



Herzlich willkommen im Sportalm-Bistro!  
Wir hoffen, dass Sie sich in unserem Lokal wohl  
fühlen und zufrieden sind. Falls Sie Anregungen  
oder Wünsche haben, können Sie uns gerne  
ansprechen.

Leiden Sie unter Allergien oder  
Lebensmittelunverträglichkeiten?  
Unser Service-Personal wird Ihnen gerne  
weiterhelfen.

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt  
und "En Guete" - das Sportalm-Team.

# SUPPEN

**Speckknödel-Suppe**<sup>4,5</sup> **5,50€**

**Gemüsecreme-Suppe** (Gemüse der Saison) **5,50€**

# FLAMMKUCHEN

**Elsäßer** **8,00€**

- mit Rahm, Speck und Zwiebeln

**Ziegen** **8,50€**

- mit Rahm, Ziegenkäse, Lauch, Rohschinkenwürfel, Honig  
auch als **vegetarische Variante**, ohne Rohschinken

**Vegetarisch** **8,00€**

- mit Rahm, Greyerzerkäse, Lauch und Knoblauch

**Apfel-Zimt** **8,00€**

- mit Rahm, Apfel und Zimtzucker

# FONDUE

**Schweizer Käsefondue\*** - ab 2 Personen **17,00€ p.P.**

- dazu servieren wir Brot,

bei Vorbestellung auch Pellkartoffeln

- ab 5 Personen bitten wir um eine Vorbestellung

**Käsefondue "stay at home"**\* - für 2 Personen **22,00€**

- zum Mitnehmen, mit Kartoffeln und Brot

**Fleischfondue "Chinoise"** - auf Vorbestellung **25,00€ p.P.**

- Fleisch vom Hähnchen, Schwein und Rind  
dazu servieren wir Salat, Pellkartoffeln und Dips

\*laktosefrei | 4 Konservierungsstoffe | 5 Phosphat

alle Preise beinhalten die MwSt. von 19%

# RÖSTI

- im Eisenpfännle überbacken

**Veggie** 11,00€

- mit Spinat, Gorgonzola, Knoblauch und Käse\*

**Hüttengaudi** 12,00€

- mit Speck<sup>4,5</sup>, Spiegelei und Käse\*

**Schlemmer** 12,00€

- mit Putenstreifen, Tomatensauce und Käse\*

# CHÄSBRÄTEL

- Raclette auf Brot

**Strammer Max** 9,50€

- mit Raclettekäse, Schinken<sup>4,5</sup> und Spiegelei

**Hawaii** 9,50€

- mit Raclettekäse, Schinken<sup>4,5</sup> und Ananas

**Schweizer** 8,50€

- mit Raclettekäse

# WAS B'SONDRES

**Hausgemachte Spinat-Käseknödel** 12,00€

- mit zerlassener Butter, Parmesan und Salat

**Schweizer Äpler-Maccaroni** 12,00€

- Maccaroni, Kartoffeln, Speck<sup>4,5</sup> und Zwiebeln,  
mit Käse\* und Sahne überbacken, serviert mit Apfelkompott

**Käsespätzle** 10,00€

handgeschabt, mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln

# RACLETTE

**Schweizer Raclette aus dem Ofen** 14,00€ p.P.

- dazu servieren wir Pellkartoffeln und Mixed Pickles

(2x 100g)

---

\*laktosefrei | 4 Konservierungsstoffe | 5 Phosphat

# VESPER

**Käsbrot\* auf'm Brettle** - Emmentaler **4,50€**

**Schinkenbrot<sub>4,5</sub> auf'm Brettle** - gekochter Schinken **4,50€**

## DESSERTS

**Hot Berry** **4,90€**

- Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

**Wolke 7** **6,50€**

- Früchtesorbet mit griechischem Joghurt, Früchten,  
Honig und Nüssen

**Ofenwarmes Schokoküchle** **5,90€**

- mit Vanilleeis und Sahne

+ Eierlikör oder Amaretto

**6,50€**

**Flammkuchen Apfel-Zimt** **8,00€**

- mit Rahm, Apfel und Zimtzucker

**Eispresso** **4,20€**

- Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

+ Sahne

# SALATE

wahlweise mit Joghurt-Knoblauch-Dressing  
oder Kräutervinaigrette

**Sportalm** 9,50€

- feiner Blattsalat mit Putenbrust

**Vegetarisch** 8,00€

- Romanasalat mit Käsestreifen, Walnüssen und Zwiebel

**Ocean** 9,00€

- Blattsalat mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebel

**Beilagensalat** 4,00€

- Blattsalat garniert mit Radiesle und Tomaten

## WURSTSALAT

**Baiersbronner** 7,90€

- mit Lyoner<sup>1,4</sup>, Radiesle und Essiggurken

**Wengener** 9,00€

- mit Lyoner<sup>1,4</sup>, Radiesle, Essiggurken und Käse\*

auf Wunsch mit Zwiebeln

# WEIN



<b>ROTWEIN</b>	0,10 l	0,25 l
<b>Landwein (Italien)</b> <i>halbtrocken</i>	<b>1,50€</b>	<b>3,60€</b>
<b>Oberkircher Spätburgunder</b> <i>trocken</i>	<b>2,00€</b>	<b>4,90€</b>
<b>Oberkircher OK51 Merlot</b> <i>trocken</i>	<b>2,60€</b>	<b>6,30€</b>
<b>Rioja (Spanien)</b> <i>trocken</i>	<b>2,40€</b>	<b>5,90€</b>
<b>Weinschorle</b>		<b>2,60€</b>
<b>WEISSWEIN</b> - vom Oberkircher Winzer		
<b>Badischer Landwein</b> <i>halbtrocken</i>	<b>1,50€</b>	<b>3,60€</b>
<b>Klingelberger Riesling</b> <i>trocken</i>	<b>2,00€</b>	<b>4,90€</b>
<b>Grauer Burgunder</b> <i>trocken</i>	<b>2,00€</b>	<b>4,90€</b>
<b>OK 51 Weissburgunder</b> <i>trocken</i>	<b>2,60€</b>	<b>6,30€</b>
<b>Weinschorle</b>		<b>2,60€</b>
<b>ROSÉ</b>		
<b>OK 51 Spätburgunder</b> <i>trocken</i>	<b>2,60€</b>	<b>6,30€</b>
<b>Weinschorle</b>		<b>2,80€</b>

# BIER



- aus der Alpirsbacher Klosterbrauerei

## AUS DEM FASS

<b>Helles</b>	0,25 l	<b>2,50€</b>	0,40 l	<b>3,20€</b>
<b>Pils</b>			0,30 l	<b>2,80€</b>
<b>Radler</b>	0,25 l	<b>2,50€</b>	0,40 l	<b>3,20€</b>
<b>Hefeweizen</b>	0,30 l	<b>2,90€</b>	0,50 l	<b>3,80€</b>
<b>Hefeweizen alkoholfrei</b>	0,30 l	<b>2,90€</b>	0,50 l	<b>3,80€</b>
<b>Russ / Colaweizen<sup>1,2,3</sup></b>	0,30 l	<b>2,90€</b>	0,50 l	<b>3,80€</b>

## AUS DER FLASCHE

<b>Franziskaner Hefeweizen</b>	0,50 l	<b>3,80€</b>
<b>Kristallweizen</b>	0,50 l	<b>3,80€</b>
<b>Pils alkoholfrei</b>	0,33 l	<b>3,00€</b>
<b>Naturradler alkoholfrei</b>	0,33 l	<b>3,00€</b>

# HOCHPROZENTIGES



Aus der Brennerei Markus Kalmbach Baiersbronn

<b>Schlehengeist</b> - 40% Vol.	2 cl	<b>2,50€</b>
<b>Kirschwasser</b> - 40% Vol.	2 cl	<b>2,40€</b>
	2 cl	<b>2,30€</b>
<b>Marillenbrand</b> - 40% Vol.	2 cl	<b>2,60€</b>
<b>Anis</b> - 42% Vol.	2 cl	<b>2,40€</b>
<b>Obstler</b> - 40% Vol.	2 cl	<b>2,10€</b>
<b>Bloody Roots</b> - Kräuterschnaps - 38% Vol.	2 cl	<b>2,90€</b>
<b>Zirbenspitz</b> - 35% Vol. aus Südtirol	2 cl	<b>2,60€</b>
<b>Grappa Barolo</b> - 40% Vol. aus Südtirol	2 cl	<b>3,50€</b>
<b>Williams</b> - 40% Vol. aus dem Schwarzwald	2 cl	<b>2,40€</b>
<b>Ramazotti</b> - 30% Vol.	2 cl	<b>2,20€</b>
<b>Topinambur</b> - 45% Vol.	2 cl	<b>2,10€</b>
<b>Jägermeister</b> - 35% Vol.	2 cl	<b>2,60€</b>
<b>Wodka Gorbatschow</b> - 37,5% Vol.	2 cl	<b>2,40€</b>
<b>Tequila</b> - 38% Vol.	2 cl	<b>2,40€</b>

## SEKT

**Thannhäuser**  
*trocken*

0,10 l **2,10€**



# APÉRITIF



## Silvie`s Special

Ramazotti Rosato (Hibiskuslikör), Sekt, Mineralwasser

4,90€

## Apérol Spirtz

Apérol<sub>2,6</sub>, Sekt, Mineralwasser, Orange

4,70€

## Hugo

Holundersirup, Sekt, Mineralwasser, Minze, Limette  
auch alkoholfrei

4,50€

## Hilde

Himbeersirup, Sekt, Mineralwasser, Himbeeren  
auch alkoholfrei

4,50€

# LONGDRINKS



## Gin Tonic wahlweise mit

- Hendricks

- Monkey 47

- Black Forest Gin - Brennerei Markus Kalmbach

6,90€

## Bacardi Cola

5,50€

## Whisky Cola<sub>2,3</sub>

5,50€

## Campari<sub>2</sub> Orange

3,20€

# WHISKY

## Straight Rye - 42% Vol. Single Barrel -

Portwood finish - Brennerei Kalmbach

5 Jahre im Fass gereift

2 cl

4,50€

4 cl

7,50€

## Aberfeldy - 40% Vol. - Highland Single Malt -

12 Jahre im Eichenfass gereift

2 cl

3,90€

4 cl

6,50€

**Fondue? Röstli? Tandemflug?  
Weiter träumen... oder einen Gutschein an der  
Bar erwerben.**



# OHNE PROMILLE



<b>Sinalco</b> <i>Orange</i> <sup>1</sup> , <i>Cola</i> <sup>2,3</sup> , <i>Spezi</i> <sup>1,2,3</sup> , <i>Limo</i> , <i>Rakete</i>	0,40 l	<b>3,00€</b>
<b>Saftschorle</b> <i>Orange</i> , <i>Johannisbeere</i>	0,40 l	<b>3,20€</b>
<i>Apfel</i> , <i>Holunder</i>	0,40 l	<b>3,00€</b>
<b>Almdudler</b> <sup>2</sup>	0,35 l	<b>3,50€</b>
<b>Skiwasser</b> <sup>2</sup> <i>Himbeere</i> oder <i>Holunder</i> <i>Brunnenwasser</i> mit <i>Sirup</i>	0,40 l	<b>2,50€</b>
<b>Teinacher Schwarzwaldperle</b> <i>Mineralwasser Classic</i>	0,40 l	<b>2,90€</b>
	0,30 l	<b>2,40€</b>
<b>Teinacher Gourmet</b> <i>Mineralwasser Medium</i>	0,50 l	<b>3,30€</b>

# WAS WARMES



<b>Tee</b> <i>Earl-Grey</i> , <i>Pfefferminz</i> , <i>Kräuer</i> , <i>Früchte</i>	Tasse	<b>2,20€</b>
<b>Espresso</b> <sup>2</sup>	Tasse	<b>2,20€</b>
<b>Espresso Macciato</b> <sup>2</sup>	Tasse	<b>2,50€</b>
<b>Kaffee</b> <sup>2</sup>	Tasse	<b>2,50€</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>2</sup>	Tasse	<b>2,70€</b>
<b>Latte Macciato</b> <sup>2</sup>	Glas	<b>3,00€</b>
<b>Schokolade</b> <i>kalt</i> oder <i>warm</i>	Glas	<b>3,00€</b>
<b>Sahne</b>		<b>0,60€</b>
<b>Schuss</b> <i>Rum</i>		<b>1,00€</b>