



AlmAperitif

Hblunder Fizz mit Apfel. Gin.Hblundersirup.Zitrone,Ice 7,90

Granatapfel-Sprizz Grenadinesirup.Prosecco,Ice 7,90

Alm-Sprizz Limettensaft.GingerBIce (alkoholfrei) 6,90

Campari-Orange. 5,90

Clean Drinks

Riedenburger PUREKirsche-Aronia

Riedenburger PUREBitter-Orange

Riedenburger PURERhabarber-Cassis



0,33l 3,90

PURE wird hergestellt auf Basis von fermentiertem Dinkelmalz mit feinen Biofrüchten und der natürlichen Süße der Bio-Agave, selbstverständlich mit dem reinen unbehandeltem Brauwasser, das sonst nur für Riedenburger Biere verwendet wird.

Der PURE Genuss! PURE erfrischt und macht das Leben bunt. Denn nichts ist besser als echte Natur.



Craft Biere

Riedenburger Dolden Sud

Ausgewählte Aroma-Hopfsorten verleihen dem Bier ein fruchtig-süßliches Hopfenaroma. Geschmacklich bilden die Hopfenbittere, der Körper des erlesenen Riedenburger Sommergerstenmalzes und die würzigen Hefenoten eine außergewöhnliche Allianz.

0,33 4,10



Riedenburger Dolden Dark Porter

Aroma

Röstmalznoten, Karamell, Zartbitterschokolade und Kaffee

Geschmack

Kaffee und Schokolade, bei höherer Trinktemperatur kommen zudem feine fruchtige Note von roten Beeren zur Geltung

0,33 4,10



Riedenburger Dolden Dock

ist ein obergäriger hopfengestopfter Weizendoppelbock.

Aroma

Pfirsich, Banane, Nelke, fruchtiges Hopfenaroma, süßliches Malzaroma

Geschmack

fruchtig-süßlicher Weizenbock-Charakter eine erfrischende Zitrus-Note. Geschmack

0,33 4,10



Lammsbräu Glutenfrei

Schlank wie ein Pils, mit ausgeprägter Hopfennote ist es vollmundig und süffig. Im Glashrönt der feinporige, schneeweiße Schaum auf dem strohgelben, leuchtend-glänzenden Glutenfrei.

0,33 3,50



Glutenfrei & Weiß

Prickelnd-frisch mit fruchtigem Aroma von Banane, Aprikose, einem Hauch Zitrone und Gewürznelken, abgerundet mit einer milden Hefenote. Diese Spezialität ist nun auch ohne

Gluten erhältlich. Im Glas sorgen die typische Trübung und die goldgelbe Farbe, gekrönt von schneeweißem Schaum für höchsten Genuss.

0,33 3,50



Lammsbräu Zwickl

Untergäriges, naturtrübes Bier mit ausgewogenem Hopfen- und Malzaroma. Ein besonders frisches und vollmundiges Geschmackserlebnis - vollkommen und unverfälscht. Goldgelb mit einer kräftigen Trübung und feinporigem schneeweißem Schaum

0,5l 3,90

1628 Gourmet-Bier

Pils, Helles, Weizen und Bock - das könnte es gewesen sein, wenn nicht immer wieder innovative Brauereien es gewagt hätten, neue Wege zu gehen. Wir BioBier-Freunde sind gern kreativ und so braut sich im kupfernen Sudkessel der Neumarkter Lammsbräu etwas zusammen, das seinesgleichen sucht: Keines unserer 1628 Gourmet-Biere ist wie das andere. Hier wird Brau-Geschichte aufgegriffen, furios interpretiert und weiter erzählt. So trägt jedes Bier unsere persönliche Handschrift - und hat einen unvergleichlichen Charakter.

0,7l 13,90





.....zuerst an die Alm-Tränke..... alkoholfrei

Tafelwasser Karaffe		1,00l	5,50
		0,50l	2,90
		0,25l	2,00
Lammsbräu Bio Kristall			
Still oder medium		0,75l	5,50
		0,33l	2,80
Olympia Zitrone oder orange	1,3	0,40l	3,00
		0,20l	2,00
Olympia Cola	1,3,9	0,40l	3,50
		0,20l	2,00
Coca Cola light	1,3,9,13	0,40l	3,50
		0,20l	2,00
Spezi	1,3,9	0,40l	3,50
		0,20l	2,00
Apfelsaft/Orangensaft	pur	0,50l	3,90
		0,25l	2,00
als Schorle		0,50l	3,70
		0,25l	2,00
Nagler Säfte Traube/Johannisbeer/Maracuja	pur		
		0,50l	4,50
		0,25l	2,50
als Schorle		0,50l	4,30
		0,25l	2,50



...zuerst an die Alm-Tränke... die guten regionalen Biere

Ökologisches von der Lammsbräu Neumarkt		
Pils vom Fass	0,40l	3,20
	0,20l	2,00
Edel-Hell vom Fass	0,50l	3,50
	0,25l	2,00
Dunkles	0,50l	3,50
Alkoholfreies Zzzisch	0,33l	2,60
Radler	0,50l	3,50
	0,25l	2,00
Weisse	0,50l	3,70
Dunkles Weizen	0,50l	3,70
Leichtes Weizen	0,50l	3,70
Alkoholfreies Weizen	0,50l	3,70
Alkoholfreies dunkles Weizen	0,50l	3,70
Gansbräu Neumarkt		
Ganst hell	0,50l	3,50
Winkler Lengenfeld		
Kupferradler /auch als Alkoholfrei	0,50l	3,50
Kupfer Spezial	0,50l	3,50
Export	0,50l	3,50
Riedenburger Brauerei		
Riedenburger Urweizen	0,50l	3,70
Riedenburger Emmer naturtrüb Bio	0,50l	3,70



Die Suppen

Glutenfrei

Schwarzwurzelsuppe. Zimt

Salsify soup with cinnamon

6,90

Gluten ist ein Protein, das sich in Weizen und einer Reihe anderer Getreidesorten wie Hafer, Roggen und Gerste befindet. Menschen mit Zöliakie stellen fest, dass der Konsum von Gluten Darmschäden verursacht, wodurch keine Nährstoffe mehr aufgenommen werden können.^[1] Menschen, die nicht unter Zöliakie leiden, können trotzdem unter einer Gluten-Intoleranz leiden. Sie können alle Symptome der Krankheit aufweisen, ohne dass ihr Darm allerdings tatsächlich geschädigt wird. In beiden Fällen muss die betroffene Person glutenhaltige Getreidesorten meiden, wozu auch die meisten Brotsorten, Nudeln, Pizza, Gebäck und Kuchen zählen.



Probieren Sie dazu Lammsbräu Glutenfrei



Traditionelle Küche

Bergkäsesuppe. Brezl-Speck Croutons

Mountain cheese soup pretzel bacon croutons

6,90

Spätestens wenn die Tage im Oktober kürzer und kälter werden, wird in den deutschen Küchen traditionell gekocht. Und solche Gerichte in Deutschland sind fleischhaltig, fett und oft kalorienreich.

Leberknödel in der Rinderkraftbrühe

Liver dumplings in bovine broth

5,90

Von vielen geliebt, nach einem Rezept von Oma Lukas



Eine leckere Alternative: Craft-Bier Riedenburger Dolden Sud



Die Hauptgänge

Paleo (Steinzeit)



*Zwiebelrostbraten vom Juradistl Roastbeef aus der Region 21,90

*Argentinisches Rib Eye 26,90

*Rinderfilet vom irischen Rind 28,90

*Gockelbrust 17,90

wahlweise mit

Beilagen zum dazubestellen:

-Herbstsalat 4,50

-Superfood-Salat (Beeren, Granatapfel, Kürbiskernen, Nüssen usw.) 6,50

-HerbstGemüse 4,50

-Bratkartoffeln 3,90

Unsere Weinempfehlung: Optimo Navarra Spanien Merlot & Cabernet sauvignon 14%
0,1l 3,80 / 0,2l 7,20 / 0,75l 28,50



Happy-Food ☺

Alm-Steakplatte für 2

600 g pro Person 29,90

wahlweise mit

-Superfood-Salat (Beeren, Granatapfel, Kürbiskernen, Nüssen usw.)

-HerbstGemüse

-Bratkartoffeln, Röstzwiebeln, Spiegelei (nicht paleo, aber guad)



Traditionell

Oxnbacken, Rinderjus, Oberpfälzer Kartoffelknödel
17,90



Opa Schorsch's Rindsroulade

Rotweinsouße, Hausgemachte Spätzle, Apfelblaukraut
Filled braised beef, red wine vinegar, homemade spaetzle
17,90



Schön dazu: **Pagos de Araiz** Orianza Spanien, kräftig trocken 14%
0,1l 3,80 / 0,2l 7,20 / 0,75l 28,50



Ganz was Besonderes: **Lammsbräu 1628 Gourmet-Bier** 0,7l 13,90





Mediterran

Pestospaghetti. Gebratenes Zanderfilet. Rucola. Pinienkerne

Pestospaghetti. Fried monkfish fillet. Arugula. pine nuts

21,90

Die mediterrane Küche und Lebensart steht heute für Vielfalt und Schmackhaftigkeit, für Urlaubsgefühle, für Wohlbefinden und Gesundheit.

Ganz mediterran: **Ostoya von Garga** Italien frisch, fruchtig und trocken 12,5%

0,1l 3,60 / 0,2l 6,90 / 0,75l 25,50



Lowcarb und Lactose frei

Am Stück gegrillte Dorade. Herbstgemüse

Grilled Dorade. Autumn vegetables

19,90

Laktose ist gemeinhin auch als Milchzucker bekannt. Um Milchzucker verdauen zu können, benötigt der Körper das Enzym Laktase. Dieses spaltet den Milchzucker in seine Einzelteile, die dann vom Körper verwertet werden. Menschen, die laktoseintolerant sind, haben nur eine geringe Menge des Enzyms in ihrem Dünndarm. In der Folge wird die Laktose der Milchprodukte von den Darmbakterien zu Methan, Kohlenstoffdioxid und weiteren chemischen Verbindungen umgesetzt und es kann sehr zeitnah zu Magen- und Darmbeschwerden kommen.

Lowcarb

Zander auf Spitzkohl. Champagnerschaum

Zander on pointed cabbage champagne foam

19,90

Der Begriff Kohlenhydratminimierung bzw. **Low-Carb** (von englisch **carb**, Abkürzung für carbohydrates, Kohlenhydrate) bezeichnet verschiedene Ernährungsformen oder Diäten, bei denen der Anteil der Kohlenhydrate an der täglichen Nahrung reduziert wird.

Ganz hervorragend dazu: **Schild Michaeliskapelle Riesling trocken**, fruchtig 12,5%

0,1l 2,90 / 0,2l 5,90 / 0,75l 21,50



Happy-Food ☺

Kas´Burger

13,90

Rosmarin-Semmel

Gegrilltes Beef-Steak, Alpenkäse

Hausgemachte Soße, Tomaten, Salat, Röst Zwiebeln, Gurke

Herb-spelt bun, cheese, grilled beef steak, tomatos, salad, Fried onions, gherkin

Vegan und Vegetarisch

Pulled Pork Burger

Jackfruit, Zwiebeln, Marinade

Pulled Pork Burger, Jackfruit, Onions, Marinade

14,90

Vegetarisch lebende Menschen verzehren neben pflanzlichen Lebensmitteln nur Produkte, die vom lebenden Tier stammen. Das Wort vegetarisch leitet sich vom lateinischen "vegetare" (= beleben) bzw. "vegetus" (= frisch, lebendig, belebt) ab. Der Vegetarismus kennzeichnet demnach eine Lebens- und Ernährungsweise, die "lebendig" und "belebend" ist. Deshalb verzehren Vegetarier neben pflanzlichen Nahrungsmitteln nur solche Produkte, die von lebenden Tieren stammen, beispielsweise Milch, Eier und Honig. Genieten werden Fleisch und Fisch, aber auch alle daraus hergestellten Produkte, wie z. B. Gelatine oder Schmalz.

Vegane Lebensweise

Veganer meiden alle tierischen Produkte wie Fleisch, Fisch, Milch, Eier und Honig. Eine vegane Lebensweise beschränkt sich jedoch nicht nur auf die vegane Küche, sondern schließt alle Lebensbereiche mit ein. Vegan lebende Menschen benutzen pflanzliche Kosmetik ohne Tierversuche und kaufen vegane Kleidung, die keine tierischen Stoffe enthält wie Pelz, Leder oder Wolle. Sie meiden alle Formen der Ausbeutung von und Grausamkeiten an Tieren, so auch Zoos oder Zirkusse, die Tiere zur Schau stellen.

Die **tropische Jackfruit** als Fleischersatz. Werden die Fruchtstücke in einer Marinade gegart und dann scharf angebraten, erinnern sie stark an Fleisch. Auch optisch bildet sich durch die Kruste eine fast perfekte Illusion. Denn letztendlich sind es ja auch beim Fleisch die Gewürze, die den Geschmack bestimmen.



Alm.... klassische Lieblinge

Berg Cordon bleu vom Schweinerücken

Würziger Bergkäse, Geräucherter Almschinken, Landhaus Pommes

Cordon Bleu (of pork)

Mountain cheese, smoked ham, french fries, salad

15,90

Alm Schnitzel vom Schweinerücken

Raffiniert mit Meerrettich-Senfpanade, Landhaus Pommes

Schnitzel (of pork)

Horseradish-mustard breading, french fries, salad

14,90



Der Nachtisch

Nouvelle cuisine

AlmWalnuß-Traubencrumble. Rieslingcreme

Almwalnut grape crumble Riesling cream

8,90

In der Nouvelle Cuisine wird besonderer Wert auf marktfrische Lebensmittel gelegt. Statt im Winter noch Erdbeeren servieren zu können, deren fehlendes Aroma durch besonders viel Sahne kaschiert werden muss, sollten überwiegend Lebensmittel, die frisch auf dem Markt zu erhalten waren, verwendet werden.

Vegetarisch

Der AlmApfel im Kokosmantel. Blaubeereis

The AlmApple in a coconut coat, blueberry ice cream

8,90

Formen der vegetarischen Ernährung

Die beiden Hauptformen vegetarischer Ernährung sind die ovo-lakto-vegetarische sowie die vegane Kost, während die lakto-vegetarischen und ovo-vegetarischen Varianten seltener vorkommen. Ovo-Lakto-Vegetarier verzehren neben pflanzlichen Lebensmitteln auch Eier und Milch ("ovo" = Ei, "lakto" = Milch). Lakto-Vegetarier meiden neben Fleisch und Fisch auch Eier. Ovo-vegetarisch lebende Menschen hingegen verzehren Eier, aber keine Milch. Vegan lebende Menschen meiden alle Produkte, die von Tieren stammen. Dieses Konsumverhalten bezieht sich oft nicht nur auf Nahrungsmittel, sondern auch auf Gebrauchsgegenstände, wie z. B. Lederwaren, Wolle oder Seide.

Bo

Eis vom Oberlipp

Icecream from Oberlipp

Große Kugel 4,90

Interview mit Beppo und Christine Zschaber: Woher kommen die Rezepturen und Rohstoffe?

Das Handwerk hat Beppo bei naja – nennen wir ihn „Deutschlands Eisprofessor“ Uwe Koch gelehrt. Er gibt sehr gute Kurse für Eiscafés, Hersteller, Restaurants & Co. Und da haben wir auch die Grundrezepturen her. Aber mittlerweile tüfteln wir fleißig selber neue Rezepturen aus. Wie z.B. das Goldene Milcheis (die Idee kommt aber von meinem Papa) oder das Joghurt-Dimml-Eis mit Karmelkirschen. Für die Hammelmühle in Hohenburg machen wir z.B. ein Joghurt-Sauerampfer-Eis. Auch gemeinsam mit den Gastro-Kunden kreieren wir immer wieder neue Sachen. Milch vom Hof der Diepolds. Joghurt fürs Eis wird auch selbst angesetzt. Bo-Haselnüsse aus der Hlledau vom Neumeier, Bo-Kürbiskernöl und -kerne vom Kürbischhof Schnell im fränkischen Kammerstein, Bo-Streuobstsäfte (für z.B. Quitteneis & Birneneis) vom Bo-Streuobsthof Stöckl im niederbayerischen Rohr. Erdbeeren vom Demeterhof Ehemann in Oberndorf bei Freytsch (selbst gepflückt, Eierlikör vom Biohof Pflhofer in Neukirchen, Bo-Hörnig von der Inkerei Kieweg in Neumarkt, Nussmuse von Eisblümel aus Lauterhofen. Die restlichen Zutaten bestellen wir beim BoMarkt Dinkelähre in Neumarkt, bei Rapunzel, Demeter Felderzeugnissen (Obst) und beim Ökoring