



Willkommen im Genießerland

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Wir als Naturparkwirte bringen Ihnen ein Stück von unserer Heimat auf Ihren Teller. Ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse, selbstgebackenen Kuchen & Brot oder fangfrischer Fisch und ALLES aus unserem „Ländle“.



Jedes „Naturparkwirte“-Gericht ist gekennzeichnet und besteht ausschließlich aus Produkten unserer Region. Nachweislich und kontrolliert! Regionaler Anbau, kurze Transportwege und frische Produkte: die Kernpunkte der „Naturparkwirte“ – Philosophie. Regionale Küche ist saisonale Küche: Auf den Teller kommt, was die Jahreszeit hergibt.



Mit den Naturparkwirten gehören wir zur Gemeinschaft von über 290 „Schmeck den Süden – Gastronomen in Baden-Württemberg“.



Hier finden Sie unsere vegetarischen Gerichte und Speisen.

Unser Schweinefleisch ist **Qualivo** oder **Naturparkfleisch** Fleisch:

- Region Baden-Württemberg
- kurze Transportwege
- gentechnikfreies Futter
- Haltung der Tiere auf Stroh oder mit Auslauf

Unseren Bergkäse beziehen wir vom **Demeter Hof Till in Äule**

Unsere Forellen beziehen wir von der **Familie Tress aus Lauchringen**

Unsere Fruchtsäfte beziehen wir von **der Ebner Fruchtsäfte GmbH**

Unser Speiseeis beziehen wir vom **Willmershof in Schwärzenbach**

Unser Wild beziehen wir aus **heimischer Jagd aus Blasiwald**



Saisonale Leckerli

	EUR
Bärlauchsuppe aus den Wutachflühen	6,20
Spargelcremesuppe	6,20
Gratin von hausgemachten Casarecce Nudeln mit Spargel und Bärlauchpesto	9,80
Frischer Badischer Stangenspargel vom Biobauer Landmann in Freiburg mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter	17,50
dazu	
- Schwarzwälder Schinken ¹⁶	3,10
- gekochter Blumberger Garschinken ¹⁶	3,10
- Schnitzel	7,00
- Forellenfilet	8,50
Ragout vom heimischen Maibock mit grünem Spargel und hausgemachte Spätzle (Verfügbar 02.Mai – 15.Juni)	18,50
„Schwarzwald-Burger“ vom hausgesmokten Pulled Porc BBQ Sauce, Coleslaw, Pommes Frites	16,40
Heiße Waffel mit frischen Erdbeeren und Sahne	7,50
Vanilleeisbecher mit frischen Erdbeeren und Sahne	6,50

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 Sulfide, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 16 mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz



NEU

Feuerschwert

Braten Sie selbst Ihr Rinderrückensteak vom Weiderind über der offenen Flamme.

Mit Kräutercreme und Kräuterbutter,
dazu reichen wir wahlweise:

- Folienkartoffel
- Kartoffelecken
- Pommes Frites

EUR 21,00

Gerne dürfen Sie sich auch einen Salat vom Büffet nehmen:

pro Teller (zur Selbstbedienung)

EUR 6,20

Das Steak am Feuerschwert kann **nicht** auf der Terrasse gebraten werden, sondern nur im Restaurant.

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 Sulfide, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 16 mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz



Tägliche Suppen


EUR

Kartoffelsuppe mit Kräckerle 	4,80
Tomatensuppe 	4,80
Badische Flädlesuppe 	4,80
Linseneintopf mit Wienerle ¹²	6,90

Salat vom Buffet

Salatteller (zur Selbstbedienung)	6,20
--	------






Hausgebackenes Steinofenbrot mit:

- Schwarzwälder Kernschinken ²	8,50
- Schäufele ^{12,16} und Meerrettich	9,80
- Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich	9,90
- Bergkäse mit hausgemachten Chutneys 	9,80
- Wurstsalat ¹⁶ mit/ohne Käse ¹²	8,90
- Schlehdorns Vesperplatte ^{2,16}	12,00

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 Sulfide, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 16 mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz

Warme Gerichte

EUR




Pellkartoffeln mit Kräuterquark  	6,80
Schwarzwald Forelle in Mandelbutter mit Forchheimer Kartoffeln 	15,60
Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Salzkartoffeln	17,50
Schlehdorns Wildbratwürste ^{12,16} mit Wildsauce, Preiselbeeren und hausgemachten Spätzlen 	11,80
2 panierte Schnitzel dazu:	12,50
- Pommes Frites	2,00
- Spätzle und Rahmsoße	2,50
2 Bergschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade und gebackenen Kartoffelecken	15,50
Rinderrückensteak mit Kräuterbutter Kartoffelecken	21,00
Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Spätzlen 	15,90

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti mit Tomatensauce 	4,50
Wienerle ¹² mit Pommes	5,00
Spätzle mit Rahmsoße 	4,80
Portion Pommes 	3,50



Waffeln herzhaft und süß mit: EUR

- Schwarzwälder Speckstreifen ^{2,16} und Kräutercreme 	6,50
- Bergkäse und getrockneten Tomaten 	8,50
- Rucola, Tomate und Parmesan 	7,50
- Räucherlachs und Meerrettich	9,80
- Puderzucker	3,00
- Apfelmus	4,50
- heißen Kirschen, Sahne, Vanilleeis und mit Schokospänen	6,00
Kuchen	3,10
Torten	3,60
Schwarzwälder Kirschtorte	3,80
Sahne	0,50

Bauernhofeis

Vanille, Schoko, Heidelbeer-Joghurt, Zitrone, Erdbeere
ab drei Kugeln € 1,80 je Kugel sonst € 2,50 je Kugel

Schwarzwaldbecher mit Sahne und Kirschwasser	6,50
Joghurteisbecher mit roter Grütze	5,50
Coupe Danmark	5,50
Affogato (Espresso, Vanilleeis)	3,90
Eiskaffee oder Eisschokolade	4,10

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 Sulfide, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 16 mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz



	EUR
Wienerle mit Pommes	5,00
Portion Pommes	3,50
1 Laib hausgemachtes Brot	5,00
Kuchen	3,10
Torte	3,60
Schwarzwälder	3,80
Heißgetränke	
Kaffee/Cappuccino/Latte Macchiato	2,50



Aperitif

	EUR
Badischer Sekt	4,80
Hugo	5,20
Aperol Spritz	5,20
Sekt mit Pfirsichlikör	4,80

Bier von der Badischen Staatsbrauerei Rothaus

Pils vom Fass	0,3/0,5 l	2,60 / 3,30
Radler vom Fass	0,3/0,5 l	2,60 / 3,30
Tannenzäpfle aus der Flasche	0,3 l	2,60
Alkoholfreies Tannenzäpfle	0,3 l	2,70
Weizen vom Fass (Fürstenberg)	0,3/0,5 l	2,80 / 3,90
Weizen alkoholfrei (Paulaner)	0,5 l	3,90

Wein

Oberbergener Baßgeige		
Müller Thurgau, trocken	¼ l	3,50
Oberbergener Bassgeige		
Spätburgunder Rotwein, trocken	¼ l	3,90
2014 Sauvignon Blanc	0,75 l	28,60
Qualitätswein, trocken	¼ l	9,50
2014 Franz Michael	0,75 l	24,90
Riesling, Chardonnay, Muskateller	¼ l	8,30
2012 Spätburgunder „Aus alte Reben“	0,75 l	28,90
Barrique, trocken	¼ l	9,60
2012 Cuvée Rot	0,75 l	25,20
Qualitätswein, trocken	¼ l	8,40
Merlot, Pinot Noir		