



*Willkommen auf der schönsten
Alm Hessens!*

Unsere Empfehlung:

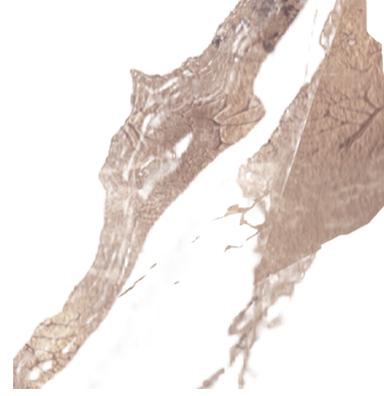
1-2 Tapas - Vorspeise

3 Tapas - Hauptspeise

1-2 Tapas - Dessert

Allergene können Sie über diesen QR-Code einsehen





Bayerische Tapas

teilen, probieren, genießen

Willkommen in unserer urigen Almhütte!

Wir haben die alpine Küche neu gedacht mit Bayerischen Tapas. Kleine, raffinierte Gerichte, inspiriert von Tradition und mit einem Hauch Moderne.

Freut euch z.B. auf knusprige Mini-Schweinshaxn, Obazda auf krossen Crostini, würzige Leberkäs-Happen und süße Verführungen die auch nach einem üppigen Abendessen noch Platz finden. Dabei steht eines im Vordergrund: Genuss im Sharing-Style, ideal für gesellige Runden. Unsere Tapas können wunderbar geteilt werden. So hast du mehr Auswahl und wagst dich vielleicht auch an Gerichte, die du sonst nicht bestellen würdest. Nimm dir, was dir schmeckt – zum Bier, zum Wein, zum Anstoßen auf die guten Momente. So fühlt sich Bayern an: herzlich, zeitgemäß, besonders gemütlich.



Aperitif

Alm-Sprütz^{1,9,10}

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 -

Kalte Tapas

Wurscht - Vesper

Hausmacher Wurst (Landjäger, Schinken, Leberwurst)
und Gewürzgurken, Butter & Krustenbrot
- 6,90 -

Kas - Vesper

Obazda, Bergkäse, Blauschimmelkäse,
Trauben, Butter & Krustenbrot
- 5,90 -

Ziegenkäse auf Rucolabett

mit Honig verfeinert und Nüssen bestreut
- 5,90 -

Krautsalat

Hausgemacht mit Speck und Kümmel
- 4,50 -

Almsalädchen

Feiner Krautsalat, Rotkohl, Weißkohl & Karotte
mariniert mit unserem Hausdressing
- 4,90 -

Korb mit Krustenbrot

frisches helles Krustenbrot
- 2,90 -



vegan



vegetarisch



glutenfrei

Spuren
möglich

Warme Tapas

Semmelknödel in Schwammerlsoße

Hausgemachter Semmelknödel
in cremiger Pilzrahmsoße
- 3,90 -

Käseknödel in Bergkräuterbutter

in Butter geschwenkt, mit Röstzwiebeln
- 4,90 -

Fernweh- Pfanne

Gegrilltes Gemüse
- 5,90 -



Tagessuppe

Wechselnde bayerische Suppe
- 4,90 -

Knödel Tiroler Art

Mit Speckwürfeln
und Bergkäse überbacken
- 4,20 -

Spinatknödel mit Butter überzogen

dazu ein Tupfer Sauerrahm
- 3,90 -

Käsespätzle- Pfännchen

mit zerlaufenem Bergkäse
und knusprigen Röstzwiebeln
- 6,90 -

Veganer Strudel

Gefüllt mit saisonalem Gemüse,
dazu leichter Dip
- 5,90 -

Pommes Frites

Knackig leckere Fritten
mit hauseigenen Soßen
- 4,90 -



vegan



vegetarisch



glutenfrei

Spuren
möglich

Deftige Tapas

Ochsenbäckchen

Zart geschmort, mit kräftiger Soße

- 7,90 -

Mini-Flaxe

Knusprig, saftig und deftig -
perfekt für den kleinen Hunger

- 7,90 -

Schnitzelchen

Knusprig paniertes Schnitzel Wiener Art

- 7,90 -

Rindergulasch

Herzhaftes Rindergulasch nach Hausrezept

- 7,90 -

Geschmortes Kalb

in einer Pflaumensoße
mit einem Hauch Bergthymian

- 7,90 -

Schweinsbraten

Saftiger Braten mit klassischer Bratensoße

- 7,90 -

Spätzle

Hausgemachte Spätzle als Beilage

- 4,60 -



vegan



vegetarisch



glutenfrei

Spuren
möglich

Dessert

Kaiserschmarrn

mit Puderzucker & Zwetschgenröster und
Vanillesoße
- 5,90 -

Schokomousse

Cremig-zart mit Schokoraspeln
- 5,50 -



Bayerisch Creme mit Waldkirschipiegel

- 4,50 -

Zimteis

Hausgemachtes Eis mit winterlicher Würze
- 4,50 -

Kuchen des Tages

Frisch aus der Backstube, wechselnde Sorten
- 5,50 -



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

- 25,90 - p.P.

Wir bitten um eine rechtzeitige Reservierung

info@alm-fernweh.de

06071 4306863





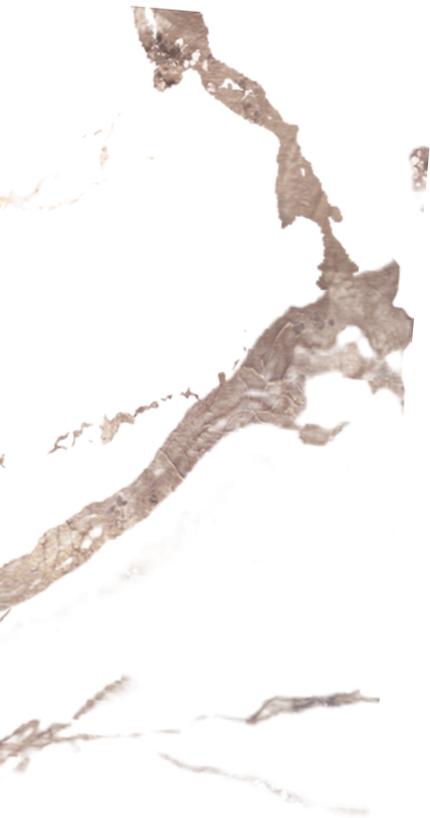
Donnerstags ist *Hendl Tag*

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 15,90 -

Wir bitten um eine rechtzeitige Reservierung
info@alm-fernweh.de
06071 4306863





Fassbier



Genieß' ein frisches Bier

0,3l - 3,50 -

0,5l - 5,20 -

Maß - 10,30 -

*Erdinger
Urweisse*

*Süßig, 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
würzige Aromen und dezente Süße, perfekter Begleiter für
gemütliche Winterabende

0,5l - 5,70 -

Alkoholfreies Helles

Biergenuss ohne Kompromisse, mild, vollmundig
und süffig mit einem ausgewogenen Malzgeschmack

0,5l - 5,70 -



Alkoholfreie Getränke

Fernweh-LIMO

Frisch, fruchtig und mit einem Hauch alpiner Kräuter

- Zitronen-Holunder
- Himbeer-Minze

- 5,60 - 0,5l



fritz-sprütz

Apfelschorle oder Traubenschorle

fritz-kola^{1,8,10} *fritz-kola light*^{1,3,8,10}

fritz-limo

Orange^{4,5} oder Zitrone⁴

- 4,50 - 0,33l

fritz-kola[®]

*Almdudler*¹⁰

österreichische Kräutlerlimonade

- 3,50 - 0,2l

Mineralwasser

Peterstaler mit Kohlensäure

Black Forest still

- 2,50 - 0,25l - 5,90 - 0,75l

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 mit Farbstoff Ammoniumsulfid-Zuckerulor | 11 enthält Sulfid

Offene Weine



Weißwein

Hauswein

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

- 5,50 - 0,2l

Grauburgunder 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

Rioja, Spanien
trocken, Sommerfrüchte, vollreife Kirschen
und Johannisbeeren, weiche Tannine

- 5,50 - 0,2l

"Fass 9" Vernatsch DOC 2023

Cantina Giralan, 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

Fernweh - Tipp

“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

Rosé

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

Licht & Schatten

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 & Tonic⁹
Pfungstadt, Hessen
- Belvedere Vodka & Red Bull^{1,4,8}
- Belvedere Vodka Lemon^{4,9}
- Belvedere Vodka Soda
- Hennessy Mule⁹
- Hendricks Gin Tonic

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 -

Spritziges

- De Stefani Prosecco - 4,90 -
- Alm-Spritz^{1,9,10} - 7,50 -
- Aperol Spritz^{1,9,10} - 7,90 -
- Lillet Wild Berry¹ - 7,90 -

Signature Drinks

Lavendel Fizz¹

Blumige Leichtigkeit mit Spritz
Zitronensaft, Lavendelsirup, Soda, Gin

Bergkräuter Mule^{1,4,9}

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

Alpenrauch Sour^{1,9,10}

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

- je 11,90 -



Schnapsertl & Edle Tropfen

Klassiker

2cl

Selbstgebrannt

Hauschnaps - 3,50 -

Gebrüder-Schnaps - 4,50 -

Mispelchen - 3,90 -

gebrannt aus Äpfeln vom
Golfplatz in Groß-Zimmern

PRINZ Fein-Brennerei

Alte Williams-Christbirne - 4,90 -

Liköre

Alte Marille - 4,90 -

FRANZI - 3,50 -

Alte Haselnuss 4,90

Franzbröchtenlikör

Alte Erdbeere 4,90

Haselnusslikör - 4,50 -

Bratapfellikör, warm - 4,90 -

mit Sahnehaube



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.