

## Aperitifempfehlung

Glas Sekt „Oberkircher Pinot“ Winzersekt	€ 5,00
„Freistern“ Alkoholfrei Traubensaft Seco	€ 4,00
Sherry medium oder trocken	€ 3,90
Weißer Portwein von Sandemann	€ 3,90
Hauscocktail	€ 5,50
Aperol Spritz 1,9	€ 6,00
Hugo	€ 6,00

## Menü der Woche

Feldsalat mit  
geräuchertem Renchtäler Forellenfilet 2,3,

\*\*\*

Rehmedaillons mit frischen Pilzen,  
Preiselbeerbirne und Spätzle 2,3,

\*\*\*

Waldbeersorbet

**32,90 €**

## Weinempfehlung

**2015er Spätburgunder Rotwein „Kabinett“ trocken  
„Bienengarten“ A. Männle Durbach**

0,25 L 9,00 €

\*\*\*\*\*


**2013er Cabernet Sauvignon „Vinum Nobile“ trocken  
18 Monate im Holzfass gereift**

0,75 L 32,00 €

## Vorspeisen

Carpaccio vom „Renchtäler Weiderind“ fein mariniert mit Parmesanspänen 2,4	€ 9,90
Gratinierter Ziegenfrischkäse an Feldsalat 2,3,4	€ 8,80
Feldsalat mit Trauben und Walnußkernen 2,4	€ 6,90
5 St. Scampi vom Grill an Wildkräutersalat und Parmesanspänen 2,3,4	€12,50

## Aus unserem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Flädle 1,4	€ 4,60
Currysüpple mit gegrillter Riesengarnele 1,4	€ 5,80
Grünkernsuppe mit Markklößchen 1,4	€ 5,50 

## Salate, knackig und frisch

### Bunte Salatplatte mit:

- mit gebackenen Kartoffelkäsetaschen 4,5	€ 9,90 
- mit Putenstreifen und frischen Pilzen 4,5	€ 11,50
- mit gebratenen Edelfischen und Scampi 4,5	€ 14,90

## Regionale Spezialitäten

Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller<sub>2,3,4</sub> € 11,50 

Schnitzel paniert mit Pommes frites und Salatteller<sub>2,3,4</sub> € 14,50

Sauerbraten vom Renchtäler Weiderind mit Butternudeln und Salatteller<sub>3,4</sub> € 18,50

Rückensteak vom Renchtäler Weiderind vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller <sub>4</sub> € 23,80

„Land & Meer“  
Rinderfilet und gebratene Riesengarnelen, Gemüse und hausgemachte Kartoffelkroketten <sub>3,4</sub> € 29,50

## Unsere Klassiker

Schweinelendchen vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller <sup>4,6</sup>	€ 18,50
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>	€ 21,00
Cordon bleu vom Kalb mit Schinken und Käse gefüllt mit Pommes frites und Salatteller <sup>4,6</sup>	€ 21,00
Putensteak in Curryrahmsoße, gebackener Banane, Basmatireis und Salatteller <sup>2,4</sup>	€ 17,80

## Frischer Fisch & Wildspezialitäten

Forelle in „Mandelbutter“ gebraten mit Kartoffele und Salatteller <sup>2,3,4</sup>	€ 17,50
Filet von der Schwarzwaldforelle im Bierteig gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>2,3,4</sup>	€ 15,60
Zanderfilet „Elsäßer Art“ auf Rahmsauerkraut, Rieslingsoße und Kartoffele	€ 18,90
Schottisches Wildlachsfilet vom Grill an Safransoße, Brokkoli und Basmatireis <sup>2,3,4</sup>	€ 19,90
Rehschnitzel mit frischen Pilze, Preiselbeerbirne Glacierte Maronen und hausgemachte Spätzle <sup>2,6</sup>	€ 22,80
Rehsahnefleisch vom Renchtäler Reh mit Preiselbeerbirne, frischen Pilzen und hausgemachten Spätzle <sup>2,4</sup>	€ 18,50

## Dessertempfehlung

Pana Cotta mit Früchten	€ 5,50
Mousse au Chocolat mit Früchten	€ 6,50
Hausgemachtes Tiramisu	€ 6,50
Waldbeersorbet <sup>1</sup>	€ 6,50
Griesflammerie mit Sauerkirschen	€ 5,50
Zimteis mit Bühler Zwetschgen <sup>1</sup>	€ 5,90
Schwarzwaldbecher <sup>1</sup>	€ 6,50
Ortenaubecher ( <i>mit marinierten Waldbeeren</i> ) <sup>1</sup>	€ 6,20
Nußbecher	€ 5,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren <sup>1</sup>	€ 6,80
Bananensplitt <sup>1</sup>	€ 5,80

### Zusatzinformation und Zusatzstoffe

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 ab 14:00 Uhr

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
Renchtäler 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 Spiegeleier) 1,6,7	€ 7,90

## Weine aus Baden und Umgebung

(alle unsere Weine enthalten Sulfide )

### Im badischen Viertele von den Oberkircher Winzern QbA

Müller Thurgau mild oder trocken	0,25 L	4,80 €
Klingelberger Riesling mild oder trocken	0,25 L	5,00 €
Ruländer mild	0,25 L	5,00 €
Traminer Clevner mild	0,25 L	5,50 €
Rivaner	0,25 L	4,80 €
Weißer Burgunder trocken	0,25 L	5,50 €
Grauer Burgunder	0,25 L	5,30 €
Rosé	0,25 L	4,80 €
Spätburgunder Weißherbst mild oder trocken	0,25 L	5,50 €
Spätburgunder Rotwein mild oder trocken	0,25 L	6,00 €

### Im badischen Viertele von Andreas Männle Durbach QbA

Grauer Burgunder trocken	0,25 L	5,80 €
Spätburgunder Rotwein trocken	0,25 L	6,50 €

### „Vinum Nobile“ Sonderedition von den Oberkircher Winzern QbA

2017er Riesling trocken	0,75 L	25,60 €
2017er Grauer Burgunder trocken	0,75 L	24,80 €
2015er Spätburgunder Rotwein trocken	0,75 L	25,80 €
2017er Sauvignon Blanc	0,75 L	23,80 €
2014er Cabernet Sauvignon „Vinum Nobile“ trocken		
18 Monate im Holzfass gereift	0,75 L	32,00 €



## Flaschenweine / Weißweine

2017er Oberkircher Müller Thurgau <b>Kabinett</b> , blumig frisch, elegant	0,75 L 18,20 €
2016er Oberkircher Klingelberger Riesling <b>Kabinett</b> trocken, spritzig, frisch	0,75 L 19,50 €
2016er Klingelberger Riesling <b>Kabinett</b> trocken „Andreas Männle“ Durbach	0,75 L 22,30 €
2017er Klingelberger Riesling <b>Spätlese</b> trocken „Andreas Männle“ Durbach	0,75 L 27,50 €
2016er Oberkircher Traminer Clevner <b>Kabinett</b> , fruchtige Fülle, elegante Blume	0,75 L 19,50 €
2017er Weißer Burgunder <b>Kabinett</b> trocken, Weinkellerei „Siegbert Bimmerle“ Erlach	0,75 L 24,50 €
2016er Sauvignon blanc trocken Weinkellerei „Siegbert Bimmerle“ Erlach	0,75 L 26,50 €
2016er Grauer Burgunder Kabinett trocken Weinkellerei „Siegbert Bimmerle“ Erlach	0,75 L 24,50 €

## Rosé / Weißherbst

2016er Spätburgunder Weißherbst <b>Kabinett</b> „Oberkircher Winzer“	0,75 L 22,90 €
2017er Oberkircher Rosé <b>QbA</b> „Oberkircher Winzer“	0,75 L 17,50 €
2017er „Rosé“ Siegbert Bimmerle Erlach	0,75L 21.80 €

## Rotweine aus Baden

2016er Spätburgunder Rotwein **Kabinett** trocken  
„Bienengarten“ A. Männle Durbach 0,75 L 25,90 €

2016er Spätburgunder Rotwein **Spätlese** trocken  
„Bienengarten“ A. Männle Durbach 0,75 L 29,50 €

2015er Spätburgunder Rotwein Auslese  
„Oberkircher Winzer“ 0,75 L 32,00 €

2016er Spätburgunder Rotwein **Kabinett** trocken  
„Oberkircher Winzer“ 0,75 L 21,90 €

2015er „**Alde Gott**“ Spätburgunder Rotwein **Kabinett**  
trocken „Winzergenossenschaft  
Sasbachwalden“ 0,75 L 25,80 €

2016er Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken  
Weinkellerei „Siegbert Bimmerle“ Erlach 0,75 L 25,90 €

2015er Spätburgunder Rotwein Spätlese  
Barrique trocken Weingut Ell Tiergarten 0,75 L 35,80 €

## Rotweine aus aller Welt

2014er “Trentanni 1 Cru  
50% Merlot / 50% Sangiovese  
Weingut Falesco / Umbrien 0,75 L 28,80 €

2015 Castalago Rosso IGT /  
Corvina e Corvinone 70% Merlot 15% Cabernet 15%  
Weingut Zeni / Verona 0,75 L 24,50 €

2016er „La Baume“ Syrah la Jeunesse  
Grand Vin Süd-Frankreich 0,75 L 26,90 €

## Sekt

Hausmarke Pinot blank Winzersekt „Oberkircher Winzer“	0,75 L	24,00 €
Piccolo „Silberstern“	0,20 L	6,00 €

## Nach dem Essen

Mark vom Riesling ( Oberkircher Winzer )	2 cl	5,20 €
Mark vom Clevner ( Oberkircher Winzer )	2 cl	5,20 €
Mark vom Spätburgunder	2 cl	5,80 €
Grappa Cellini o oro 38% vol.	2 cl	4,80 €
Kirschwasser „Alter Hof“ Bimmerle	2 cl	3,00 €
Williams Christ aus Argentinien ( Bimmerle )	2 cl	3,20 €
Mirabellenwasser „Alter Hof“ Bimmerle	2 cl	3,00 €
Himbeergeist „Alter Hof“ Bimmerle	2 cl	3,00 €
Topinambur „Sutterer“	2 cl	2,50 €
Obstler „Alter Hof“ Bimmerle	2 cl	2,50 €

## 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 8	€ 2,40
Kännchen Kaffee 8	€ 4,60
Tasse Kaffee Haag 8	€ 2,40
Kännchen Kaffee Haag 8	€ 4,60

### Espressospezialitäten:

Espresso 8	€ 2,60
Doppelter Espresso 8	€ 3,80
Schwarzwald Espresso 8 „Espresso mit Schwarzwaldhochzeit“	€ 3,40
Espresso „Con panna“ 8 Espresso mit Sahnehäubchen	€ 3,40
Mochaccino 8 Espresso, geschäumte Milch und Schokosirup	€ 3,40
Caffé macchiato 8 Espresso mit aufgeschäumter Milch	€ 3,40
Caffé corretto 8 Espresso mit einem Schuß Grappa	€ 3,40

### Kaffeespezialitäten

Cappuccino mit Milchschaum oder Sahne 8	€ 2,70
Große Tasse Milchkaffee 8	€ 2,70
Latte Macchiato 8	€ 2,70
Café Creme 8	€ 2,50

## Limonaden von Schwarzwald Sprudel 0,25 L:

Limette Ingwer	€ 2,80
Holunderbeeren	€ 2,80
Quitte-Zitrone	€ 2,80
Sauerkirsch Ingwer	€ 2,80
Orange	€ 2,80
Bitter Lemon 9	€ 2,80

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser 0,25 L	€ 2,50
Mineralwasser 0,5 L	€ 3,50
Mineralwasser 0,7 L	€ 4,20
Mineralwasser Medium 0,25 L	€ 2,50
Mineralwasser Medium 0,5 L	€ 3,50
Mineralwasser Medium 0,7 L	€ 4,20
Mineralwasser Still 0,5 L	€ 3,50
Coca Cola 0,25 L 8,1	€ 2,50
Coca Cola 0,4 L 8,1	€ 3,40
Cola Light 0,2 L 8, 1, 10	€ 2,70
Spezi 0,25 L 8,1	€ 2,50
Spezi 0,40 L 8,1	€ 3,40
Limonade 0,25 L	€ 2,50
Limonade 0,4 L	€ 3,40
Apfelschorle 0,25 L	€ 2,50
Apfelschorle 0,4 L	€ 3,40
Apfelsaft 0,25 L	€ 2,70
Orangensaft 0,25 L	€ 2,80
Orangensaft frisch gepresst 0,25 L	€ 4,50
Johannisbeersaft 0,2 L	€ 2,60
Johannisbeersaftschorle 0,4L	€ 3,60

## Biere:

### Alpirsbacher Klosterbräu

Pils vom Faß 0,4 L 7	€ 3,80
Pils vom Faß 0,25 L 7	€ 3,00
Hefeweizen „Hell“ vom Faß 0,5 L 6	€ 3,90
Hefeweizen „Hell“ vom Faß 0,3 L 6	€ 3,20
Weizen „Kristall“ 0,5 L 6	€ 3,90
Hefeweizen „Dunkel“ 0,5 L 6	€ 3,90
„Schwarzes Pils“ 0,5 L 7	€ 3,90
„Klosterstoff“ 0,33L Bügelflasche Märzenbier 7	€ 3,50
Alkoholfreies Pils 0,33 L 7	€ 3,20
Hefeweizen Alkoholfrei vom Faß 0,5 L 6	€ 3,90
Hefeweizen Alkoholfrei vom Faß 0,3 L 6	€ 3,20



1= mit Farbstoff /

6= enthält Weizen / 7= enthält Braugerste / 8= Coffeinhaltig / 9= Chininhaltig /  
10= mit Süßungsmittel ( Cyclamat, Acesulfam, Aspartham, enth. Phenylalaninquelle )

EINE SPUR WILDER.



Feldsalat mit Speck und Kräckerle € 6,90

Frischer Feldsalat mit Speck und Kräckerle mit  
gebratenen Wachtelbrüstchen <sup>2,4</sup> € 14,50

### **Frisches Hirschfleisch aus dem Renchtal!!**

„Hirschwürstel“

1 Paar grobe Hirschwürste leicht geräuchert mit  
Kartoffelsalat ( warm oder kalt )<sup>2,6</sup> € 13,20

„Heimat-Burger“

Sesambrötchen, Preiselbeerchuttney,  
Birne, Hirschpatty, Blauschimmelkäse, Bacon und Rotkohlsalat )  
mit Potatoes Wedges, Burgersoße und Salatgarnitur € 12,80

Rehsahnefleisch vom Renchtäler Reh  
mit Preiselbeerbirne, frischen Pilzen und  
hausgemachten Spätzle<sup>2,6</sup> € 18,50

Rehschnitzel mit frischen Pilze, Preiselbeerbirne  
Glacierte Maronen und hausgemachte Spätzle<sup>2,6</sup> € 22,80

Entenbrust an Orangensoße, Apfelrotkohl und  
Kartoffelknödel € 23,50