hauch von alpler Lebensfreude.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Allergene können Sie über diesen QR-Code einsehen





*Bleiben Sie mit uns in Kontakt*

Gerne möchten wir Sie über unsere Kommunikationskanäle mit aktuellen Informationen, Veranstaltungen und Specials informieren.

[www.alm-fernweh.de](http://www.alm-fernweh.de)

[info@alm-fernweh.de](mailto:info@alm-fernweh.de)

06071 4306863

 [@alm.fernweh](https://www.instagram.com/alm.fernweh)

### Öffnungszeiten

Donnerstag - Sonntag 17:00 - 23:00 Uhr

Sonntags 10:00 - 14:30 Uhr

Wussten Sie, dass Sie die Almhütte auch für private Veranstaltungen buchen können? Sprechen Sie uns gerne an.

*Folge uns auf Instagram*

... und wir geben einen aus! Wenn du [@alm.fernweh](https://www.instagram.com/alm.fernweh) folgst und uns das zeigt, geht der nächste Hausschnaps auf uns!





# Aperitif

*Alm-Spritz*  
spritziger, erfrischender  
Aperitif, der die  
Leichtigkeit und Frische  
der Alpen in jedem  
Schluck einfängt.

- 7,50 -



## *Erdinger Pikantus*

cremig intensive Noten von  
Pflaume, dunkler  
Schokolade und Süßholz

0,25l - 3,90 -

0,5l - 5,90 -

# Vorspeisen

## Vesperplatte "Almgenuß"

mit Obatzda, Butter, Radieschen, Gewürzgurke, geräucherter Schinken, Landjäger Wurst, Leberwurst, Bergkäse, hausgemachte eingelegte Zwiebeln, frische Brezel und Krustenbrot

pro Person  
- 13,90 -

Ursprünglich bezeichnete „Vesper“ einfach die Zwischenmahlzeit die besonders in ländlichen Gegenden üblich war. Der Begriff stammt vom mittelhochdeutschen Wort „vesper“ für „Abend“, was auf die Zeit des Tages hinweist, an dem diese Mahlzeit eingenommen wurde – oft nach der Arbeit, aber noch vor dem Abendessen.





# Vorspeisen

## *Fritattensuppe*

feine Gemüsebrühe mit delikaten Pfannkuchenstreifen

- 5,50 -

## *Wechselnde Winterliche Suppe*

Von Kaspress- bis Maronensuppe wechseln wir regelmäßig unsere Tagessuppe. Was es heute gibt? Sprecht uns gerne an.

- 6,50 -

## *Almsalädchen*

mit Rotkohl, Weisskohl & Karotten auf einem Salatbett mit Hausdressing angemacht

- 6,90 -

## *Bayerischer Krautsalat*

Weisskohl mit Speck

- 5,50 -



# Hauptgerichte

Wähle zwei Knödel

Semmelknödel      Spinatknödel  
Käseknödel      Speckknödel

Wähle eine Beilage

*Rindergulasch*

zart geschmortes Fleisch, regional vom Weiderind

- 19,90 -

*Schwammerlsoße* 

feine Pilzrahmsauce

- 13,90 -

*Südtiroler Art* 

geschmolzene Butter, Parmesankäse

- 11,90 -



vegan



vegetarisch



glutenfrei

Spuren  
möglich



# Fernweh - Tipp

Genießt ein Knödelfest

5 verschiedene Knödel

(Semmel- Speck-, Käse-, Spinat- und unseren  
Alm-Fernweh-Knödel), Rindergulasch,  
Schwammerlsoße und Krautsalat für 2 Personen

pro Person  
- 27,00 -

# Hauptgerichte

## Käsespätzle

mit zerlaufenem Bergkäse und  
knusprigen Röstzwiebeln  
- 12,50 -

## Schnitzel Wiener Art

mit knackigen Pommes Frites  
- 15,90 -  
+ Schwammerlsoße - 1,50 -  
+ Preiselbeeren - 2,50 -

## Donnerstags

### Halbes Hendl

Knuspriges Hähnchen vom Grill  
mit Krustenbrot  
- 14,90 -  
+ Pommes - 4,00 -  
+ 1 Knödel - 3,00 -  
+ Krautsalat - 5,50 -

## Freitags

### Haxe

Außen knusprig, innen saftig  
mit Krustenbrot  
- 17,90 -  
+ Pommes - 4,00 -  
+ 1 Knödel - 3,00 -  
+ Krautsalat - 5,50 -



vegan



vegetarisch



glutenfrei

Spuren  
möglich





# Für unsere kleinen Gäste

*Kinder laden wir herzlich ein*

Wenn alle Erwachsenen am Tisch eine Hauptspeise genießen, isst pro Erwachsener ein Kind (bis 7 Jahre) kostenlos mit.

*Käsespätzle*

- 5,50 -

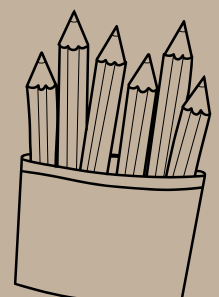
*Schnitzel mit Pommes*

- 6,50 -

*Knödel in Schwammerlsoße*

- 5,50 -

Frag unser Team nach einem Malset und lasse deiner Kreativität freien Lauf.



vegan



vegetarisch



glutenfrei

Spuren  
möglich

# Dessert

## *Kaiserschmarrn*

Der BESTE den es gibt!  
himmlische Nachspeise, hausgemacht  
(mit oder ohne Rosinen),  
Puderzucker, Apfelkompott,  
Vanillesoße und Zwetschkenröster  
- 10,90 -



## *Süße Knödelvariationen*

Wähle aus köstlichen Marillen-, Erdbeer-, Zwetschgen- oder  
Sauerkirschknödeln  
jeweils 2 serviert mit frischen Beeren, Zimt Zucker und Kompott  
- 8,50 -

## *Apfelkücherl*

Köstlich panierte Apfelringe, serviert mit Zimteis  
- 8,50 -



vegan



vegetarisch



glutenfrei

Spuren  
möglich



# Bayerischer Sonntags-Brunch

jeden Sonntag ab 10:00 Uhr

Brunch oder Frühshoppen. Ganz egal wie Sie es nennen möchten... Wir laden Sie jeden Sonntag herzlich zu uns in die Almhütte ein. Bei einem kühlen Weizen und klassischem Weißwurstfrühstück lässt es sich entspannt in den Tag starten. Ebenfalls bieten wir verschiedene Vesperspezialitäten, frische Brezeln und vieles mehr.

für 2 Personen

- 22,50 - p.P.

Wir bitten um eine rechtzeitige Reservierung

[info@alm-fernweh.de](mailto:info@alm-fernweh.de)

06071 4306863



*Donnerstags ist* **Hendl Tag**

Donnerstags steht bei uns alles im Zeichen des **Hendl!**

Freue dich auf knusprig gegrillte Hendl mit  
hausgemachten Beilagen.

### *Halbes Hendl*

Knuspriges Hähnchen vom Grill  
mit Krustenbrot  
- ab 14,90 -

Wir bitten um eine rechtzeitige Reservierung

[info@alm-fernweh.de](mailto:info@alm-fernweh.de)

06071 4306863



*Freitags ist* *Haxen Tag*

Nur freitags servieren wir unsere zarten und würzigen **Hax'n** – außen knusprig, innen saftig. Ein Muss für Liebhaber deftiger bayerischer Küche!

### *Haxe*

Außen knusprig, innen saftig  
mit Krustenbrot  
- ab 17,90 -

Wir bitten um eine rechtzeitige Reservierung

[info@alm-fernweh.de](mailto:info@alm-fernweh.de)

06071 4306863



*Frisch vom Fass*



*Genieße ein gezapftes Bier*

0,3l - 3,50 -

0,5l - 5,20 -

Maß - 10,30 -

*Erdinger  
Urweisse*

*Süffig, vollmundig und  
charakterstark*



*Brauhaus  
Helles*

*Der Klassiker, feintwürzig  
und harmonisch*



Wir servieren *Erdinger* nicht einfach nur  
– es wird zelebriert.

Mit einem Zapfdruck von 2,3 bar, einer idealen Temperatur von 6°C und einer perfekt ausbalancierten Schaumkrone erlebst du das Weißbier-Erlebnis, das seinesgleichen sucht.

Nur so entfaltet sich der unverwechselbare Geschmack, der *Erdinger* zu einem Klassiker macht.



# Getränke



## *Pikantus,*

kräftiges Starkbier,  
das durch seine malzige Röstnote und  
den tiefen, cremigen Charakter besticht.

0,25l - 3,90 -

0,5l - 5,90 -

## *Alkoholfrei,*

erfrischender Durstlöcher,  
Leicht, spritzig und malzbetont,  
Ideal für einen entspannten Abend

0,5l - 5,70 -



## *Schneeweiss,*

Erdinger's Winter Spezial,  
Nur Saisonal verfügbar - spricht uns gerne an :)  
würzige Aromen und dezente Süße.  
Perfekter Begleiter für gemütliche Winterabende. Ein Muss  
für Liebhaber besonderer Winterbiere!

0,5l - 5,70 -

ALM  
fernweh



# Alkoholfreie Getränke

## Haushemachte Limonade

Frisch, fruchtig und mit einem Hauch alpiner Kräuter

- Zitronen-Holunder
- Himbeer-Minze

- 4,50 - 0,5l

## Mineralwasser

Peterstaler mit Kohlensäure

Black Forest still

- 2,50 - 0,25l    - 5,90 - 0,75l



Homemade  
Lemonade



## Almädler<sup>10</sup>

österreichische Limonade mit Kräutern

- 3,50 - 0,2l

## Heißgetränke

fritz-kola<sup>®</sup>

- 4,50 - 0,33l

fritz-sprütz

Apfelschorle oder Traubenschorle

fritz-kola<sup>1,4</sup>    fritz-kola light

fritz-limo

Orange<sup>4,5</sup> oder Zitrone<sup>5</sup>

Espresso                    - 1,90 -

Cappuccino                - 2,90 -

Tee                            - 2,50 -

Heiße Schokolade       - 3,30 -

Kaffee                        - 2,50 -

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoffen |

3 mit Süßungsmitteln | 4 mit Antioxidationsmitteln |

5 mit Geschmacksverstärker | 6 mit Phosphat |

7 mit Nitropökelsalz | 8 koffeinhaltig | 9 chininhaltig |

10 mir Farbstoff Ammoniumsulfid-Zuckerulor | 11 enthält Sulfit





## offene Weine

### Weißwein

#### Hauswein

Rioja, Spanien  
trocken, fruchtige Nuancen von Äpfel und  
Birnen, knackigen Säure

- 5,50 - 0,2l

#### Grauerburgunder 2023

Heitlinger, Baden  
trocken, gelbe Früchte, Nüsse, Blüten und  
Kräuter mit harmonischer Säure

- 6,80 - 0,2l

#### Chardonnay 2023

Heinrich Gries, Pfalz  
trocken, reife Banane, Zitrone und ein Hauch  
von Butteraromen

- 8,50 - 0,2l

### Rotwein

#### Hauswein

Heinrich Gries, Pfalz  
trocken, Cuvee aus Tempranillo und  
Garnacha, rote Beeren, leicht im Abgang

- 5,50 - 0,2l

#### "Fass 9" Vernatsch DOC 2023

Cantina Gurlan, Südtirol  
trocken, saftig, geschmeidig, Noten von  
Beeren, leichte Mandel- & Tabaktöne

- 7,50 - 0,2l

#### Laya 2022

Juan Gil Jiménez, Almansa, Spanien  
trocken, reife Beeren, Kräuter und zarte,  
florale Noten, fleischig, langer Abgang

- 6,50 - 0,2l

### Rosé

#### Rosa dei Frati

Lombardei, Italien  
trocken, Blüten von Weißdorn, grünem  
Apfel und Wildkirsche

- 8,50 - 0,2l



# Flaschenweine

## Weißwein

### Chardonnay 2023

Heinrich Gries, Pfalz  
trocken, reife Banane, Zitrone und ein Hauch  
von Butteraromen

- 24,00 - 0,75l

### Riesling 2023

Bassermann-Jordan, Pfalz  
feinfruchtig, Aprikose, Pfirsich, Honig,  
eleganter Charakter

- 27,00 - 0,75l



### “Drache” Riesling

Von Winning, Pfalz  
trocken, VDP Gutswein, grüner Apfel,  
Zitrone, Pfirsich, Kiwi

- 27,00 - 0,75l

### Lugana DOC 2023

Bulgarini  
trocken, reife Pfirsiche, Äpfel, Birnen,  
Kräuter, Eichenholz und ein Hauch Vanille

- 36,00 - 0,75l



### Rosa dei Frati

Lombardei, Italien  
trocken, Blüten von Weißdorn,  
grünem Apfel und Wildkirsche

- 37,00 - 0,75l

## Rotwein

### “Fass 9” Vernatsch DOC 2023

Cantina Giralan, Südtirol  
trocken, saftig, geschmeidig, Noten von  
Beeren, leichte Mandel- & Tabaktöne

- 26,00 - 0,75l

### “Patricia” Pinot Noir

Cantina Giralan, Südtirol  
trocken, elegante Symbiose aus  
Waldbeeren, Marzipan und rauchigen Noten

- 26,00 - 0,75l

### Demuerte 2021

Gold, Winery On Creations, Yecla (Spanien)  
trocken, Cuvée aus Garnacha, Monastrell &  
Syrah, rote Beeren, Espresso und Nougat

- 39,00 - 0,75l



### Santa 2017

Bodegas Castaño, Yecla (Spanien)  
trocken, rote und schwarze Beeren, mit  
süßen Tanninen und Gewürze

- 39,00 - 0,75l



# Zeit für einen Drink...

## Longdrinks

- je 10,90 -

- Unique Gin & Tonic<sup>9</sup>  
Pfungstadt, Hessen
- BelvedereVodka & Red Bull<sup>1,4,8</sup>
- BelvedereVodka Lemon<sup>4,9</sup>
- Belvedere Vodka Soda
- Hennessy Mule<sup>9</sup>
- Hendricks Gin Tonic

## Spritziges

- De Stefani Prosecco - 4,90 -
- Alm-Spritz - 7,50 -
- Aperol Spritz<sup>1,10</sup> - 7,90 -
- Lillet Wild Berry<sup>1</sup> - 7,90 -

## Signature Drinks

- je 11,90 -

## Prickelndes 0,75 l

- De Stefani Prosecco - 33 -
- De Stefani Rose Prosecco - 33 -
- Chandon Garden Spritz - 55 -
- Moët Ice Champagner - 96 -
- Moët Nectar Imperial - 96 -
- Luminous Rosé
- Ruinart Blancs de Blancs - 135 -
- Dom Perignon Champagner - 320 -

### Lavendel Fizz

Blumige Leichtigkeit mit Spritz  
Zitronensaft, Lavendelsirup, Soda, Gin

### Bergkräuter Mule<sup>1,4,9</sup>

würzig-frischer Alpenkräuterlikör,  
Zitronensaft, Ginger Ale, Ginger Beer

### Alpenrauch Sour<sup>1,9</sup>

Aperol, Zitronensaft, Orangensaft,  
Zuckersirup, Alm-Fernweh Likör



# Schnapsertl & Edle Tropfen

## Klassiker

2cl

## Selbstgebrannt

Hausschnaps	- 3,50 -
Mispelchen	- 3,90 -

Gebrüder-Schnaps	- 4,50 -
gebrannt aus Äpfeln vom Golfplatz in Groß-Zimmern	

## PRINZ Fein-Brennerei

Alte Williams-Christbirne	- 4,90 -
Alte Marille	- 4,90 -
Alte Haselnuss	4,90
Alte Erdbeere	4,90

## Liköre

FRANZI	- 3,50 -
Franzbröchtenlikör	
Haselnusslikör	- 4,50 -
Bratapfellikör, warm	- 4,90 -
mit Sahnehaube	

**Prinz**  
FEIN-BRENNEREI

Am Rande des österreichischen Bodenseeufer reifen unter besonderen klimatischen Bedingungen Äpfel, Birnen, Marillen und andere Frucht- und Obstarten. Seit 1886 brennt die Brennerei Prinz in Österreich feine Tropfen.