

vegetarisch

ALM PASTA Südtirol 16,90

Pasta mit Südtiroler Pesto, gerösteten Pinienkernen, Rucola und gehobeltem Parmesan

Pasta with South Tyrolean pesto, roasted pine nuts, rocket and shaved Parmesan



ALMRESI PASTA Gamba 25,80

mit Garnelen in einer Curry-Safransauce und gehobeltem Parmesan

with prawns in a curry saffron sauce and shaved Parmesan



AVOCADOBROT 17,90

Bauernbrot vom BeckaBeck mit Guacamole, geräuchertem Lachs und roten Zwiebeln

Farmhouse bread from BeckaBeck with guacamole, smoked salmon and red onions



kesselfrische WEISSWÜRSTE 10,90

traditionell bayrisch mit Brez'n und süßem Senf

Bavarian Weißwurst with a pretzel and sweet mustard

BROTZEITBRETTL 15,90

Original Schwarzwälder Schinken, knackige Landjäger, kleiner Wurstsalat, Bergkäse aus Südtirol, Obazda, Cornichons, Brez'n und Almresi Biobrot

Black Forest ham, Landjäger, small „Wurst salad“, mountain cheese, Obazda, cornichons, pretzel and Almresi Bio bread

BERGKÄSE SNACK 9,90

Röstibällchen mit Speck gefüllt und Sour Cream

Rösti balls filled with bacon and served with sour cream



HERZHAFTER WURSTSALAT 11,90

deftig – mit roten Zwiebeln

Homemade hearty „Wurst salad“ with red onions, oil and vinegar
mit Emmentaler Käsestreifen + 3,50
add Emmentaler Cheese

aus der SUPPENKÜCHE

Kleine Bowl 6,90 / Große Bowl 9,90
small bowl 6,90 / large bowl 9,90

RINDERCONSOMMÉ mit Flädle

Beef consommé with pancake stripes

TOMATENSUPPE
mit Feta und Croutons vegetarisch
Tomato soup with farmers cheese and croutons

BROCCOLISUPPE
mit gerösteten Mandeln vegetarisch
Broccoli cream soup with roasted almonds

Serviert mit unserem Almresi Biobrot vom BeckaBeck mit regionalen Zutaten
served with our rustic Almresi Bio bread from BeckaBeck with regional ingredients



ALMRESI *Special*

SUPERFOOD SALAT

Variation von Cous-Cous-, Rote Beete mit Apfel- und fruchtiger Quinoa Salat

Variation of cous-cous, beet with apple and fruity quinoa salad

14,90

ALMRESI HAUSSALAT vegan 8,90

Salatvariation mit Radieschen, Cherrytomaten & Croutons

Fresh mixed leaf salad with radish, tomato and croutons

BACKHENDL *Salat* 18,90

Frittierte Hähnchenteile in Backteig auf Salat mit Kürbiskernen und Croutons

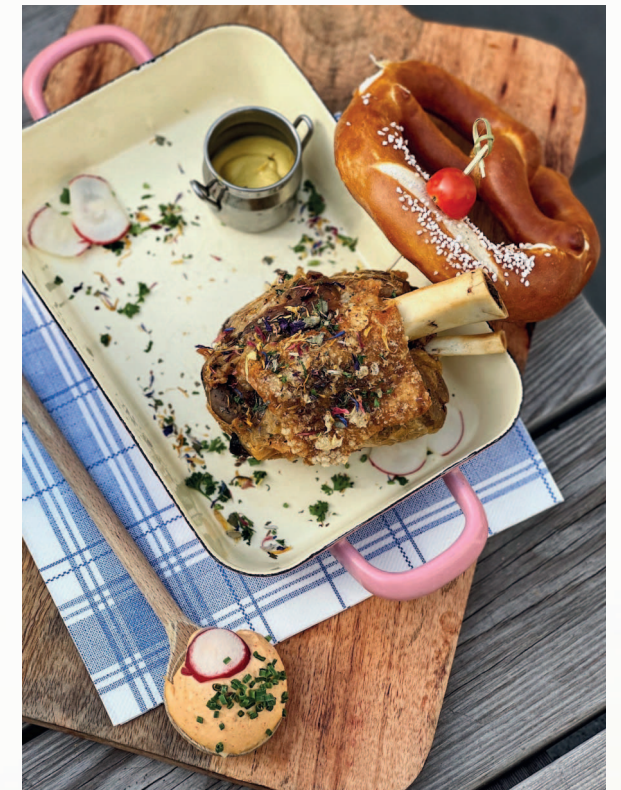
Salad with fried chicken bits, croutons and pumpkin seeds

SCHWEIZER RÖSTI

18,90

Gemüse-Kartoffel-Rösti mit geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich

Swiss veggie potato pancakes with vegetable juliennes, creamed horseradish and smoked salmon



KNUSPRIGE SCHWEINSHAXE 19,90

mit Brez'n, Obazda und Radieschen

Crispy pork shank with fresh baked German pretzel, Obazda cheese and radish

KALBSRAHMGULASCH

23,80

in einer feinen Rahmsauce mit Champignons dazu Butterspätzle

Veal goulash in mushroom sauce with spaetzle

VEGGIE CURRY vegetarisch

17,80

mit Kartoffel-Gemüse-Rösti

with veggie-potato-rösti



vegetarisch

CAESAR *Salat* 15,90

Romanasalat, krosse Croutons und Parmesan

Fresh romana lettuce and croutons with Parmesan veggie

mit gebratenen Hähnchenstreifen +4,90

add chicken stripes +4,90



KALBSSCHNITZEL *paniert*

26,80

mit Spätzle, Kalbsrahmsauce dazu Preiselbeeren

Breaded veal escalope served with spaetzle creamy veal sauce and lingonberry sauce

SCHNITZEL *paniert vom Schwein*

17,90

mit Kalbsrahmsauce dazu bayerischer Kartoffelsalat mit Speckwürfeln und Zwiebeln

– oder mit Spätzle

20,90

Pork Schnitzel with potato salad, bacon and onions

– or with spaetzle



ALMRESI Look für daheim

*Gleich im Shop
mitnehmen.*

*Take it straight
from our store*



zur Vorspeise MINI-RACLETTE

Kleines Raclette mit
Kartöffelchen,
Mixed Pickles,
Tomaten und
Weintrauben,
dazu Baguette

*Small Starter – Swiss Cheese
raclette with potatoes,
mixed pickles, tomatoes,
grapes and baguette*

15,90

Käsefondue im Herzerl

Fein abgeschmeckt mit Schwarzwälder
Kirschwasser* und Baguette
**alkoholfrei möglich/vegetarisch*

Käsefondue im Herzerl

*Resi's cheese fondue flavoured with
Kirschwasser* and baguette*

**available without alcohol / vegetarian*



9,90



ALMRESI Burger

200g Black Angus Rindfleisch, Almresi Burgersauce, Tomaten,
Gewürzgurken, Zwiebeln auf einem Briochebrötchen
serviert mit Kartoffel Flakes und Sauerrahm

*200g Black Angus beef, Almresi burger sauce, tomatoes, gherkins, onions
on a brioche bun served with potato flakes and sour cream*

19,80

ALMRESI Winter Specials



Heiße Schokolade mit Sahne
Hot chocolate with cream

€ 4,90

Lumumba

Heiße Schokolade mit einem Schuss Rum 4cl und Sahne
Hot chocolate with a dash of rum and cream

€ 6,50

Pott Glühwein

Pott of mulled wine

€ 5,00

Jagertee

Austrian alcoholic hot drink with black tea and rum

€ 5,50

Feuerzangenbowle

Feuriges Wintergetränk mit einem in Rum getränkten Zuckerhut
Winter drink with a sugar loaf soaked in rum

€ 6,50

Alpen Punsch

Fruchtpunsch aus dem Saft von Äpfeln, Johannis- und Holunderbeeren und Zitrusfrüchten, gewürzt mit Zimt und Nelken
Fruit punch made from apple, currant, elderberry and citrus fruits, flavoured with cinnamon and cloves

€ 4,50

Balis Cosmo Spritz

Balis Cosmo, Prosecco, Rosmarin

€ 8,90

Balis Tiki Spritz

Balis Tiki, Prosecco, Minze

€ 8,90

Gin Basil Mule*

Balis Basil, Gin Monkey 47 4 cl, Limette, Basilikum

€ 10,90

*auch alkoholfrei mit Gordons Gin 0,0%



ALMRESI Käsefondue für 2

mit Kirschwasser*, Kartoffeln, Tomaten, mixed pickles, Weintrauben und Baguette (*alkoholfrei möglich) *vegetarisch*

Cheese fondue for 2 (price per person) flavoured with Kirschwasser, potatoes, mixed pickles, tomatoes, grapes and baguette (*available without alcohol) vegetarian*

24,90
pro Person

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und kleinem buntem Salat
vegetarisch

Cheese spaetzle with fried onions and small salad vegetarian

18,90



Germknödel

gefüllt mit Powidl, Vanillesauce und Mohn

Fluffy yeast dough dumpling stuffed with plum jam, vanilla sauce and poppy seeds

8,90



ALMRESI Fondue Gondola

Erleben Sie ein gemütliches und stimmungsvolles Fondue in unseren urigen Almresi Gondolas. Gemütlichkeit, Geselligkeit und Gaumenfreude stehen hier im Mittelpunkt. Ob ein entspannter Mädelsabend oder ein romantisches Dinner zu zweit- der Duft von geschmolzenem Käse verleiht jedem Moment einen Hauch Alpenfeeling!



Gondola Menü:





BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN
WENDEN SIE SICH BITTE AN
EINEN SERVICEMITARBEITER ODER
SCANNEN SIE DEN QR CODE
Ask your waiter for evidence of allergens.



KOMM INS
ALMRESI TEAM!
Join our Team!

Aperitif

Auf einen prickelnden Start!

Prosecco Montelvini, Vento, Prosecco Galera 0,1 l	4,80
Geldermann blanche brut 0,1 l	5,80
G. H. Mumm Champagner brut 0,1 l	11,00
Lillet Berry mit Eis auf Waldfrüchten	8,90
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda	8,90
Alpen Hugo Prosecco, St. Germain, Soda, Limette, Minze	8,90
Hugo alkoholfrei Almdudler, Holunder Sirup, Minze, Limette	7,50



Kaffee, Tee & Heißes koffeinfrei möglich

Wasser & Soda's

Espresso/Doppio/Macchiato	2,90 4,20 3,20
Café Crème / Café Crème groß	3,80 4,80
Cappuccino / Cappuccino groß	4,20 5,20
Milchkaffee/Latte Macchiato/Chococino	5,20
Heiße Schokolade mit Sahne	5,20

Teinacher Gourmet Medium und Naturell 0,5 l / 0,75 l	4,90 6,80
Coca Cola, Cola Zero Sprite, Spezi, Fanta 0,3 l / 0,5 l	4,20 5,20
THOMAS HENRY Bitter Lemon/Ginger Ale/Tonic 0,2 l	3,90

Limonaden, Schorlen & Säfte

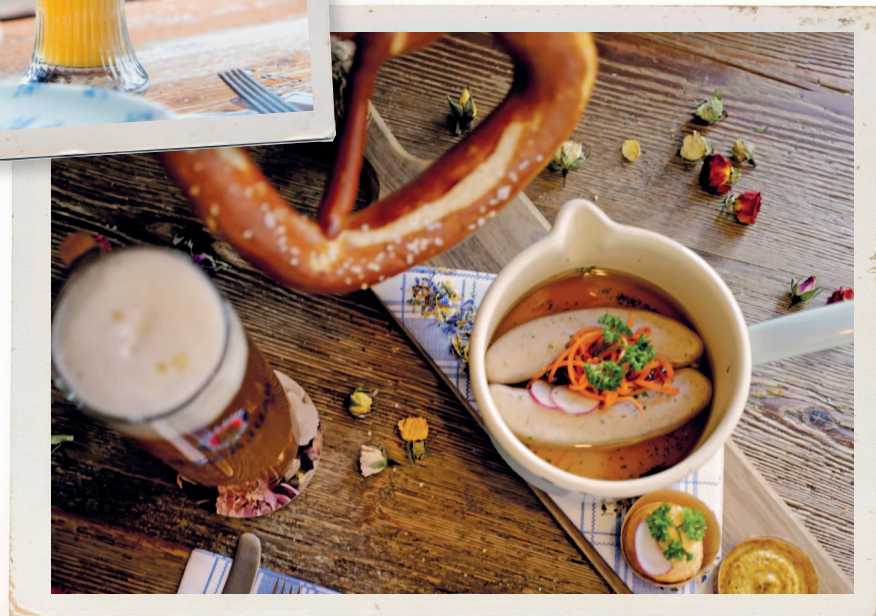
Almdudler Original oder zuckerfrei 0,35 l Österreichs beliebteste Kräutерlimonade seit 1957	4,20
---	------

TEINACHER GENUSS LIMONADEN 0,33 l Ohne Konservierungsstoffe, künstl. Zusätze & Farbstoffe, VEGAN Zitrone, Mango-Maracuja-Orange, Rhabarber-Mirabelle	4,20
---	------

Apfelschorle naturtrüb 0,3 l / 0,5 l	4,20 5,20
Johannisbeerschorle 0,3 l / 0,5 l	4,20 5,20
Apfelsaft naturtrüb 0,3 l	4,90
Johannisbeersaft 0,3 l	4,90



TEEVIELFALT
aus der Chiemgauer Teemanufaktur 4,20
Biotéaue – 100% biologischer Anbau
Schwarz-, Grün-, Früchte-, Detox- und Kräuterte



<i>Bier vom Fass</i>	0,3l 0,5l
Paulaner Hefeweizen	4,20 5,20
Fürstenberg Pils/Radler	4,20 5,20
Fürstenberg Export	4,20 5,20

<i>Bier aus der Flasche</i>	
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5l 5,20
Paulaner Kristall und Dunkel Weizen	0,5l 5,20
Fürstenberg Pils alkoholfrei	0,33l 4,20
Fürstenberg Zitrus Radler alkoholfrei	0,33l 4,20

Weinspezialitäten

WEISS	0,2l	ROSÉ/ROT	0,2l
2023 Pinot Grigio DOC, trocken Villa Chiopris, Friuli Venezia Giulia, Italien	6,90	2023 Rosa dei Frati, DOC, trocken Weingut Cà dei Frati, Venetien, Italien	8,90
2024 Lugana, DOC, trocken Cà dei Frati, Venetien, Italien	8,90	2022 Spätburgunder, trocken Hex von Dasenstein, Kabinett	7,50
2022 Riesling, Qualitätswein, trocken Weingut Robert Weil, Rheingau, Deutschland	9,90	2021 Merlot Alto Adige DOC, trocken Weingut Alois Lageder, Südtirol, Italien	12,50
2023 Chardonnay Selektion, QBA, trocken Weingut Alexander Laible, Baden, Deutschland	7,90	Heinrich RED, trocken Rotweincuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch & St. Laurent, Bio Qualitätswein, Weingut Heinrich, Burgenland, Österreich	7,90

<i>Hausweine vom Fass</i>	0,2l	<i>Digèstif</i>	2 cl
Zweigelt, rot trocken Hochmeister, Niederösterreich Landwein	6,50	Schladerer-Brennkunst seit 1844 Himbeergeist, Williams-Birne Schwarzwälder Kirschwasser, Mirabelle	4,80
Riesling, trocken Weinhaus Müller, Pfalz, QBA	6,50	Honigschnäpsle / Zirbenschknaps	3,90 4,50
Portugieser & Spätburgunder Rosé, trocken Weinhaus Müller, Pfalz, QBA	6,50		
Weinschorle süß/sauer	4,90		

Desserts & KUCHEN

APFELSTRUDEL mit Vanillesauce <i>Apple strudel with vanilla sauce</i>	8,90
KAISERSCHMARRN mit Kirschkompott <i>Specialty from Austria – with cherry compot</i>	10,90
OMAS LANDHAUSKUCHEN mit Schlagsahne <i>Grandmas Farmhouse Cake (with whipped cream + 1,00)</i>	4,90 + 1,00



MANGO EIS mit Maracujasauce im Sektglas <i>Mango Ice Cream with passion fruit sauce served in a Champagne glass</i>	7,90
WALDFRUCHT EIS mit Himbeersauce im Sektglas <i>Berry Fruit Ice Cream with raspberry sauce served in a Champagne glass</i>	7,90
EISKAFFEE Eisgewordener Kaffee genuss mit 2 Kugeln Crème Vanilla mit Sahne <i>Iced coffee delight with 2 scoops of vanilla crème with whipped cream</i>	8,50
EISSCHOKOLADE Flüssiger Schokotraum trifft Crème Vanilla mit Sahne <i>Liquid chocolate dream meets crème vanilla with whipped cream</i>	8,50

Lust auf
was Süßes?
Täglich wechselnde
Kuchenauswahl

Check out our
daily changing selection
of cakes

