

## Aperitifempfehlung

Glas Sekt „Oberkircher Pinot“ Winzersekt	€ 4,50
„Freistern“ Alkoholfrei Traubensaft Seco	€ 3,80
Sherry medium oder trocken	€ 3,50
Weißer Portwein von Sandemann	€ 3,50
Hauscocktail	€ 4,80
Aperol Spritz	€ 5,80
Hugo	€ 5,80

## Menü der Woche

Räucherlachs mit Dill-Senf-Dip

\*\*\*

Frischer Stangenspargel mit Kalbsrückensteak,  
Sauce Hollandaise und Pfannkühle

\*\*\*

Waldbeersorbet

**29,90 €**

## Weinempfehlung

**2015er Weißer Burgunder  
Kabinett trocken  
„Siegbert Bimmerle“**

**0,25 L € 8,50**

\*\*\*\*\*

**2015er Spätburgunder Klingelberger Riesling  
„Vinum Nobile“ Oberkircher Winzer**

**0,75 L Flasche € 19,80**

## Vorspeisen


Carpaccio vom „Renchtäler Weiderind“ fein mariniert mit Parmesanspänen 2,4	€ 9,90
Räucherlachs auf Vollkornreibekekuchen mit Dill-Senf-Dip2,4	€ 9,50
Melone mit luftgetrocknetem Schwarzwälder Schinken	€ 8,50
5 St. Scampi vom Grill an Ruccolasalat und Parmesanspänen2,3,4	€12,50

## Aus unserem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Flädle 1,4	€ 4,40
Curryrahmsuppe mit gegrilltem Scampi1,4	€ 5,80
Tomatencremsuppe 1,4	€ 4,80 

## Salate, knackig und frisch

### Bunte Frühlingssalate mit:

- mit gebackenen Kartoffelkäsetaschen und Kräckerle 4,5	€ 9,90 
- mit Putenstreifen und frischen Pilzen 4,5	€ 10,40
- mit gebratenen Edelfischen und Scampi 4,5	€ 14,60

## Regionale Spezialitäten

Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller <sup>2,3,4</sup>	€ 11,50	
Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffelsalat <sup>2,3,4</sup>	€ 11,00	
Hausgemachte Rindfleischsülze im Einmachglas mit geriebenem Urloffener Meerrettich und Salatgarnitur <sup>2,3,4</sup>	€ 9,80	
Berner Kartoffelrösti mit Speck und Spiegelei <sup>2,3,4</sup>	€ 8,90	
Sauerbraten vom Renchtäler Weiderind mit Butternudeln und Salatteller <sup>3,4</sup>	€ 17,20	
Rückensteak vom Renchtäler Weiderind vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller <sup>4</sup>	€ 21,50	
„Land & Meer“ Rinderfilet und gebratene Riesengarnelen, Gemüse und hausgenmachte Kartoffelkroketten <sup>3,4</sup>	€ 26,50	

## Unsere Klassiker

Schnitzel paniert mit Pommes frites und Salatteller	€ 13,60
Schweinelendchen vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller <sup>4,6</sup>	€ 17,50
Für den kleinen Hunger	€ 14,30
Geschmorte Schweinebäckchen „Omas Art“ mit Wurzelgemüse und Butternudeln <sup>4,6</sup>	€ 16,80
Kalbsrahmschnitzel mit frischen Pilzen und hausgemachten Spätzle, Salatteller <sup>4,5</sup>	€ 19,20
Cordon bleu vom Kalb mit Schinken und Käse gefüllt mit Pommes frites und Salatteller <sup>4,6</sup>	€ 18,90
Schottisches Wildlachsfilet vom Grill an Safransoße, Brokkoli und Basmatireis <sup>2,3,4</sup>	€ 19,90
Rehsahnefleisch vom Renchtäler Reh mit Preiselbeerbirne, frischen Pilzen und hausgemachten Spätzle <sup>2,4</sup>	€ 18,50
Putensteak in Curryrahmssoße, gebackener Banane, Basmatireis und Salatteller <sup>2,4</sup>	€ 16,80

## FrISChe Schwarzwaldforellen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Toast <sup>2,3,4</sup>	€ 8,30
Forelle „Müllerin Art“ in Butter gebraten oder „Mandelbutter“ mit Kartoffele und Salatteller <sup>2,3,4</sup>	€ 16,30
Filet von der Schwarzwaldforelle im Bierteig gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>2,3,4</sup>	€ 15,60

## Spargelspezialitäten

Spargelrahmsüpple	€ 4,50 
Spargelsalat mit Räucherlachs und Toast	€ 9,80
<b>„Spargelrolle“</b> Frischer Stangenspargel mit gekochtem Schinken im Kräuterpfannkuchen und Sauce Hollandaise überbacken, Salatteller	€ 15,80
<b>„Spargelteller“</b> Frischer Stangenspargel mit gemischtem Schinken, Sauce Hollandaise, Kräuterpfannkühle und Kartoffele	€ 18,90
Frischer Spargel mit <b>Schnitzel</b> , Sauce Hollandaise und Kartoffele	€ 14,80
<b>„Einfach so“</b> Frischer Badischer Stangenspargel, mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffele	€ 17,90 
Kleines Rinderfilet mit grünem Pfeffer, frischem Stangenspargel, Sauce Hollandaise, und Kroketten	€ 27,60

## Dessertempfehlung

Pana Cotta mit Früchten	€ 4,50
Mousse au Chocolat mit Früchten	€ 5,50
Hausgemachtes Tiramisu	€ 5,30
Waldbeersorbet	€ 5,80
Griesflammerie mit Sauerkirschen	€ 4,60
Gebackenes Eis auf Himbeermark	€ 5,30
Erdbeerbecher	€ 5,80
Schwarzwaldbecher	€ 6,20
Ortenaubecher ( <i>mit marinierten Waldbeeren</i> )	€ 5,90
Nußbecher	€ 5,70
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 5,90
Bananensplitt	€ 4,70

### Zusatzinformation und Zusatzstoffe

Sehr verehrter Gast, wir geben Ihnen die folgenden Zusatzinformationen, weil wir für Sie das Beste wollen! Zusatzstoffe sind in fast allen handelsüblichen Waren vorhanden und müssen laut Gesetz seit 1998 auch in den Speisekarten aller Gastronomiebetriebe abgedruckt werden!! Die bei uns sorgfältig ausgesuchten Rohstoffe enthalten nur so viele Zusatzstoffe wie unbedingt notwendig.

Wir verwenden überwiegend Fleisch und Wurstwaren aus heimischen Metzgereien, die hier aufgezogene Tiere verarbeiten. Trotzdem können z.B. in Wurst und Schinken Phosphate, Farbstoffe, Süßungsmittel und Konservierungsstoffe enthalten sein. Auch diverse Käsesorten wie Edammer und Gouda enthalten z.B.: Konservierungsstoffe und Farbstoffe. Die wichtigsten Zusatzstoffe sind in unserer Speisekarte wie folgt gekennzeichnet: Nr.:1 mit Farbstoff / 2 mit Konservierungsstoffe / 3 mit Antioxidationsmittel / 4 mit Geschmacksverstärker /

5 geschwefelt / 6 mit Phosphat / 7 mit Süßungsmittel

Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten finden Sie in unserer separaten Allergikerkarte. Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter im Service nach der Allergikerkarte.



= Vegetarisch

## Vesperkarte

Hausgemachte Gulaschsuppe 4	€ 5,20
Schinkenbrot roh 3,4,6	€ 8,30
Schinkenbrot gekocht 3,6	€ 7,90
Käsebrot fein garniert	€ 7,90
Käseteller ( feine Käseauswahl mit Weintrauben und Weißbrot )	€ 8,80
Salamibrot 4,6	€ 7,90
Wurstbrot fein garniert 4,6	€ 6,80
Toast „Hawaii“ 1, 6	€ 7,80
Toast „Walliser Art“	€ 8,50
Wurstsalat mit Brot 6	€ 7,40
Straßburger Wurstsalat 2,4,6	€ 7,90
Speckeier mit Brot 6	€ 5,80
Schwarzwälder Schinkenspeck vom Brett mit Brot 1,6,7	€ 9,50
Rechtäler Vesperteller mit fein geschnittenem Schwarzwälder Schinken, Kochschinken und verschiedenen Käsesorten 2,4,6	€ 11,50
Strammer Max ( Brot mit rohem Schinken, Käse überbacken und 2 Spiegeleiern )	€ 7,90

## Weine aus Baden und Umgebung

### Im badischen Viertele von der Winzergenossenschaft Oberkirch QbA

Müller Thurgau mild oder trocken	0,25 L 4,20 €
Klingelberger Riesling mild oder trocken	0,25 L 4,60 €
Ruländer mild	0,25 L 4,60 €
Traminer Clevner mild	0,25 L 4,90 €
Rivaner	0,25 L 4,50 €
Weißer Burgunder trocken	0,25 L 5,20 €
Rosé	0,25 L 4,60 €
Spätburgunder Weißherbst mild oder trocken	0,25 L 5,10 €
Spätburgunder Rotwein mild oder trocken	0,25 L 5,40 €

### Im badischen Viertele von Andreas Männle Durbach QbA

Grauer Burgunder trocken	0,25 L 4,80 €
Spätburgunder Rotwein trocken	0,25 L 5,80 €

### „Vinum Nobile“ Sonderedition der WG Oberkirch QbA

Riesling trocken	0,75 L 18,50 €
Grauer Burgunder trocken	0,75 L 18,50 €
Spätburgunder Rotwein trocken	0,75 L 21,30 €
Sauvignon Blanc	0,75 L 23,80 €
Cabernet Sauvignon „Vinum Nobile“ trocken 18 Monate im Holzfass gereift	0,75 L 29,90 €



## Flaschenweine / Weißweine

2012er Oberkircher Müller Thurgau <b>Kabinett</b> , blumig frisch, elegant	0,75 L 17,20 €
2012er Oberkircher Klingelberger Riesling <b>Kabinett</b> , duftig, zarte Blume	0,75 L 18,50 €
2012er Oberkircher Klingelberger Riesling <b>Kabinett</b> trocken, spritzig, frisch	0,75 L 18,50 €
2012er Klingelberger Riesling <b>Kabinett</b> trocken „Andreas Männle“ Durbach	0,75 L 21,30 €
2012er Klingelberger Riesling <b>Spätlese</b> trocken „Andreas Männle“ Durbach	0,75 L 26,50 €
2012er Oberkircher Traminer Clevner <b>Kabinett</b> , fruchtige Fülle, elegante Blume	0,75 L 18,50 €
2013er Weißer Burgunder <b>Kabinett</b> trocken, Weinkellerei „Siegbert Bimmerle“ Erlach	0,75 L 22,90 €

## Rosé / Weißherbst

2013er Spätburgunder Weißherbst <b>Kabinett</b> „Oberkircher Winzergenossenschaft“	0,75 L 22,90 €
2014er Oberkircher Rosé <b>QbA</b> „Oberkircher Winzergenossenschaft“	0,75 L 17,50 €
2015er „Rosé“ Siegbert Bimmerle Erlach	0,75L 21.80 €

## Rotweine aus Baden

2013er Spätburgunder Rotwein <b>Kabinett</b> trocken „Bienengarten“ A. Männle Durbach	0,75 L 23,90 €
2013er Spätburgunder Rotwein <b>Spätlese</b> trocken „Bienengarten“ A. Männle Durbach	0,75 L 29,50 €
2011er Spätburgunder Rotwein <b>Kabinett</b> „Winzergenossenschaft Oberkirch“	0,75 L 21,90 €
2011er Spätburgunder Rotwein <b>Kabinett</b> trocken „Winzergenossenschaft Oberkirch“	0,75 L 21,90 €
2013er „ <b>Alde Gott</b> “ Spätburgunder Rotwein <b>Kabinett</b> trocken „Winzergenossenschaft Sasbachwalden“	0,75 L 22,90 €

## Rotweine aus aller Welt

2010er „VINA MÄNNLE“ Cabernet Sauvignon Selektion Itata Valley von „Wine Maker Heinrich Männle „Chile“	0,75 L 23,80 €
2012er „La Baume“ Syrah la Jeunesse Grand Vin Süd-Frankreich	0,75 L 26,90 €
2011er Cuvée Rouge « Jacaranda Wines South Afrika »	0,75 L 21,50 €

## Sekt & Champagner

Hausmarke Pinot blank Winzersekt Winzergenossenschaft Oberkirch	0,75 L	22,00 €
Veuve Cliequot Ponsardin „Brut	0,75 L	59,80 €

## Nach dem Essen

Mark vom Riesling ( WG Oberkirch )	2 cl	4,80 €
Mark vom Clevner ( WG Oberkirch )	2 cl	4,80 €
Mark vom Spätburgunder ( WG Sasbachwalden )	2 cl	4,80 €
Grappa Cellini o oro 38% vol.	2 cl	4,80 €
Kirschwasser „Alter Hof“ Bimmerle	2 cl	2,80 €
Williams Christ aus Argentinien ( Bimmerle )	2 cl	2,90 €
Mirabellenwasser „Alter Hof“ Bimmerle	2 cl	2,80 €
Himbeergeist „Alter Hof“ Bimmerle	2 cl	2,80 €
Topinambur „Sutterer“	2 cl	2,30 €
Obstler „Alter Hof“ Bimmerle	2 cl	2,40 €

## Whisky's:

<b>Talisker</b> Single Malt Scotch Whisky 10 Years	4 cl	€ 7,50
<b>Highland Park</b> Single malt Scotch Whisky 12 Years	4 cl	€ 8,00
<b>Lagavulin</b> Islay Single malt Scotch Whisky 16 Years	4 cl	€ 8,50

### Warme Getränke:

Tasse Kaffee	€ 2,30
Kännchen Kaffee	€ 4,60
Tasse Kaffee Haag	€ 2,30
Kännchen Kaffee Haag	€ 4,60

### Espressospezialitäten:

Espresso	€ 2,60
Doppelter Espresso	€ 3,80
Schwarzwald Espresso „Espresso mit Schwarzwaldhochzeit“	€ 3,40
Espresso „Con panna“ Espresso mit Sahnehäubchen	€ 3,40
Mochaccino Espresso, geschäumte Milch und Schokosirup	€ 3,40
Caffé macchiato Espresso mit aufgeschäumter Milch	€ 3,40
Caffé corretto Espresso mit einem Schuß Grappa	€ 3,40

### Kaffeespezialitäten

Cappuccino mit Milchschaum oder Sahne	€ 2,70
Große Tasse Milchkaffee	€ 2,70
Latte Macchiato	€ 2,70
Café Creme	€ 2,50

8 Coffeinhaltig / 9 Chininhaltig / 10 mit Süßungsmittel ( Cyclamat, Acesulfam, Aspartham, enth. Phenylalaninquelle ) 1 mit Farbstoff

## Limonaden von Schwarzwald Sprudel 0,25 L:

Limette Ingwer	€ 2,70
Holunderbeeren	€ 2,70
Quitte-Zitrone	€ 2,70
Sauerkirsch Ingwer	€ 2,70
Orange	€ 2,70
Bitter Lemon 9	€ 2,50

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser 0,25 L	€ 2,30
Mineralwasser 0,5 L	€ 3,10
Mineralwasser 0,7 L	€ 3,90
Mineralwasser Medium 0,25 L	€ 2,30
Mineralwasser Medium 0,5 L	€ 3,10
Mineralwasser Medium 0,7 L	€ 3,90
Mineralwasser Still 0,5 L	€ 3,10

Coca Cola 0,25 L 8	€ 2,30
Coca Cola 0,4 L 8	€ 3,20
Cola Light 0,2 L 8, 1, 10	€ 2,50
Spezi 0,25 L 8	€ 2,30
Spezi 0,40 L 8	€ 3,20
Limonade 0,25 L	€ 2,30
Limonade 0,4 L	€ 3,20

Apfelschorle 0,25 L	€ 2,30
Apfelschorle 0,4 L	€ 3,20
Apfelsaft 0,25 L	€ 2,50
Orangensaft 0,25 L	€ 2,60
Orangensaft frisch gepresst 0,25 L	€ 3,80
Johannisbeersaft 0,2 L	€ 2,40
Johannisbeersaftschorle 0,4L	€ 3,40

## Biere:

### Alpirsbacher Klosterbräu

Pils vom Faß 0,4 L	€ 3,40
Pils vom Faß 0,25 L	€ 2,90
Hefeweizen „Hell“ vom Faß 0,5 L	€ 3,80
Hefeweizen „Hell“ vom Faß 0,3 L	€ 3,00
Weizen „Kristall“ 0,5 L	€ 3,80
Hefeweizen „Dunkel“ 0,5 L	€ 3,80
„Schwarzes Pils“ 0,5 L	€ 3,80
„Klosterstoff“ 0,33L Bügelflasche Märzenbier	€ 3,20
Alkoholfreies Pils 0,33 L	€ 2,90
Hefeweizen Alkoholfrei vom Faß 0,5 L	€ 3,80
Hefeweizen Alkoholfrei vom Faß 0,3 L	€ 3,00



8 Coffeinhaltig / 9 Chininhaltig / 10 mit Süßungsmittel ( Cyclamat, Acesulfam, Aspartham,  
enth. Phenylalninquelle ) 1 mit Farbstoff