ASPERGĂ ALM

WIRTSHAUS • EVENTS • FEIERN

Karpaten trifft Schwaben

Speiskart · Meniu

Grüß Gott ond schee, dass Ihr do send!

Bun venit! Ne bucurăm că sunteți aici!

Zwoi Kultura, oi gmoinsame Leidenschaft:
guads Essa ond a herzlichs Willkomma.

Două culturi, o singură pasiune: mâncare bună și ospitalitate din suflet.

Folg ons auf Instagram
Urmăriți-ne pe Instagram

@asperga.alm

Reservierung & Feiera
Rezervări și evenimente

WhatsApp
0172 999 1197

Mir freuet ons auf Eich · Vă așteptăm cu drag

Onsere Gschicht

Povestea noastră

Deutsch

Wir sind Alma und Ovidiu, beide aus Lugoj im Westen Rumäniens. Mit 14 waren wir heimlich ineinander verliebt. Letztes Jahr, 35 Jahre später, hat uns das Leben wieder zusammengeführt. Wir haben uns gegenseitig unsere Liebe aus der Jugendzeit gestanden, und seitdem sind wir unzertrennlich.

Warum Aspergă Alm? Unser Haus ist ein Naturfreundehaus, mit dem Kleinaspergle direkt vor der Tür. Eine Alm steht für Natur, Wärme und viel Holz, genau so ist es bei uns. Und das „ă“ in Aspergă ist rumänisch: Hier kommen zwei Heimaten zusammen.

Im vergangenen Jahr hat unser Biergarten gebrannt. Das war für uns alle eine sehr schwere Zeit. Gerade deshalb liegt uns dieser Ort so am Herzen, und wir wollen ihn wieder zum Leben erwecken. Der Esel im Logo erinnert an die Esel, die früher bei uns im Biergarten zu Hause waren, und an ein Stück Asperger Geschichte, das hier jeder kennt.

Unser Team kommt seit 2019 fast ganz aus Rumänien, aus allen Ecken des Landes, von Siebenbürgen bis in die Moldau. Jede und jeder bringt ein Stück Heimat mit in die Küche. Deshalb gibt es bei uns beides: schwäbische Klassiker, wie ihr sie kennt und liebt, und daneben die Gerichte, mit denen wir aufgewachsen sind, wie *Sarmale*, diverse *Ciorbă*, *Mici* oder *Tochitură mit Mămăligă*.

Bei uns möchten wir es wie bei Oma zu Hause haben: einfach, traditionell und lecker, ob schwäbisch oder rumänisch. Wir freuen uns, wenn ihr euch hier wohlfühlt und euch beim Essen an eure Kindheit erinnert.

Ein ganz besonderer Mensch ist **Cristina**: Seit 2016 steht sie Alma zur Seite und führt unser ganzes Team. Danke, Cristina, und danke an alle, die jeden Tag mit uns anpacken!

Română

Suntem Alma și Ovidiu, amândoi din Lugoj. La 14 ani eram îndrăgostiți în secret. Anul trecut, după 35 de ani, viața ne-a adus din nou împreună, ne-am mărturisit reciproc iubirea din liceu și de atunci suntem de nedespărțit.

De ce Aspergă Alm? Casa noastră este o casă Naturfreunde („Prietenii Naturii”), cu dealul Kleinaspergle chiar în fața ușii. „Alm” înseamnă natură, căldură și mult lemn, exact ca la noi. Iar „ă” din Aspergă este românesc: aici se întâlnesc două lumi.

Anul trecut, grădina noastră de bere a ars. A fost o perioadă foarte grea pentru noi toți. Tocmai de aceea acest loc ne este atât de drag și vrem să-i dăm din nou viață. Măgărușul din logo amintește de măgarii care trăiau odinioară la noi în grădină și de o bucată din istoria Aspergului pe care o știe toată lumea de aici.

Din 2019, echipa noastră este formată aproape în întregime din români, din toate colțurile țării, din Transilvania până în Moldova. Fiecare aduce în bucătărie o bucată de acasă. De aceea la noi găsiți de toate: preparatele șvăbești pe care le cunoașteți și le iubiți, alături de mâncărurile cu care am crescut noi, precum sarmalele, diverse ciorbe, micii sau tochitura cu mămăligă.

La noi vrem să fie ca la bunica acasă: simplu, tradițional și gustos, fie șvăbesc, fie românesc. Ne bucurăm când vă simțiți bine aici și mâncarea vă amintește de copilărie.

Un om cu totul deosebit este **Cristina**: din 2016 este alături de Alma și conduce întreaga noastră echipă. Mulțumim, Cristina, și mulțumim tuturor celor care pun umărul alături de noi în fiecare zi!

Feiera auf dr Alm · Evenimente la Aspergă Alm

Unser Haus ist das ganze Jahr für euch da, von Montag bis Sonntag: für Firmenfeiern, Hochzeiten, Geburtstage und alle anderen Feste. Eine Leinwand ist vorhanden. Im Winter hat das Restaurant von Donnerstag bis Sonntag geöffnet.

Casa noastră vă stă la dispoziție tot anul, de luni până duminică: pentru petreceri de firmă, nunți, zile de naștere și orice altă sărbătoare. Avem și ecran de proiecție. Iarna, restaurantul este deschis de joi până duminică.

Anfragen · Rezervări: WhatsApp 0172 999 1197

Alma + Ovidiu, Cristina & Team

Mir freuet ons auf Eich · Vă așteptăm cu drag

ASPERGÄ ALM
WIRTSHAUS · EVENTS · FEIERN

Speiskart · Meniu

Links schwäbisch, rechts rumänisch, ond en dr Mitt' Ihr! · Poftă bună!

Suppa *Supe și ciorbe*

Flädlesuppe 6,50 €
Schwäbisches Penicillin.

Maultaschensuppe 7,50 €
Herrgottsbscheißerle in kräftiger Brühe.

Vegetarische Maultaschensuppe VEG 7,50 €
Do hat dr Herrgott wirklich nix zum Bscheißa.

Ciorba zilei 9,50 €
Rumänische Tagessuppe, schön säuerlich, mit Crème fraîche und scharfer Peperoni
Jeden Tag anders. Fragt uns, was heute im Topf blubbert.

Was ist Borș? Vergorener Weizenkleie-Sud, das Geheimnis jeder echten Ciorbă. Er macht sie frisch und säuerlich.
Fără borș, nu e ciorbă!

Klein Kram *Mâncăruri vegetariene*

Käsespätzle VEG 13,50 €
Viel Käs, koi Fleisch, null Reue.

Mămăligă cu brânză și smântână VEG 13,50 €
Polenta mit Schafskäse und Sauerrahm
Rumänisches Seelenfutter. Wärmt von innen.

Salat *Salate*

Gemischter Salat 12,50 €
mit unserem Hausdressing aus frischen Beeren
Für die Vernünftigen am Tisch.

- mit Falafel + 4,00 €
- mit gebratener Maultasche, klassisch oder vegetarisch + 4,00 €
- mit Hähnchen-Filetspitzen + 5,50 €
- mit Putenstreifen + 5,50 €

Salată de varză 5,50 €
Weißkrautsalat, wie ihn jede rumänische Oma macht

Salată de cartofi 5,50 €
Kartoffelsalat auf rumänische Art

Ardei copți 5,50 €
Geröstete Paprika mit Knoblauch

D' Hauptsach *Feluri principale*

Schnitzel, paniert
mit Beilagensalat, dazu Pommes frites, Spätzle oder Bratkartoffeln
Knusprig, goldbraun, so wie sich's ghört.

- vom Schwein 19,50 €
- vom Kalb, mit Preiselbeeren 29,50 €
- Hähnchen-Filetspitzen 16,50 €

Bratensoße oder Pfeffersoße + 2,00 €

Jägerschnitzel 21,50 €
mit Pilzsoße und Spätzle
Für Jäger, Sammler und alle dazwischen.

Hirschgulasch 25,50 €
mit Apfelrotkohl, Semmelknödel und Preiselbeeren
Wild, aber herzlich.

Sarmale cu mămăligă 18,50 €
Krautwickel mit Polenta und Sauerrahm
Von Hand gerollt, mit viel Geduld und noch mehr Liebe.

Mici cu muștar
3 gegrillte Hackfleischröllchen mit Senf
Rumäniens Antwort auf die Rote Wurst.

- cu pâine · mit Brot 14,00 €
- cu cartofi prăjiți · mit Pommes 17,50 €

Fasole cu ciolan și ceapă roșie 15,50 €
Bohneneintopf mit geräucherter Haxe und roten Zwiebeln
Macht satt bis übermorgen.

Platou de grătar 26,50 €
Grillplatte: Mici, Pute, Schwein, Wurst und Speck, dazu Pommes und Mujdei
Für den großen Hunger, oder zum Teilen, wenn Ihr nett seid.

Zwoi Träum *Două vise*

Schwäbischer Traum

Bratkartoffeln mit Speck und Spiegelei 12,50 €
Mehr braucht's ned zum Glücklichsei.

Rumänischer Traum

Tochitură cu mămăligă 19,50 €
Schweinefleisch-Pfanne mit Wurst, Polenta, Spiegelei und Käse
Ein Teller voller Heimat.

Flammkuacha, Kender, Süßes ond Beilaga auf dr Rückseite! · Întoarceți pagina!

Karpaten trifft Schwaben

Für Kender ond Oma/Opa *Pentru copii și bunici*

Kleine Portionen, großes Glück.

Spätzle mit Soße	6,50 €
Maultasche, gebraten mit Ei	8,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes	10,50 €
Mămăligă cu brânză *Polenta mit Käse*	7,50 €
Cartofi prăjiți cu cașcaval *Pommes mit Käse*	6,00 €
Hähnchen-Filetspitzen mit Pommes	12,50 €

Ebbes Süßes *Desert*

A Mägle fürs Süße hat mr immer!

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster 9,50 €
Pfannkuchen, der sich nicht entscheiden konnte.

Apfelstrudel mit Vanillesoße 7,50 €
Wie bei Oma, bloß ohne Abspülen.

Eisknödel
- Marille 8,50 €
- Schwarzwälder Art 8,50 €

Papanași 9,50 €
Quarkkrapfen mit Sauerrahm und Marmelade
Achtung, Suchtgefahr!

Găluște cu caise 9,50 €
Marillenknödel

Tăiței cu nucă și zahăr 7,50 €
Spätzle mit Walnüssen und Zucker
Omas Trick gegen jede schlechte Laune.

Flammkuacha *Tartă flambată*

Herzhaft als Vorspeise für dr ganze Tisch, oder süß als Nachtisch, wo jeder „bloß a Stückle" nimmt.

Elsässer Art 14,50 €
Crème fraîche, Speck, Zwiebeln

Mediterran VEG 14,50 €
Crème fraîche, Tomaten, Oliven, Kräuter

Süß mit Äpfeln VEG 14,50 €
Apfel, Zimt und Zucker

Dazua *Garnituri și sosuri*

Beilagen ond Soßa extra, weil mr nie gnug hat.

Bratkartoffeln	6,50 €
Pommes frites	5,50 €
Spätzle	5,50 €
Kartoffelsalat	5,50 €
Beilagensalat	5,50 €
Bratensoße	2,00 €
Pfeffersoße	2,00 €
Mujdei de usturoi *Knoblauch-Dip*	2,00 €
Crème fraîche	2,00 €
Scharfe Chili-Paprika *für Mutige*	2,00 €

Guad zom Wissa · *Bine de știut*

Allergene: Fragt uns gerne nach Allergenen und Zusatzstoffen, unser Team hilft weiter. VEG = vegetarisch.

Feiern bei ons: Für Firmenfeiern, Hochzeiten und Geburtstage ist das Haus das ganze Jahr von Montag bis Sonntag für Euch da, auf Wunsch mit Leinwand. Fragt uns einfach!

Organizăm evenimente tot anul, de luni până duminică: petreceri de firmă, nunți și zile de naștere.

Hat's gschmeckt?
V-a plăcut? Lăsați-ne o recenzie!

Sagt's weiter auf Google!

Reservierung & Feiera
Rezervări și evenimente

WhatsApp 0172 999 1197

@asperga.alm

Guada Appetit! · Poftă bună!

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung

ASPERGÄ ALM
WIRTSHAUS · EVENTS · FEIERN

TRINKKART · BĂUTURI

Zom Wohl ond Prost! · Noroc și sănătate!

OHNE PFIFF *Fără alcool*

WASSER OND LIMO

Selters Mineralwasser *still oder classic*	Fl. 0,25 l	3,50 €
Selters Mineralwasser *still oder classic*	Fl. 0,75 l	6,00 €
Pepsi	Fl. 0,33 l	4,50 €
Pepsi light	Fl. 0,33 l	4,50 €
Mirinda	Fl. 0,33 l	4,50 €
Seven Up	Fl. 0,33 l	4,50 €
Schwip Schwap	Fl. 0,33 l	4,50 €

Für alle, die sich ned entscheida könnet.

SAFT OND SCHORLE · SUC

Apfelschorle	0,3 l	4,50 €
Johannisbeerschorle	0,3 l	4,50 €
Maracujaschorle	0,3 l	4,50 €
Orangensaftschorle	0,3 l	4,50 €
Saft *Apfel, Orange, Johannisbeere oder Maracuja*	0,3 l	5,50 €

Vitamine. Damit's Gwissa ruhig bleibt.

EBBES WARMS *Băuturi calde*

Tasse Kaffee	3,50 €
Espresso	3,00 €
Espresso doppelt	4,50 €
Latte Macchiato	5,00 €
Cappuccino	5,00 €
Milchkaffee	5,00 €
Heiße Schokolade	5,00 €
Tasse Tee *fragt nach unseren Sorten*	4,00 €

Kaffee ond Kuacha send bei ons heilig, des Kaffeele sowieso.

ONSERE BIERLE *Bere*

	0,3 l	0,5 l
Starnberger Hell	4,00 €	5,00 €
Frisch vom Fass, so wie's sei muss.		
Radler	4,00 €	5,00 €
Krombacher Pils *alkoholfrei*	4,00 €	5,00 €
Krombacher Hefeweizen	4,00 €	5,00 €
Schöfferhofer Kristallweizen	4,00 €	5,00 €
Krombacher Weizen dunkel	4,00 €	5,00 €
Krombacher Weizen *alkoholfrei*	4,00 €	5,00 €

Alle Bierle: 0,3 l für 4 €, 0,5 l für 5 €. Prost!

ZOM OFFANG ODER ZOM SCHLUSS *Aperitiv*

Glas Sekt *weiß oder rosé* 0,1 l **5,50 €**

ONSERE SPRITZ-SORTA

Aperol Spritz 8,00 €
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Lillet Wild Berry 8,00 €
Lillet Blanc, Wild Berry, frische Beeren

Hugo 8,00 €
Holunderblüte, Prosecco, Minze, Limette

Campari Spritz 8,00 €
Campari, Prosecco, Soda, Orange

Limoncello Spritz 8,00 €
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone

Spritz ohne Promille 6,50 €
alkoholfrei, fruchtig und spritzig

Sommer im Glas, au im Winter.

Schnäpsle ond Woi auf dr Rückseite! · Întoarceți pagina!

Karpaten trifft Schwaben

Schnäpsle *Țuică și pălincă*

Deutscher Schnaps *fragt nach unseren Sorten* 2 cl **4,50 €**
Fürs Verdaua. Sagt jedenfalls dr Opa.

Ramazzotti 2 cl **5,00 €**

Rumänischer Schnaps *Țuică oder Pălincă* 2 cl **4,50 €**
Pflaumenschnaps, wie er in Rumänien zu jedem Fest gehört
Noroc! Aber Vorsicht, der hat Temperament.

Woi *Vin*

Vin românesc de casă · Rumänischer Hauswein

Vom Weingut **Recaș** aus dem Banat, ganz in der Nähe von Lugoj, wo Alma und Ovidiu herkommen.

	alb · weiß	roșu · rot
Hauswein *offen, 0,2 l*	**6,50 €**	**6,50 €**

A Schlückle Heimat. Mehr rumänische Weine kommen bald!

Weißwoi

	0,2 l	Flasche
Riesling *trocken, QbA · 1,0 l*	**5,50 €**	**22,00 €**
Weißwein Cuvée 325 *Collegium Wirtemberg · 0,75 l*	**8,00 €**	**26,00 €**
Pinot Grigio *DOC · 0,75 l*	**8,00 €**	**26,00 €**

Roséwoi

Schwarzriesling Weißherbst *QbA · 1,0 l*	**5,50 €**	**22,00 €**
Roséwein Cuvée *trocken, Collegium Wirtemberg · 0,75 l*	**8,00 €**	**26,00 €**

Rotwoi

	0,2 l	Flasche
Trollinger *trocken, QbA · 1,0 l*	**5,50 €**	**22,00 €**
Trollinger Lemberger *trocken · 1,0 l*	**5,50 €**	**22,00 €**
Rotwein Cuvée 257 *trocken, Collegium Wirtemberg · 0,75 l*	**8,00 €**	**26,00 €**
Primitivo di Manduria *DOCG · 0,75 l*	**8,00 €**	**26,00 €**

Ond zom Verdünna

Weinschorle *weiß, rot oder rosé*	**5,00 €**

Für die, wo noch fahra müssat.

Feiern bei ons · *Evenimente*

Firmenfeier, Hochzeit oder Geburtstag: Das Haus ist das ganze Jahr von Montag bis Sonntag für Euch da, auf Wunsch mit Leinwand.

Organizăm evenimente tot anul, de luni până duminică.

Reservierung & Feiera

Rezervări și evenimente

WhatsApp 0172 999 1197

Weitere Spirituosen, Cocktails und Longdrinks auf Anfrage · Wein enthält Sulfite

Zom Wohl! · Noroc!

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung · WhatsApp 0172 999 1197 · @asperga.alm

Karpaten trifft Schwaben

Allergene · Alergeni

Guad zom Wissa, damit's Eich au guad goht · Bine de știut

A Gluten *gluten*	**B** Krebstiere *crustacee*	**C** Eier *ouă*	**D** Fisch *pește*	**E** Erdnüsse *arahide*	**F** Soja *soia*	**G** Milch, Laktose *lapte*
H Schalenfrüchte *nuci*	**I** Sellerie *țelină*	**J** Senf *muștar*	**K** Sesam *susan*	**L** Sulfite *sulfiți*	**M** Lupinen *lupin*	**N** Weichtiere *moluște*

Suppa · Supe

Flädlesuppe	A C G I
Maultaschensuppe	A C I
Vegetarische Maultaschensuppe	A C G I
Ciorba zilei	*täglich wechselnd, bitte fragen*

Klein Kram · Vegetarisch

Käsespätzle	A C G
Mămăligă cu brânză și smântână	G

Salat · Salate

Gemischter Salat mit Beeren-Hausdressing	J
+ Falafel	A K
+ Maultasche, gebraten	A C I
+ Hähnchen-Filetspitzen	A C
+ Putenstreifen	–
Salată de varză	–
Salată de cartofi	J
Ardei copți	–

D' Hauptsach · Feluri principale

Schnitzel vom Schwein, paniert	A C
Schnitzel vom Kalb, paniert	A C
Hähnchen-Filetspitzen	A C
Jägerschnitzel mit Pilzsoße und Spätzle	A C G
Hirschgulasch mit Apfelrotkohl und Semmelknödel	A C G I L
Sarmale cu mămăligă	G
Mici cu muștar	J
Fasole cu ciolan și ceapă	I
Platou de grătar	J

Zwoi Träum · Două vise

Schwäbischer Traum	C
Rumänischer Traum, Tochitură	C G

Flammkuacha

Elsässer Art	A G
Mediterran	A G
Süß mit Äpfeln	A G

Für Kender ond Oma/Opa

Spätzle mit Soße	A C G I
Maultasche, gebraten mit Ei	A C I
Chicken Nuggets mit Pommes	A C
Mămăligă cu brânză	G
Cartofi prăjiți cu cașcaval	G
Hähnchen-Filetspitzen mit Pommes	A C

Ebbes Süßes · Desert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	A C G
Apfelstrudel mit Vanillesoße	A C G
Eisknödel Marille / Schwarzwälder Art	A C G
Papanași	A C G
Găluște cu caise	A C G
Täiței cu nucă și zahăr	A C H

Dazua · Beilagen ond Soßa

Bratkartoffeln	–
Pommes frites	–
Spätzle	A C
Kartoffelsalat	J
Beilagensalat	J
Bratensoße	A I
Pfeffersoße	A G I
Mujdei de usturoi	–
Crème fraîche	G
Scharfe Chili-Paprika	–

Bitte beachten: Die Angaben beruhen auf den Rezepturen und Herstellerangaben unserer Lieferanten. In unserer Küche werden alle Allergene verarbeitet, Spuren können wir daher nie ganz ausschließen. Fragt bei Unverträglichkeiten gerne unser Team, wir helfen Euch weiter.

Vă rugăm să ne întrebați dacă aveți alergii sau intoleranțe. Echipa noastră vă ajută cu plăcere.

Guada Appetit! · Poftă bună!

Stand: Oktober 2026