

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

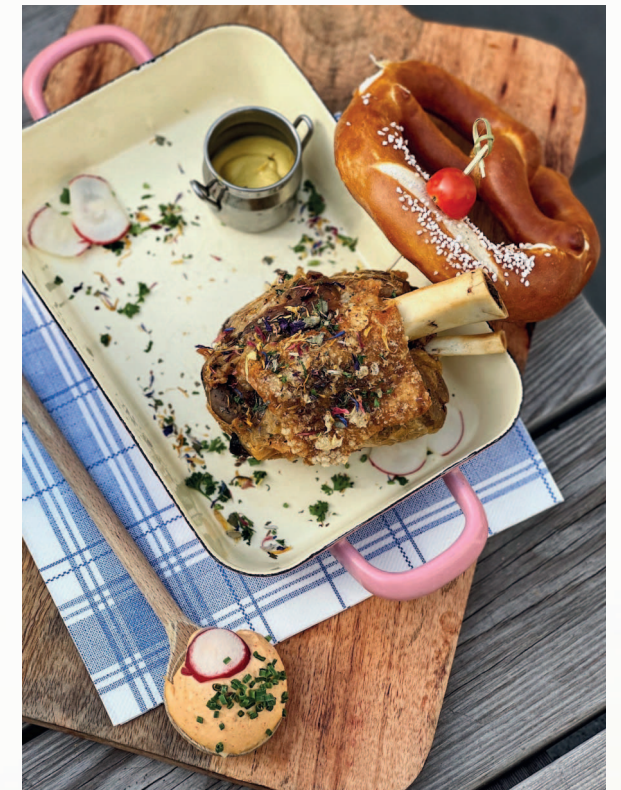
Salad with fried chicken bits, croutons and pumpkin seeds

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*



mit Sauerrahm, Barbecuesauce und Kartoffel Flakes
with sour cream, barbecue sauce with potato flakes

24,90



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

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

19,80

ALMRESI Smoothies

jeder
Smoothie
6,90

Pink Pithaya Smoothie 0,2l

Drachenfrucht, Mango, Banane,
Passionsfrucht, Apfelsaft

*Dragon fruit, mango, banana,
passion fruit, apple juice*

Sunshine Smoothie 0,2l

Pfirsich, Passionsfrucht,
Mango, Apfelsaft
*Peach, passion fruit,
mango, apple juice*

Grashopper Smoothie 0,2l

Ananas, Banane, Spinat,
Mango, Apfelsaft
*Pineapple, banana, spinach,
mango, apple juice*

ALMRESI Balis

Natürliche
Fruchtsüße &
Natürliche Aromen
VEGAN &
glutenfrei

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

*auch alkoholfrei
mit Gordons Gin 0,0%

10,90

alkoholfrei

Balis Basil Limonade 0,33l 4,20

Die pure Basilikum Ingwer Erfrischung
The pure basil ginger refreshment

Balis Cosmo Limonade 0,33l 4,20

Die Frische der Cranberry mit Rosmarin und Zitrone
The freshness of cranberry with rosemary and lemon

Balis Tiki 0,33l 4,20

Die exotische Frucht der Ananas mit der Frische der Minze, Kokosnusswasser
The exotic fruit of pineapple with the freshness of mint, coconut water



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

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

Wasser & Soda's

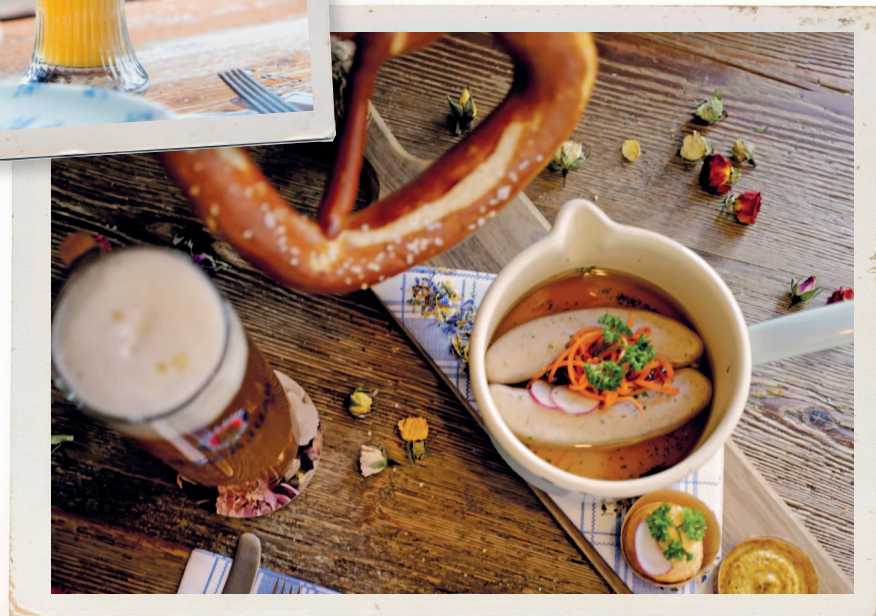
Teinacher Gourmet Medium und Naturell 0,5 l / 0,75 l	4,90 6,80
Coca Cola, Cola Zero Sprite, Spezi, Fanta 0,3 l / 0,5 l	4,20 5,20
THOMAS HENRY Bitter Lemon/Ginger Ale/Tonic 0,2 l	3,90

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
Bioteaque – 100% biologischer Anbau
Schwarz-, Grün-, Früchte-, Detox- und Kräuterte



Bier vom Fass

0,3l | 0,5l

Paulaner Hefeweizen	4,20 5,20
Fürstenberg Pils/Radler	4,20 5,20
Fürstenberg Export	4,20 5,20

Bier aus der Flasche

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

Desserts & KUCHEN

APFELSTRUDEL mit Vanillesauce	8,90
<i>Apple strudel with vanilla sauce</i>	

KAISERSCHMARRN mit Kirschkompott	10,90
<i>Specialty from Austria – with cherry compot</i>	

OMAS LANDHAUSKUCHEN mit Schlagsahne	4,90 + 1,00
<i>Grandmas Farmhouse Cake (with whipped cream + 1,00)</i>	



Weinspezialitäten

WEISS 0,2l

2023 Pinot Grigio DOC, trocken	6,90
<i>Villa Chiopris, Friuli Venezia Giulia, Italien</i>	
2024 Lugana, DOC, trocken	8,90
<i>Cà dei Frati, Venetien, Italien</i>	
2022 Riesling, Qualitätswein, trocken	9,90
<i>Weingut Robert Weil, Rheingau, Deutschland</i>	
2023 Chardonnay Selektion, QBA, trocken	7,90
<i>Weingut Alexander Laible, Baden, Deutschland</i>	

ROSÉ/ROT 0,2l

2023 Rosa dei Frati, DOC, trocken	8,90
<i>Weingut Cà dei Frati, Venetien, Italien</i>	
2022 Spätburgunder, trocken	7,50
<i>Hex von Dasenstein, Kabinett</i>	
2021 Merlot Alto Adige DOC, trocken	12,50
<i>Weingut Alois Lageder, Südtirol, Italien</i>	
Heinrich RED, trocken	7,90
<i>Rotweincuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch & St. Laurent, Bio Qualitätswein, Weingut Heinrich, Burgenland, Österreich</i>	

Hausweine vom Fass 0,2l

Zweigelt, rot trocken	6,50
<i>Hochmeister, Niederösterreich Landwein</i>	
Riesling, trocken	6,50
<i>Weinhaus Müller, Pfalz, QBA</i>	
Portugieser & Spätburgunder Rosé, trocken	6,50
<i>Weinhaus Müller, Pfalz, QBA</i>	
Weinschorle süß/sauer	4,90

Digéstif 2 cl

Schladerer-Brennkunst seit 1844	4,80
<i>Himbeergeist, Williams-Birne Schwarzwälder Kirschwasser, Mirabelle</i>	
Honigschnäpsle / Zirbenschnaps	3,90 4,50

MANGO EIS mit Maracujasauce im Sektglas	7,90
<i>Mango Ice Cream with passion fruit sauce served in a Champagne glass</i>	

WALDFRUCHT EIS mit Himbeersauce im Sektglas	7,90
<i>Berry Fruit Ice Cream with raspberry sauce served in a Champagne glass</i>	

EISKAFFEE	8,50
<i>Eisgewordener Kaffee genuss mit 2 Kugeln Crème Vanilla mit Sahne</i>	
<i>Iced coffee delight with 2 scoops of vanilla crème with whipped cream</i>	

EISSCHOKOLADE	8,50
<i>Flüssiger Schokotraum trifft Crème Vanilla mit Sahne</i>	
<i>Liquid chocolate dream meets crème vanilla with whipped cream</i>	

Lust auf was Süßes?
Täglich wechselnde
Kuchenauswahl

Check out our
daily changing selection
of cakes

