

MENÜ

Almstadt
AM KOCHER

HERZLICH WILLKOMMEN IM

Almstadl

AM KOCHER

Liebe Gäste,

der Winter mag kalt und dunkel sein, aber genau deshalb haben wir das Almstadl am Kocher ins Leben gerufen: einen neuen, gemütlichen Wohlfühlort hier in Künzelsau, der euch auch in den kalten Monaten ein warmes und einladendes Zuhause bietet. Hier wird's kuschelig, gemütlich und richtig lecker!

Unsere Idee? Wir wollen einen Ort schaffen, der in der Winterzeit Freude und Wärme verbreitet. Mit unserem großen Almstadl, einer einladenden Glühweinhütte und einer rustikalen Grillstelle entsteht bei uns eine besondere Winterlandschaft – perfekt zum Entspannen, Genießen und Zusammensein.

Unsere Winterkarte vereint traditionelle Spezialitäten mit kreativen, neuen Akzenten. Frisch, regional und in bester Qualität – von lokalen Erzeugern, damit der Geschmack unserer Heimat auf den Teller kommt.

Lasst uns den Winter gemeinsam zu etwas Besonderem machen. Und ja, der Glühwein steht schon bereit!

Hermann, Juan & Lynn



Unsere Partner




Afri Cola, Bäckerei Heigold, Brauerei Distelhäuser, Brauerei Erdinger, Metzgerei Wilder Mann, MEXXs Getränkeservice, Schöller, Teinacher, Victoria Weine, Weingut Gaufer, Weinkellerei Fürstenfass.

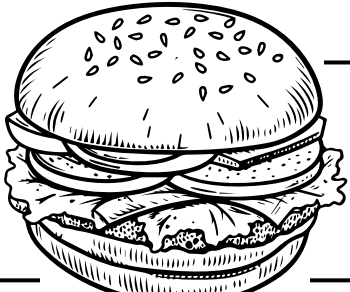


Unsere Burger











KLASSIK BURGER ^{A,C} 	11,00
Rindfleisch, Sauerteigbrötchen, Tomate, Zwiebel, Gewürzgurke, Salat, hausgemachte Burgersoße	
CHEESE BURGER ^{A,C,G}	11,50
Rindfleisch, Gouda, Sauerteigbrötchen, Tomate, Zwiebel, Gewürzgurke, Salat, hausgemachte Burgersoße	
SCHMOR BURGER ^{A,C,G,I}	13,00
Geschmorte Rinderschulter, Sauerteigbrötchen, Farmersalat, Zwiebel, Gewürzgurke, Salat, hausgemachte Burgersoße	
BIERGARTEN BURGER ^{A,C,G}	13,50
Rindfleisch, gebratener Ziegenkamembert, Sauerteigbrötchen, Tomate, Zwiebel, Gewürzgurke, Salat, hausgemachte Burgersoße	
BACKHENDL BURGER ^{A,C,G}	12,50
Frittiertes Hähnchen, Sauerteigbrötchen, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Burgersoße	
VEGGIE BURGER ^{A,C,G} 	12,00
Gebratener Ziegenkamembert, Sauerteigbrötchen, Tomate, Zwiebel, Salat, hausgemachte Burgersoße	
VEGAN BURGER ^A 	10,50
Pilzbratling, veganes Sauerteigbrötchen, Tomate, Zwiebel, Salat, Ketchup, vegane Mayo	


Beilagen

Salat  	5,00
Farmersalat  ^{C,G,I}	4,50
Pommes inkl. Ketchup, Mayo	4,50






Soßen

Chili-Dip   ^C	1,00
vegane Mayonnaise  	1,00
Zitronenmayo   ^C	1,00
Trüffelmayo   ^C	1,50
Barbecue  	1,00






 Alle Burger (außer Backendl Burger) auch glutenfrei möglich (ohne Brötchen).

Winter Specials





<u>WECHSELNDE SUPPE DER SAISON</u> mit Roggenmischbrot	6,50
<u>ENTEN BURGER</u> ^A Sanft gegartes Entenfleisch, Zwiebelschmelze, Preiselbeeren, Salat, Rotkraut, Sauerteigbrötchen, Barbecue - Soße	14,00
<u>VEGGI ALMSTADL BURGER</u> ^{A, G} Gebratener Ziegencamembert, Honig, Zwiebelschmelze, Preiselbeeren, Rotkraut, Salat, Sauerteigbrötchen	12,50
<u>ALMSTADL BURGER</u> ^A Sanft gegartes Entenfleisch, gebratener Ziegencamembert, Zwiebelschmelze, Preiselbeeren, Salat, Rotkraut, Sauerteigbrötchen, Trüffelmayo	15,50
<u>ENTE MIT KNÖDEL UND ROTKRAUT</u> ^{A, L}  Sanft gegarte Entenkeule, Kartoffelknödel gefüllt mit Roggenmischbrotcroutons, Rotkraut und frischen Kräutern	20,50
<u>KNÖDEL UND ROTKRAUT</u> ^{A, L}   Kartoffelknödel gefüllt mit Roggenmischbrotcroutons, Rotkraut und frischen Kräutern	13,50




Klassiker

<u>SCHMORBRATEN</u> ^{A,C,G,I}	19,50
Zwiebelschmelze, Schmorbratensoße, Spätzle	
<u>FRITTIERTES BACKHENDL</u> ^{A,G}	16,50
Frittierte Oberkeule vom Huhn, Pommes, Zitrone	
<u>PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN</u> ^{A,C} 	15,50
Pommes oder Kartoffelsalat, Zitrone	
<u>KÄSESPÄTZLE</u> ^{A,C,G,J} 	14,00
Bergkäse, Zwiebelschmelze, Salat	
<u>WURSTSALAT</u> ^{A,J} 	10,50
Rote Zwiebeln, Essiggurken, Roggenmischbrot - mit Bergkäse ^G	+ 1,00
<u>CURRYWURST</u> ^{I,J}  	9,50
Pommes	



Grün, lecker & frisch

<u>KLEINER BEILAGENSALAT</u> ^{I,J}  	5,00
Bunter Blattsalat, Tomaten, Salatgurken, Kresse	
<u>GROSSER SALATTELLER</u> ^{A,I,J} 	8,00
Bunter Blattsalat, Tomaten, Salatgurken, Kresse	
<u>GROSSER SALAT MIT GEBRATENEM ZIEGENCAMEMBERT</u> ^{A,G,H,J} 	15,50
Bunter Blattsalat, Tomaten, Salatgurken, Kresse, Walnüsse, Honig	
<u>BACKHENDL SALAT</u> ^{A,G,J}	15,00
Bunter Blattsalat, Tomaten, Salatgurken, Kresse, Kürbiskernöl Zitrone	






Zu unseren großen Salaten reichen wir veganes Weißbrot italienischer Art.

 Alle Salate (außer Backhendl Salat) auch glutenfrei möglich (ohne Brot).

Für den kleinen Hunger

GROSSE POMMES  
Mit Ketchup, Mayonnaise

extra Soßen

Chili-Mayo-Soße  ^c	0,80
vegane Mayonnaise  	0,80
Zitronenmayo  ^c	0,80
Trüffelmayo  ^c	1,20
Barbecue  	1,00

5,50

KLEINES PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN ^{A,C} 
Pommes oder Kartoffelsalat, Zitrone

9,50

WINZERBROT ^{A,G}

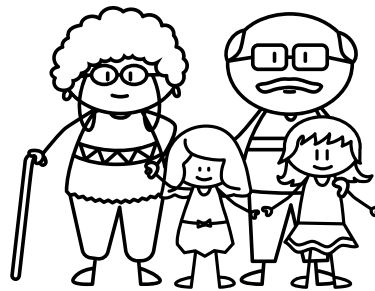
Roggenmischbrot mit Bergkäse, Speck, Zwiebel und Sauerrahm und frische Kräuter

9,50

SPÄTZLE MIT SOSSE ^{A,C,G,I}

Mit hausgemachter Bratensoße

6,50



Süße Meisterstücke

KAISERSCHMARRN ^{A,C,G} 


mit Apfelmus
- Sahne ^G

9,50

+ 0,50

KUCHENAUSLESE

Apfelstreuselkuchen ^{A,C,G} 

Zwetschgenstreuselkuchen ^{A,C,G} 

- Sahne ^G

4,00

4,00

+ 0,50



Alkoholische Getränke

<u>BIER VOM FASS</u>	0,3 L	0,5 L
Erdinger Brauhaus Helles	3,80	4,80
Erdinger Urweisse	4,00	5,00

<u>FLASCHENBIER</u>		
Erdinger Kristallweizen		5,00
Erdinger Weißbier dunkel		5,00
Distelhäuser Naturradler		4,80



<u>APERITIFS</u>		
Hugo		7,50
Aperol Spritz		7,50
Rose Pamp		7,50
Prosecco Schorle		7,50



<u>HEISSGETRÄNKE</u>		
Fürstenfass Glühwein (rot, weiß)		3,50
- mit Amaretto		+ 1,00
Heißer Spritz (weißer Glühwein, Aperol, Orange)		5,50
Glühgin (Punsch, Gin, Zitrone)		5,50

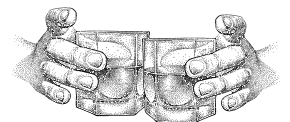


<u>OFFENE WEINE</u>	0,25 L	
Gaufer weiß, rosé, rot	5,50	

<u>WEINSCHORLE</u>		0,5 L
Gaufer weiß, rosé, rot	4,00	7,00



<u>SCHNAPS:</u>	1 Kurzer	1 Schnapsbrettl = 6 Kurze
Amaretto, Saurer Joster, Jägermeister		
<u>Prinz Fein - Brennerei:</u>		
Alte Marille	3,50	19,00
Alte Williams-Christ-Birne		
Wild Haselnusslikör		



Alkoholfreie Getränke

APERITIFS (alkoholfrei)

Holunder-Limette-Spritz ²	6,00
Rhabarber-Orange-Spritz ²	6,00
Pampelmuse-Spritz ²	6,00



SOFTDRINKS (0,33L)

Teinacher Wasser still	3,00
Teinacher Wasser medium	3,00
Afri Cola ^{1,2}	3,50
Afri Cola ohne Zucker ^{1,2,4}	3,50
Afri Mix ^{1,2}	3,50
Bluna Zitrone	3,50
Bluna Orange ^{2,3}	3,50



TEINACHER GENUSS (0,33L)

Apfelsaftschorle	3,80
Rhabarber - Mirabelle - Limonade	3,80
Limette - Minze - Limonade ³	3,80
Mango Maracuja - Orange - Limonade ^{2,3}	3,80
Eistee Pfirsich ³	3,80



HEISSGETRÄNKE

Milchkaffee ¹	3,80
Espresso ¹	3,00
Kaffee ¹	3,00
Kaffee mit Milch ¹	3,50
Cappuccino ¹	3,80
Latte Macchiato ¹	3,80
Tasse Tee (Grün, Schwarz, Früchte, Ingwer-Zitrone)	3,00
Kinderpunsch	3,00



BIER

Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5 l	5,00
Distelhäuser Pils alkoholfrei	0,3 l	3,80
Distelhäuser Radler alkoholfrei	0,5 l	4,80



Weine

FLASCHENWEINE (0,75L)

Lugana I Frati - Cà dei Frati - Weißwein

32,00

Fruchtig und ausgewogen, mit Nuancen von Pfirsich und Mandel.

Riesling Kabinett halbtrocken - Zeltinger Himmelreich -
Selbach Oster - Weißwein

32,00

Halbtrocken, mit Noten von grünem Apfel und mineralischer Frische.

Rosa dei Frati - Cà dei Frati - Rosé

32,00

Leicht und frisch, mit Aromen von roten Beeren und einem Hauch von Zitrus.

Rioja Crianza Athus - Finca Athus - Rotwein

27,00

Reichhaltig und vollmundig, mit Nuancen von reifen Früchten und Vanille,
abgerundet durch sanfte Tannine.



SCHAUMWEIN / CHAMPAGNER (0,75L)

Brut Blanc - Bouvet Ladubay - Schaumwein

27,00

Frisch, mit feiner Perlage und Zitrusnoten.

MOËT & CHARDON CHAMPAGNE ICE IMPERIAL

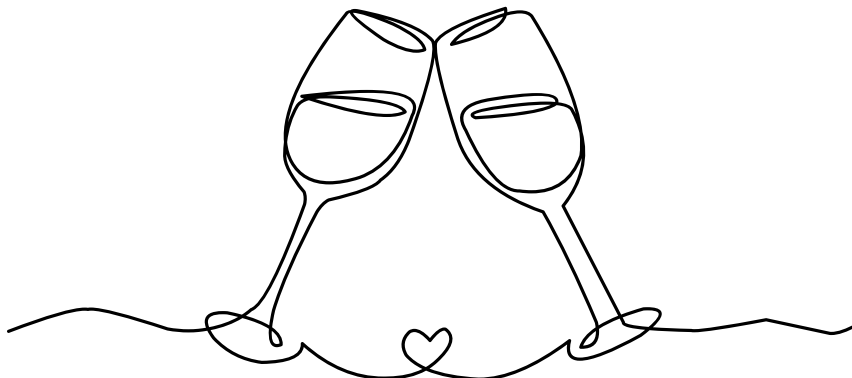
119,00

Tropische Aromen von Mango und Guave, begleitet von saftiger Nektarine und
einer feinen Himbeernote. Abgerundet und frisch, mit einem Hauch von
Karamell und der lebendigen Säure von Grapefruit und Ingwer.

MOËT & CHARDON CHAMPAGNE ICE IMPERIAL ROSÉ

129,00

Strahlendes Pink, mit Aromen von roten Beeren, Kirschen und einem Hauch
Grenadine. Vollmundig und erfrischend, abgerundet durch eine bittersüße
Note von pinker Grapefruit.



Zauberzutaten-Index



weitestgehend glutenfrei. Kann Spuren von Gluten enthalten.



laktosefrei



vegetarisch



vegan



ENTHÄLT FOLGENDE ALLERGENE:

A = GLUTENHALTIGES GETREIDE
B = KREBSTIERE
C = EIER
D = FISCH
E = ERDNÜSSE
F = SOJA
G = MILCH UND MILCHPRODUKTE
H = SCHALENFRÜCHTE
I = SELLERIE
J = SENF
K = SESAMSAMEN
L = SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
M = LUPINEN
N = WEICHTIERE

ENTHÄLT FOLGENDE ZUSATZSTOFFE:

1 = KOFFEIN
2 = FARBSTOFF
3 = ANTIOXIDATIONSMITTEL
4 = SÜSSUNGSMITTEL
5 = PHOSPHAT
6 = GESCHWEFELT
7 = CHININHALTIG

Wünsche & Anregungen

Ihr habt spezielle Wünsche oder Anregungen?

Schreibt uns gerne eine E-Mail an info@biergartenamkocher.de



Bewertet uns
auch gerne bei
Google!



Folgt uns auf
Instagram. :)