



RHEIN**A**LM

AM BONNER BOGEN



TEL. 0228 - 4334 5780
WWW.RHEINALM-BONN.DE

RheinAlm Signature Dishes

Den müsst Ihr essen...

Rheinalm Burger (180g Rindfleisch) im Ciabatta Bun mit Zwiebelmarmelade, Bergkäse, Tiroler Schinken, Tomaten, Salat und würzigen Steak Fries

(31, 37, 38, 40, 44)

15,90 €

Des schmeckt sau guat

Knusprige Schweinshaxe mit Speckkrautsalat und Bauernbrot

(12, 13, 31, 37, 39, 44)

16,90 €

RheinAlm Special

Bier Brettl für 4 Personen

Genießen Sie 4 Benediktiner Helle 0,5l Biere

(31, 37, 40)

39,00 €



A bissl wos gäd ollawei

	€
Brez'n mit Butter und Meersalz (31, 37)	3,00
Bauernbrot mit Griebenschmalz und Schnittlauch (12,13,31,37)	4,00
Große Portion Obazda mit Radi, Zwiebeln & Brez'n (18, 31, 37)	6,50
Klassische Brotzeit mit Südtiroler Schinken, Mettwürsten, Schmalz, Radi, Kren, Gewürzgurken, Käsewürfel, Obazda & Bauernbrot (12, 13, 18, 31, 37, 39, 40)	13,90
Rheinalm Salat mit Gurke, Tomate, Karotte, Croûtons, Kürbiskernen und gebratenen Pilzen	9,90
zusätzlich mit gebratenen Hähnchenbruststreifen (31, 33, 37, 38, 39, 40)	12,90



Däftige RheinAlm Suppen

	€
Gulaschsuppe mit Schmand und Bauernbrot (31, 37, 39, 44)	7,00
Kartoffel-Lauch-Suppe mit Croutons (31, 37, 39, 44)	6,00

Is' mir doch wurscht

1 Paar Wiener Würstel mit Kartoffel-Gurken-Salat und Mostrich (31, 37, 38)	6,00
2 Paar Weißwürste mit süßen Senf und Brez'n (39, 40, 44)	6,90
6 Nürnberger mit Sauerkraut mit Kartoffelstampf (37, 39, 44)	8,50



Leibspeisen

	€
„Herrgotts-Bescheißerle“ Maultaschen mit Speck-Zwiebel-Schmelze und Kartoffelsalat (31, 37, 39, 40, 44)	10,90
Leberkaas mit süßem Senf, Krautsalat & Brez'n (31, 37, 40)	9,90
Tiroler Gröstl mit Speck, Würfel vom Schweinsbraten, Zwiebeln, Spiegelei und Krautsalat (33, 39, 40, 44)	15,50
Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Spiegelei (31, 33, 34, 37, 40)	7,90
Wiener Backhendl von der Keule mit Kartoffelsalat & Preiselbeeren (31, 37, 40)	13,90



Hüftgold

	€
Marillenknödel mit Zimtzucker (18, 31, 33, 37, 38)	6,00
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln & Zwetschgenröster (18, 31, 33, 37, 38 kann Alkohol enthalten)	7,00
Hausgemachter Blechkuchen (18, 31, 33, 37, 38)	3,50
Portion Schlagsahne (37)	1,00



Übersicht der verwendeten Zusatzstoffe und Allergene:

Zusatzstoffe

- 11 Mit Farbstoff
- 12 Mit Konservierungsstoff
- 13 Mit Antioxidationsmittel
- 14 Mit Geschmacksverstärker
- 15 Geschwefelt
- 16 Geschwärzt
- 17 Gewachst
- 18 Mit Süßungsmitteln
- 19 Enthält eine Phenylalaninquelle
- 20 Mit Phosphat
- 21 Coffeinhaltig
- 22 Chininhaltig
- 23 Enthält Taurin



Allergene

- 31 Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse
- 32 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 33 Ei und Eierzeugnisse
- 34 Fisch und Fischerzeugnisse
- 35 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 36 Soja und Sojaerzeugnisse
- 37 Milch und Milcherzeugnisse
- 38 Schalenfrüchte und Nüsse
sowie Erzeugnisse daraus
- 39 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 40 Senf und Senferzeugnisse
- 41 Sesam und Sesamerzeugnisse
- 42 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- 43 Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- 44 Schwefeldioxid und Sulfite





Bitte beachten Sie, dass trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten können, die in der Küche verwendet werden. Zusätzliche Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage auch bei unseren Mitarbeiter/innen.

IHRE FEIER AUF DER RHEINALM

Verleihen Sie Ihrer Feier ein ausgefallenes Extra! Ein Abend auf unserer RHEINALM verspricht eine besondere Hütten-Gaudi, die bei Ihren Kollegen, Kunden oder der Familie garantiert in Erinnerung bleibt. Rustikale Speisen und authentische Dekorationen sorgen für eine gemütliche Hüttenatmosphäre.

Gerne können Sie mit Gruppen bis zu 15 Personen von der Karte wählen. Ab sechs Personen bieten wir Ihnen unsere bayrischen Tisch-Bufets an, so kann jeder nach seinem Geschmack auswählen und genießen.



TEL. 0228 - 4334 5780
WWW.RHEINALM-BONN.DE

Tischbuffet „Hüttenschmaus“ ab 4 Personen

Kleine Schmankerl

Klassische Brotzeit mit Südtiroler Bauernschinken, Mettwürsten, Schmalz, Radi, Gewürzgurken, Käsewürfel & Obazda, Bauernbrot & Brezn

(12, 13, 18, 31, 37, 39, 40)

Hauptgänge auf dem Tisch eingesetzt

Nürnberger mit Sauerkraut

(31, 33, 39, 40)

Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Spiegelei

(31, 39, 44)

Leberkaas mit Kartoffel-Radischen-Salat und süßem Senf

(31, 37, 40)

Das Süße zum Schluss

Marillenknödel mit Zimtucker

(18, 31, 33, 37, 38)

39,00 Euro pro Person



Tischbuffet „Almschmankerl“ ab 4 Personen

Kleine Schmankerl

Weißwürste mit süßem Senf

(31, 40)

Klassische Brotzeit mit Südtiroler Bauernschinken, Mettwürsten, Schmalz, Radi, Gewürzgurke, Käsewürfel & Obazda, Bauernbrot & Brezn

(12, 13, 18, 31, 37, 39, 40)

Hauptgänge auf dem Tisch eingesetzt

Wiener Backhendl mit Kartoffelalat & Preiselbeeren

(31, 37, 40)

Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Spiegelei

(31, 33, 39, 40)

Mini-Schweinshaxe mit Sauerkraut und Bratenjus

(31, 39, 44)

Das Süße zum Schluss

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Zwetschgenröster

(18, 31, 33, 37, 38)

44,00 Euro pro Person

