

## Abendkarte

Herzlich Willkommen in der ALMA.

Sharing is caring! Unsere Gerichte sind kleiner und zum Teilen gedacht!  
Für 2 Personen empfehlen wir 5-6 Gerichte je nach Appetit, für 4 Personen einmal alles.  
Lasst es euch schmecken!

### Zum Start in den Abend, je 6,00:

ALMA's Oliven	mariniert nach unserem altbewährten Rezept
Speck & Würstel	feiner Wurzelspeck & Teufelswürstl mit Pfefferoni, Grammelschmalz und Kren (M)
Belugalinsencreme	mit eingelegten Rüben und Ras el Hanout (H, L, N, O)
Brot & Butter	Sauerteigbrot, aufgeschlagene Butter, Maldon Salz (A, G, L, N)
Baccalà mantecato	cremiger Aufstrich vom roten Wels mit Saatencrackern (D, G, M, O)

**Ceviche von der Lachsforelle** (D, L, M, O) 16,00  
mit Rhabarber, Sauerklee und Süßkartoffel

**Karottentatar** (A, G, N) 13,00  
mit Ziegenkäsecrostini, Röstzwiebeln und Chiliöl

**Vitello Forello** (C, D, G, H, M) 16,00  
Rosa Kalb mit Räucherforelle, Kapern und Senfsalat

**Gegrillter Marchfeld Spargel** (G, M) 15,00  
mit Erdbeeren und Burrata

**Schäfkäse-Erdäpfelgnocchi** (A, C, G, H, O) 17,00  
mit Rübenvariation, Pak Choi und piemonteser Haselnüssen

**Gratinierte Lachsforelle** (A, C, D, G, L, O) 19,00  
mit Spargelrisotto und eingelegten Radieschen

**Tagliata di manzo** (M, O) 19,00  
mit Austernpilzen, Paprikacreme und Buchweizen

**Schokolade Tarte** (A, C, G) 7,00  
mit Himbeercoulis, Rhabarber und Vanillecreme

**Käse** (A, G, H, M, N, O) 13,00  
ausgewählte Käsevariationen von JUMI und Nuart mit Sauerteigbrot

#### 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



## Dinner Menu

Welcome to ALMA!

Sharing is caring! Our dishes are smaller and meant to be shared!  
For 2 persons we recommend 5 to 6 dishes, or everything for 4 people.  
Enjoy it!

### Nibbles to start the evening, 6,00 each:

ALMA's olives	marinated with our house spice blend
Speck & Sausage	root bacon & devil's sausage with pepperoni, lard & horse radish (M)
Beluga lentil cream	with pickled beets and Ras el Hanout (H, L, N, O)
Bread & Butter	sourdough bread, whipped butter, salt flakes (A, G, L, N)
Baccalà mantecato	creamy spread of red catfish with seed crackers (D, G, M, O)

Salmon trout ceviche (D, L, M, O) with rhubarb, sorrel and sweet potatoes	16,00
Carrot tartare (A, G, M) with goat cheese crostini, fried onions and chili oil	13,00
Vitello Forello (C, D, G, H, M) veal with smoked trout, capers and mustard lettuce	16,00
Grilled asparagus from Marchfeld (G, M) with strawberries and burrata	15,00
Sheep cheese-potato gnocchi (A, C, G, H, O) with variation of beets, pak choi and hazelnuts from Piedmont	17,00
Gratinated salmon trout (A, C, D, G, L, O) with asparagus risotto and pickled radishes	19,00
Tagliata di manzo (M, O) with oyster mushrooms, bell pepper cream and buchweat	19,00
Chocolate tarte (A, C, G) with raspberry coulis, rhubarb and vanilla cream	7,00
Cheese (A, G, H, M, N, O) selected cheese varieties from JUMI and Nuart with sourdough bread	12,00

♥♥♥Tipping is at your discretion♥♥♥ All our prices are in Euros incl. local taxes, excluding service charge.

#### 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