

MENÜ



Vorspeisen & BROTZEIT

KESSELFISCHE WEISSWÜRSTE 10,90
traditionell bayrisch mit Brez'n und süßem Senf

HERZHAFTER WURSTSALAT 11,90
deftig – mit roten Zwiebeln
mit Emmentaler Käsestreifen + 3,50
Dazu reichen wir Almresi Biobrot

BROTZEITBRETTL 15,90
Original Schwarzwälder Schinken, knackige Landjäger,
kleiner Wurstsalat, Bergkäse aus Südtirol,
Obazda, Cornichons, Brez'n und Almresi Biobrot

BERGKÄSE SNACK 9,90
Röstibällchen mit Speck gefüllt dazu Sour Cream

AVOCADOBROT 17,90
Bauernbrot vom BeckaBeck mit Guacomole,
geräuchertem Lachs und roten Zwiebeln

aus der SUPPENKÜCHE

Kleine Bowl 6,90 / Große Bowl 9,90

*Serviert mit unserem Almresi Biobrot
vom BeckaBeck mit regionalen Zutaten*

RINDERCONSOMMÉ *mit Flädle*

BROCCOLISUPPE *vegetarisch
mit gerösteten Mandeln*

TOMATENSUPPE *vegetarisch
mit Feta und Croutons*

Almresi SALATE

ALMRESI HAUSSALAT *vegan* 8,90
Salatvariation mit Radieschen,
Cherrytomaten & Croutons

CAESAR SALAT *vegetarisch* 15,90
Romanasalat, krosse Croutons und Parmesan
mit gebratenen Hähnchenstreifen +4,90

BACKHENDL SALAT 18,90
Frittierte Hähnchenteile in Backteig
auf Salat mit Kürbiskernen und Croutons

*Balsamico-, Caesar- oder Joghurtdressing
Serviert mit unserem Almresi Biobrot vom BeckaBeck
mit regionalen Zutaten*

ALMRESI Special

SUPERFOOD SALAT 14,90
Variation von Cous-Cous-, Rote Beete mit Apfel-
und fruchtiger Quinoa Salat serviert mit
herzhaftem Almresi Biobrot

Herzhafte ALPENKÜCHE

KNUSPRIGE SCHWEINSHAXE 19,90
mit Brez'n, Obazda und Radieschen

KALBSRAHMGULASCH 23,80
in einer feinen Rahmsauce mit Champignons
dazu Butterspätzle

SCHWEIZER RÖSTI 18,90
Gemüse-Kartoffel-Rösti mit geräuchertem Lachs
und Sahnemeerrettich

KALBSSCHNITZEL *paniert* 26,80
mit Spätzle, Kalbsrahmsauce dazu Preiselbeeren

SCHNITZEL *paniert vom Schwein* 17,90
mit Kalbsrahmsauce dazu bayerischer Kartoffelsalat mit
Speckwürfeln und Zwiebeln
– **oder** mit Spätzle 20,90

VEGGIE CURRY *vegetarisch* 17,80
mit Kartoffel-Gemüse-Rösti

ALM PASTA SÜDTIROL *vegetarisch* 16,90
Pasta mit Südtiroler Pesto, gerösteten Pinienkernen,
Rucola und gehobeltem Parmesan

ALMRESI PASTA 25,80
mit Garnelen in einer Curry-Safransauce
und gehobeltem Parmesan

Dessert & KUCHEN

APFELSTRUDEL mit Vanillesauce 8,90

KAISERSCHMARRN mit Kirschkompott 10,90

MANGO EIS im Sektklas serviert 7,90
mit Maracujasauce

WALDFRUCHT EIS im Sektklas serviert 7,90
mit Himbeersauce

OMA'S LANDHAUSKUCHEN 4,90
mit Schlagsahne + 1,00

MENU



Vorspeisen & BROTZEIT

KESSELFrische Weisswürste 10,90
Bavarian Weißwurst with a pretzel and sweet mustard

HAUSGEMACHER WURSTSALAT 11,90
Homemade hearty „Wurst salad“ with red onions,
oil and vinegar served with Almresi Bio bread
add Emmentaler cheese + 3,50

BROTZEITBRETTL 15,90
Black Forest ham, landjäger, small „Wurst salad“,
mountain cheese, Obazda, cornichons,
pretzel and Almresi Bio bread

BERGKÄSE SNACK 9,90
Rösti balls filled with bacon and served with sour cream

AVOCADO BROT 17,90
Farmhouse bread from BeckaBeck with guacomole,
smoked salmon and red onions



aus der SUPPENKÜCHE

small bowl 6,90 / large bowl 9,90

*served with our rustic Almresi Bio bread
from BeckaBeck with regional ingredients*

RINDERCONSOMMÉ mit Flädle
Beef consommé with pancake stripes

BROCCOLISUPPE *vegetarian*
Broccoli cream soup with roasted almonds

TOMATENSUPPE *vegetarian*
Tomato soup with farmers cheese
and croutons

Almresi SALADS

ALMRESI HAUSSALAT *vegan* 8,90
Fresh mixed leaf salad with radish, tomato and croutons

CAESAR SALAT *vegetarian* 15,90
Fresh romana lettuce and croutons
topped with shaved Parmesan
chicken stripes +4,90

BACKHENDL SALAT 18,90
with fried chicken bits,
croutons and pumpkin seeds

*Balsamic-, Caesar- or Jogurtdressing – served with our rustic
Almresi Bio bread from BeckaBeck with regional ingredients*

ALMRESI Special

SUPERFOOD SALAD 14,90
Variation of cous-cous, beet with apple
and fruity quinoa salad served
with hearty Almresi bread

Herzhafte ALPENKÜCHE

OKTOBERFEST HAXE 19,90
Crispy pork shank with fresh baked
German pretzel, Obazda cheese and radish

KALBSRAHMGULASCH 23,80
Veal goulash in mushroom sauce with spaetzle

SCHWEIZER RÖSTI 18,90
Swiss veggie potatoe pancakes with vegetable
juliennes creamed horseradish and smoked salmon

VEGGIE CURRY *vegetarian* 17,80
with veggie-potato-rösti

KALBSSCHNITZEL *paniert* 26,80
Breaded veal escalope served with
spätzle creamy veal sauce and lingonberry sauce

BAVARIAN SCHNITZEL *paniert vom Schwein* 17,90
Pork Schnitzel with potato salad, bacon and onions
– or with spaetzle 20,90

ALMRESI PASTA SÜDTIROL *vegetarian* 16,90
Pasta with South Tyrolean pesto, roasted
pine nuts, rocket and grated Parmesan cheese

ALMRESI PASTA 25,80
with prawns in a curry saffron sauce
with parmesan flakes

Dessert & CAKES

APFELSTRUDEL with vanilla sauce 8,90

KAISERSCHMARRN with cherry compot 10,90

MANGO ICE CREAM served in a champagne glass 7,90
with passion fruit sauce

BERRY FRUIT ICE CREAM served in a champagne glass 7,90
with raspberry sauce

OMA'S LANDHAUSKUCHEN 4,90
with whipped cream + 1,00

GETRÄNKE



Apéritif

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

Hausweine vom Fass 0,2 l

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

Weinspezialitäten

WEISS 0,2 l

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

ROSÉ/ROT 0,2 l

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

Digéstif 2 cl

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

Kaffee, Tee & Heißes

auch 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	5,20
Chococino	5,20
Heiße Schokolade mit Sahne	5,20

TEEVIELFALT aus der Chiemgauer Teemanufaktur

Bioteaque – 100% biologischer Anbau, alle Sorten Schwarz-, Grün-, Früchte-, Detox- und Kräutertee	4,20
--	------

Limonaden, Schorlen & Säfte

Almdudler Original oder zuckerfrei 0,35 l Österreichs beliebteste Kräuterlimonade seit 1957	4,20
TEINACHER GENUSS LIMONADEN 0,33 l Ohne Konservierungsstoffe, künstliche Zusätze & Farbstoffe – VEGAN Zitrone, Mango-Maracuja-Orange, Rhabarber-Mirabelle	4,20
Apfelschorle naturtrüb	4,20 5,20
Johannisbeerschorle 0,3 l / 0,5	4,20 5,20
Apfelsaft naturtrüb 0,3 l	4,90
Johannisbeersaft 0,3 l	4,90

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

Bier vom Fass 0,3 l | 0,5 l

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	0,5 l 5,20
Paulaner Kristall und Dunkel Weizen	0,5 l 5,20
Fürstenberg Pils alkoholfrei	0,33 l 4,20
Fürstenberg Zitrus Radler alkoholfrei	0,33 l 4,20



AlmResi Specials

Eiskaffee 8,50
Eisgewordener Kaffee genuss mit 2
Kugeln Crème Vanilla mit Sahne

Eisschokolade 8,50
Flüssiger Schokotraum trifft
Crème Vanilla mit Sahne

Smoothies

Pink Pitaya Smoothie 0,35 l 6,90
Drachenfrucht, Mango, Banane,
Passionsfrucht, Apfelsaft

Sunshine Smoothie 0,35 l 6,90
Pflirsich, Passionsfrucht und Mango,
Apfelsaft

Grashopper Smoothie 0,35 l 6,90
Ananas, Banane, Spinat und Mango,
Apfelsaft

Aperol Spritz 8,90
Prosecco, Aperol, Soda

Alpen Hugo 8,90
St. Germain, Prosecco, Limette, Minze, Soda

Lillet Berry auf Eis 8,90
mit Waldfrüchten

Hugo alkoholfrei 7,50
Almdudler, Holunder Sirup, Minze, Limette

..... alkoholfrei
Balis Basil Limonade 0,33 l 4,20
Die pure Basilikum Ingwer
Erfrischung

..... mit Alkohol
Balis Cosmo Spritz 8,90
Balis Cosmo, Prosecco,
Rosmarin

Balis Cosmo Limonade 0,33 l 4,20
Die Frische der Cranberry mit
Rosmarin und Zitrone

Balis Tiki Spritz 8,90
Balis Tiki, Prosecco
Minze

Balis Tiki 0,33 l 4,20
Die exotische Frucht der Ananas mit
der Frische der Minze, Kokosnusswasser

Gin Basil Mule* 10,90
Balis Basil, Gin Monkey 47 4 cl,
Limette, Basilikum

*auch alkoholfrei mit Gordons Gin 0,0%

Balis – natürliche Fruchtsüße und natürliche Aromen – alles vegan und glutenfrei.
„Good drinks, made easy“ für jeden Geschmack – egal ob pur oder in der Mischung mit Alkohol.

SHARE THE #ALMRESILOVE ON FACEBOOK AND INSTAGRAM

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie in einem separaten Verzeichnis
gerne auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern.



Leckere Spargelcremesuppe

mit Almresi Biobrot

kleine bowl € 6,90

große bowl € 9,90

Frischer Stangenspargel

*mit Sauce Hollandaise
und kleinen Kartoffeln*

24,90

wahlweise

mit kleinem Kalbsschnitzel (80g) + 12,90

oder

gekochtem Hinterschinken + 7,90

Aperitif Empfehlung

Lillet Berry

auf Eis mit Waldfrüchten

8,90€