

Feste feiern mit dem Alm-Team

Sehr geehrte Gäste,

Sie planen Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit, eine Taufe, eine Kommunion, eine Firmenfeier oder haben einen anderen Anlass zum Feiern? Unser Ziel ist es, Ihr Fest so schön wie möglich und ganz nach Ihren Vorstellungen zu gestalten.

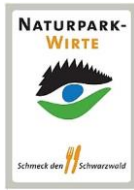
Unser Almstüble in Oberkirch-Ödsbach erfüllt Ihnen nicht nur Ihre kulinarischen Wünsche, sondern bietet auch die passenden Räumlichkeiten an: Im **klimatisierten Restaurant und Festsaal** und auf unserer **sonnenverwöhnten, überdachten Terrasse** finden Sie die geeignete Atmosphäre für familiäre Feiern im privaten Rahmen oder Events mit bis zu 90 Personen.

Als Träger des Qualitätssiegels der **Naturpark-Wirte** verwenden wir nicht nur frische, heimische und saisonale Produkte, sondern verarbeiten diese auch zu traditionellen ebenso wie neu interpretierten Schwarzwälder und Badischen Gerichten. Dazu servieren wir Ihnen **ausgesuchte Spitzenweine** sowie **hausgemachte Cocktails**.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie Informationen zu unseren Räumlichkeiten, allgemeine Hinweise und natürlich einen Auszug aus unseren Menüvorschlägen. Lassen Sie sich inspirieren! Bei der Wahl Ihres individuellen Menüs beraten wir Sie gerne.

Sie wünschen unsere Beratung? Dann freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme unter Telefon 07802 – 1319, via E-Mail unter info@almstueble.de oder über unser Kontaktformular auf unserer Webseite www.almstueble.de.

Ihr Mirko Slager



Aperitif & Aperitifgebäck

Pinot Blanc Sekt
Oberkircher Winzer 0,75l

"Edelmann" Rivaner- Sekt
Winzergenossenschaft Durbach 0,75l

Pinot Blanc Sekt
Siegbert Bimmerle 0,75l

Heimischer Vermouth Rose
mit frischen Erdbeeren & Tonic 0,15l

„Caliber 1844- des Kaisers Liebster“,
heimischer Beerenlikör mit dry Tonic & Orange 0,15l

„Schwarzwald Gin Tonic“, Renchtäler „BOAR“* Gin
mit Schwarzwald Tonic 0,15l

Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Schinken-, Käse- und Chorzio-Croissants p. P.

Mini-Blätterteig- Flammkuchen p. P.

Kaffee & Kuchentafeln

Kuchengedeck, gerne dürfen Sie Ihren Kuchen mitbringen

Käsespezialitäten

Verschiedene Käsesorten mit Trauben, Butter und ofenfrischem Baguette

oder

Verschiedene Französische Käsesorten mit Trauben, Nüssen und Feigensenf sowie
Brötchenkonfekt und Dreierlei Vollkorn-Baguette



Almstüble-Menüvorschläge

Menü 1

Gemischter Salatteller
der Saison



Wiener Schnitzel vom Schweinerücken
mit Pommes frites, hausgemachten Spätzle
und Rahmsauce



Vanilleeis mit heißen Himbeeren &
Sahne

Menü 2

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder
Markklößchen



Schweinemedallions mit
Champignonrahmsauce, Saisongemüse
hausgemachten Spätzle und Pommes frites



Vanilleeis mit frischen Erdbeeren &
Gebackenen Tortillas

Menü 3

Bunter Saisonsalat mit Kirschtomaten,
gerösteten Kernen,
Parmesanspäne



Heimische Kalbshüfte
„aus dem Niedertemperaturofen“
auf Saisongemüse mit Kartoffelkrustel und
Spätzle



Zwei leckere Desserttöpfchen
aus unserer Patisserie

Menü 4

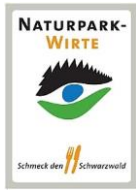
Heimischer Spargel mit Gemüsevinaigrette,
luftgetrocknetem Schinken und buntem
Blattsalat



Knusprige Maispouardenbrust auf
mediterrane Gemüse,
Rosmarinkartoffeln, feine Pestospaghettoni
Burgundersauce



Zwei leckere Desserttöpfchen
aus unserer Patisserie



Menü 5

Heimischer Feldsalat mit geröstetem Speck
und in Butter geschwenkten Croutons



Kleines Kürbisschaumsüppchen



Gefülltes Schweinefilet am Stück gebraten mit
Saisongemüse, hausgemachten Schupfnudeln,
Spätzle und Burgundersauce



Variation von
hausgemachten Fruchtsorbets

Menü 6

Vorspeisenvariation mit
Buntem Blattsalat,
Frischkäsepraline auf Linsen,
Melone und luftgetrocknetem Schinken,
Rauchlachswrap



Kalbsrücken mit Kräutern gratiniert auf
Marktgemüse, hausgemachte Nudeln und
Kartoffelkrustel



Vanilleeis mit frischen Erdbeeren
und gebackenen Tortillas

Menü 7

Vorspeisenvariation mit
Blattsalaten & Oliven-Tomaten-Spieß,
Gebratene Garnele auf Ananasrelisch,
Smoker Ente auf Avokado



Schaumsüppchen
von frischen Gartenkräutern



Heimisches Rinder & Schweinefilet,
Marktgemüse, hausgemachte Spätzle,
Kartoffelkrustel, Rotweinsauce



Mousse au Chocolat mit
frischen Erdbeeren

Menü 8

Hausgebeizter Limettenlachs
auf mariniertem Cous-Cous
und Blattsalaten



Schaumsüppchen v
on der Topinamburwurzel



Knusprig gebratene Barbarie-Entenbrust auf
Frühlingsgemüse,
Spätburgundersauce
und Pommes dauphines



Gebrannte Vanillecreme &
Himbeersorbet



Menü 9

Ödsbacher Feldsalat
mit kleiner Frischkäsepraline
auf Balsamikolinsen



Gebrautes Wolfsbarschfilet auf
Ratatouille & Kräuterschaumsauce



Heimisches Kalbsfilet mit Kräuterkruste
Saisongemüse, Kartoffelgratin und
Burgundersauce



Buttermilch-Limonen-Törtchen mit
Passionsfruchtsorbet und Ananascoulis

Menü 10

Vorspeisenvariation mit Ödsbacher Feldsalat,
Smoker Ente auf Kürbis &
Asia-Lachs auf Currylinsen



Gebrauter Seeteufel
auf Pfifferlingsrisotto



Ödsbacher Rehrücken am Stück gebraten mit
Kräutern gratiniert, Saisongemüse und
Schupfnudeln



Dessertvariation
"Almstüble"

**Alle Menüs lassen sich kombinieren,
wir stellen Ihnen Ihr individuelles
Wunschmenü zusammen.**

**Bitte berücksichtigen Sie das einige
Gerichte nur saisonal verfügbar sind.**

**Für Kinder stellen wir ein
Kindermenü zusammen oder Sie können
bei der Feier aus der Kinderkarte Ihr
Wunschgericht wählen**

**Gerne beraten wir Sie dazu bei einem
persönlichen Termin.**



Auswahlmenü:

Ihre Gäste wählen das Hauptgericht vor Ort aus (bis zu 25 Personen)

Vorspeisenvariation mit
Frischkäsepraline und Linsensalat
Bunter Blattsalat mit Brotchip
gebeizter Limettenlachs auf Cous-Cous
Kleines Kürbiscremesüppchen



Heimisches Kalbsrückensteak mit Kräuterkruste auf
Saisongemüse, hausgemachten Spätzle und Burgundersauce

oder

Gebratene Edelfische, Riesengarnele & Jakobsmuschel auf
auf Spaghettoni mit mediterranem Gemüse und Kräutersauce

oder

Ragout vom heimischen Rehbock mit Saisongemüse,
und hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren

oder

Schuttertäler Ziegenfrischkäse im Knuspermantel gebraten auf sautierten Champignons
gebratenen Kirschtomaten & selbstgemachten Gnocchi, Kräutersauce



Dessertduett „Alm“ mit
Mini-Tiramisu und Himbeersorbet



Ihre Feier im Almstüble

Infos für Ihre Organisation

Tischdekoration

Gerne können Sie oder Ihr Florist/Dekorateur am Vortag oder am Tag der Feier dekorieren. Bitte sprechen Sie einige Tage vorher mit uns ab, wann dies möglich ist (Tel.: 07802 – 1319).

Ob Sie Ihre Tisch- und Blumendekoration selbst mitbringen oder ob Sie diese vom Haus wünschen, wird im Rahmen der Menüabsprache festgehalten.

Menükarten

Ihre Menükarten können Sie selbst gestalten oder aber wir stellen Ihnen nach Absprache neutrale oder Menükarten in Almstüble-Cl bereit. Auch dies wird im Rahmen der Menüabsprache festgelegt.

Kuchen

Ihre Torten sowie weitere Kuchen können Sie am Tag Ihrer Feiert oder einen Tag vorab zu uns bringen (lassen). Gerne stellen wir diese in unserem Kühllager unter. Am besten informieren Sie uns kurz unter Telefon 07802 - 13 19, wann die Torte und/oder Kuchen gebracht werden.

Musik

über unsere Hausanlage spielen wir unsere Hintergrundmusik ab, Live-Musik oder DJ's sind nicht möglich

Hotelzimmer

Gerne reservieren wir Ihnen Hotelzimmer.

Personenzahl

Bei einer vorhersehbaren Änderung der angemeldeten Personenzahl freuen wir uns über eine kurze Rückmeldung Ihrerseits.

Öffnungszeiten

Das Restaurant ist bei Ihrer Feier bis spätestens 24 Uhr geöffnet