



Herzlich Willkommen in der ALMA. Wir bieten ein 2 oder 3 Gänge Menü pro Person an. Wählt einfach nach Lust und Laune aus den nachstehenden Gerichten unserer Tageskarte.

2 Gänge: 33,- (1x Vorspeise, 1x Hauptspeise)

3 Gänge: 39,- (1x Vorspeise, 1x Hauptspeise, 1x Dessert/Käse)

Vorspeisen:

Paradeiser! (G, O)

Kunterbunte Tomatenvielfalt, Feta, geschmorte Marillen und Gewürztagetes

Smooth Criminal (A, D, H, M, O)

Sardinen, Pimientos und Shishitos auf einer Paprika-Mandel-Creme, dazu knusprige Thymianbrösel

Assiette Provençale à la Sophie (A, C, M, O)

Sommerliche Melange aus Melanzani, Paprika und Oliven, gekrönt von einer frittierten Zucchiniblüte

Sommernachtstraum (G, M, O)

Variation vom Patissonkürbis, Kürbiskerne, Kernöl, Käsechips und Bachkräuter

Hauptspeisen:

That's Amore! (A, C, G, M, O)

Handgemachte Gnocchi, Paradeiser-Tomatillo Sauce, dazu Zucchini, Stracciatella und Gurken-Tomatillo Salsa

Don't forgetti your Polpetti (A, G, M, O)

Meatballs vom Bio Black Angus Rind, mit Labneh, Gurkenchiffonade und einer Mischung aus weißen-und Stangenbohnen

Zusätzliche Vitamine:

Christina's Shades of Green - 6,90 (M, O)

Salate und Kräuter aus der Gärtnerei Bach, ALMA Dressing

Desserts & Käse:

Gâteau au chocolat - 6,90 (C, G)

mit Molkekaramell

Feigenblatt Panna Cotta - 6,90 (G)

mit Heidelbeeren

Käse - 9,90 (A, G, H, M, N, O)

Ausgewählte Käsevariationen von Anna am Meidlinger Markt (Metzler Edelziege, Brie, Bergkäse - 6 Monate gereift, Pecorino Sardo) mit Sauerteigbrot

Add-ons zusätzlich zum Menü, je 5,90:

ALMAs Oliven

mariniert nach unserem altbewährten Rezept

Getting Nuts

frisch geröstete Nussmischung, findig gewürzt (O, H)

Labneh

hausgemachter Joghurtfrischkäse mit Dukkah (G, N, H, O, M)

Brot & Butter

Santa Rosa Sauerteigbrot, ALMAs Braune Butter, Gewürzsalz (G, A, L, N)

Focaccia

täglich frisch gebacken, solange der Vorrat reicht (A)

Einen schönen Abend wünscht das ALMA Team

Andreas, Christina, Gabi, Chanti, Nina, Sophie, Magdalena, Verena & unser Head of Bread

Bernadette Wörndl

Allergene:

Detaillierte Informationen zu den Allergenen in unseren Speisen erhaltet ihr bei unserem Serviceteam.

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Welcome to ALMA! We offer a 2- or 3-course farm-to-table menu per person. We kindly ask you to make your choice out of daily menu.

2 courses 33,- (1x starter, 1x main)
3 courses: 39,- (1x starter, 1x main, 1x dessert/cheese)

Starters:

Paradise! (G, O)

Heirloom tomatoes with feta cheese, roasted apricots und marigold

Land to sea (A, D, H, M, O)

Sardines with pimientos and shishito peppers with creamy bell pepper-almond sauce & thyme crumbs

Assiette Provençale à la Sophie (A, C, M, O)

A French classic: Eggplants, marinated bell peppers, olives and a fried zucchini blossom

A Midsummer night's dream (G, M, O)

A Variation of Patisson-Squash with Pumpkin Seeds, Cheese-Crackers and herbs

Mains:

That's Amore! (A, C, G, M, O)

Handmade Gnocchi in a sauce of tomatillo and tomatoes, Stracciatella cheese, zucchinis and salsa

Don't forgetti your polpetti (A, G, M, O)

Meatballs made from organic black angus beef with labneh, cucumbers and variation of beans

Additional vitamins:

Christina's Shades of Green - 6,90 (M, O)

Salad variation from the "Bach" farm, ALMA vinaigrette

Desserts & cheese plate:

Gâteau au chocolat - 6,90 (C, G)

Whey caramel sauce

Fig leaf Panna Cotta - 6,90 (G)

with blueberries

Cheese - 9,90 (A, G, H, M, N, O)

Selected cheese varieties from Anna am Meidlinger Markt (Goat cheese, Brie, Mountain cheese - aged 6 months, Pecorino Sardo) with sourdough bread

Add-ons to combine with the menu, 5,90 each:

ALMA's olives

Marinated with our house spice blend

Getting Nuts

Nut mix freshly roasted and spiced up (O, H)

Labneh

Homemade labneh served with dukkah (G, N, H, O, M)

Brot & Butter

Sourdough bread, brown butter, seasoned Maldon salt (G, A, L, N)

Focaccia

Freshly baked in house, available until sold out (A)

The ALMA Team wishes you a nice evening!

Andreas, Christina, Gabi, Chanti, Nina, Sophie, Magdalena, Verena & our Head of Bread Bernadette Wörndl

Allergens:

Please ask our service personnel for detailed information allergens.

A= Cereals containing gluten, B= crustaceans, C= eggs, D= fish, E= peanuts, F= soya, G= milk or lactose, H= other nuts, L=celery, M= mustard, N=sesame, O= sulphite, P= lupines, R=mollusks

All our prices are in Euros incl. local taxes, excl. service charge. Tipping is at your discretion.
Alle unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer