

## Apéro

€

<i>Aperol Sprizetto / Hugo / Lillet Wildberry</i>	10
<i>Alkoholfrei Hugo / Bitter Dream / Wildberry</i>	8
<i>Cüpli Chardonnay Jahrgangssekt brut WG Schliengen</i>	11
<i>Glas Rose Prosecco Casa Ghelar</i>	10
<i>Champagner Ruinart brut 0,75 l Reims-France</i>	84

## Öffnungszeiten:

Montag & Dienstag Restaurant Ruhetag (Hotel geöffnet)

Mittwoch-Freitag ab 15.00 Uhr geöffnet

Samstag & Sonntag ab 11.30 Uhr geöffnet (durchgehende Küche)

Fragen Sie gerne,

wir sind fast - zu allen anderen Zeiten - ebenso verfügbar

(ab 10 Pers & Mindestumsatz)

Gerne öffnen wir alle Flaschenweine – genießen Sie  
nur so viel wie sie möchten – den Rest verschließen wir, damit Sie die Flasche  
bequem nach Hause bringen können – und erhalten **10% Rabatt** auf den  
Flaschenpreis.

## Weisswein

(enthält Sulfite) 1/4l 3/4l

### Markgräflerland

Gutedelschorle / Fasswein	4/5	
2023 Sommerhalter *Heimat* Gutedel	8	24
2023 Sommerhalter Grauburgunder trocken	9	27
2020 Weingut am Schlipf Schneider Weissburgunder trocken		36
2021 Haltinger Winzer Sauvignon Blanc trocken	11	33
2022 Haltinger Winzer Rose trocken		30
2022 Lämmelin Schindler Mauchener Chardonnay trocken		35
2022 Gebrüder Mathis Grauburgunder Kalkbödele Merdingen		34
2022 Markgräfler MüllerThurgau halbtrocken BKM	8	24
2022 Eimeldinger Spätburgunder Weißherbst halbtrocken	9	36 1L

### Rheinland-Pfalz

2020 Weingut Georg Naegele Riesling Pfalz 36

### Spanien

2021 Verdejo Classic Finca Tresolmos DO Rueda 33

# Rotwein

€

(enthält Sulfite)

1/4l 3/4l

## Markgräflerland

Spätburgunderschorle	6	
2021 Sommerhalter Pinot Noir *Twin Edition* trocken	10	30
2021 Schlossgut Istein Spätburgunder trocken	8	32 1L
2022 Mauchener Spätburgunder WG halbtrocken	9	27
2021 Feuerbacher Steingässle WG Spätburgunder trocken		27
2020 Weingut am Schlipf Schneider Spätburgunder Weila.R.		39
2019 Haltinger Winzer Spätburgunder Reserve trocken	14	42
2020 Gebrüder Mathis Spätburgunder *Alte Rebe* im Barrigue		46
2022 Lämmelin Schindler Spätburgunder erste Lage trocken		36

## Italien

2021 Infinity Primitivo IGP Invisible Puglia San Giorgio	11	33
2021 Lagrein DOC Cantina Tramin Südtirol	14	42
2021 Nero D'Avola DOP Andrero Sicilia		38
2022 Le Volte IGT Dell' Ornellaia Toscana		54
2016 Amarone Riserva DOCG della Valpolicella Corte Bra		68
2020 Chianti Classico Riserva DOCG Marchese Antinori		82

## Spanien

2020 Tinto Pesquera Crianza D.O. Tempranillo		
Bodegas Alejandro Fernandez Ribera del Duero		54

## Privatbrauerei Lasser €

<b>Stange</b>	-	Premium Pils vom Fass 0.3	3,5
<b>Tulpe</b>	-	Premium Pils vom Fass 0.4	4
<b>Halbe</b>	-	Premium Pils vom Fass 0.5	4,5

---

<b>Maisel's Weizen Kristall/Hefe - oder alkoholfrei</b>	0.5	4,8
<b>Rothaus Tannen Zäpfli</b>	0.33	4
<b>Bitburger alkoholfrei 0.0 %</b>	0.33	3,5

## Alkoholfreie Getränke €

<b>Schweppes (Chinin)</b>		
Bitter Lemon/Tonic Water/Ginger Ale	0.2	3,8
<b>Auggener Fruchtsäfte Emil Jacoby</b>		
Tomatensaft	0.2	3,5
Apfel / Johannisbeersaft / Saft-Schorle	0.25 / 0.4	3,5/5
<b>Coca Cola (Koffein) / Coke zero</b>		
<b>Libella</b> Cola-Mix / Orangenlimonade	0.33	3,8
<b>San Pellegrino</b> Therme 1899 medium	0.5	4,5
<b>Lieler Schlossbrunnen</b> Mineralwasser		
aus dem Markgräflerland	<b>Classic</b>	0.25 3
	<b>Classic / Natur</b>	0.7 5,5

## Süppi

€

Butternuss <b>Kürbiscremesuppe</b> geröstete Kerne & steirisches Öl <b>Vegetarisch</b>	10
Badische <b>Metzelsuppe</b> kräftige Brühe Blut Leberwurst Kraut Zwiebeln	10
Geräuchertes Bachforellen <b>Schaumsüppi</b> Toast Creme Fraiche Forellenkaviar	18

## Vorspeisen

€

Bunt gemischter <b>Rohkost &amp; Blattsalat</b>	10
<b>Endiviensalat</b> frisch geschnitten an unserem Dressing mit einem Tröpfli Maggi verfeinert Knobibrot	11
Platte mit <b>Bruschette Miste</b> nach ihrer Auswahl & Anzahl Strauchtomate / Steinpilz / Graved Lachs / Parmaschinken Feige Burrata Pesto / Oliventapenade / Beef Tatar / Zucchini Aubergine Taleggio Feigensenf / Grana Padano Basilikum	

3 Stück 15 € / 6 Stück 26 € / 9 Stück 37 € / 12 Stück 49 €

## Vegetarisch

€

### **Butternut Pumpkin Pasta** mit Burrata

Butternusskürbiscrème aus dem Ofen

Pacheri Pasta & Burrata aus Apulien 28

FrISCHE **Steinpilze** von den geheimen Plätzen unseres Sammlers

Weissweincrèmesauce & Butterrösti 32

### **Ras el hanout Couscous Bowl** & Halloumikäse

Tomate Zucchini Spinat Paprika Kichererbsen Bohnen Rote Zwiebeln

Blattpetersilie & Gewürzjoghurt 26

### Schlotzige **Badische Käsespätzli**

mit viel Emmentalerkäse und Zwiebelschmelz 16

## Herbst Edition

€

### Mare e Monti **Schwertfisch & Steinpilze**

mit Pasta Red Love 37

Geschmolzener **Miso Lachs** Shisokresse

Glasnudeln & smashed Gurkensalat 33

### **Bachforelle** zubereitet Blau / Müllerin / Smokebox

Rahmspinat & Salzkartoffeli - gerne auch zerlegt 29

### **Pulled Wildschwein Burger**

12 Std Niedertemperatur & Buchenholzrauch gegart

Briochebun / Rotkrautsalat / hausgemachte BBQ-Sauce

supercrunch Pommes 29

Elsässer **Baberie Entenbrüstli** à l'Orange

herbstliches Gemüse & Kartoffelpüree 37

## Klassiker

€

<b>Cordon Bleu</b> vom heimischen Kalbrücken Gemüse Pommes super crunch / klein	38/35
Markgräfler <b>Kabsleberli</b> sauer mit Butterrösti	34
Kalbachers Metzgete kleine <b>Blut-Leber-Bratwürste</b> Röstzwiebeln auf Sauerkraut Kartoffelpürre	27
Hällisches Landschwein <b>Rippli</b> gepökelt Meerrettichsauce Sauerkraut & Schupfnudeln	28
Argentinisches Angus <b>Entrecôte</b> Chimichurri Sauce & crispy Pommes Pavé + Ofengeschmorte Gemüse Kürbis Mais Tomate Zwiebel Karotte	36 +6
Heimisches <b>Kalbsrückensteak</b> Rahmsauce sautierte Steinpilze & Spätzli      klein Sattelstück / RibEye groß	41/44
<b>Lammcarrée</b> Tomaten-Couscous Ras el hanout grünes Gemüse Kichererbsen Gewürzjoghurt	37
Olive Garden <b>Hähnchenbrust Gnocchi Suppe</b> Wurzelgemüs-Soffrido Spinat Chilliflakes Grana Padano Gnocchi & italienische Kräuter	26

## Auf Vorbestellung

€

<b>Original Bistecca Fiorentina</b> – vom Chianina Rind ca 1kg T-Bone vom Grill für 2 Pers. Ofengemüse Kartoffeln Gremolata & Chiabatta p.P.	54
--	----

## Vesper

€

**Flammenwaie** direkt aus dem Ofen

<b>Klassisch</b> Schmand Speck Zwiebel junger Lauch	11
+ Steinpilze	+5
+ gebeitzter Lachs	+5
<b>Vegetarisch</b> + Butternusskürbis	11

**Wiener Schnitzel** Kartoffelsalat oder Pommes supercrunch

1 / 2 Schnitzel 21 / 27

Frische **Fleischküchli** mit Pfeffersauce Kartoffel & Blattsalat 18

Elsässer **Wurstsalat** Käse Tomaten Gurken & Zwiebeln 12

**Rindfleischsalat** Paprika und einem Tröpfli Maggi 17

## Cofé to stay

€

für Kaffee oder Tee nimmt man sich Zeit – ganz nach Ihrer Wahl –  
Kännchen/Latte Macchiato/Schale/Schümli/Cappuccino/Espresso oder Tee  
dazu **Triple Chocolate Brownies** 9

## Dessert

€

**Mousse au chocolat & Portweinfeigen** Haselnusskrokant/Mini 14/12

Beschwipste **Zwetschgen** Streusel & Cart D`Or Vanilleeis 10

**Zabaione** Bisquit Amarettini & Birnenconfit

italienisches Gelato von weisser Schokolade 13

**Maple Crème Brûlée** & Grany smith Apfelsorbet 12

**Heisse Himbeeren oder Coupe Danemark**

Bourbonvanilleeis und Schlagsahne / Mini 11/9

**Eis:** Vanille /Pistazie/Erdbeer/Schokolade/weisse Schokolade

**Sorbet:** Zitrone/Himbeer/Mango/Granysmith Apfel **Vegan**

1/2/3 Kugeln 3/5/7

**Käsedessert** feine Auswahl mit Tessiner Feigensenf 15

# Kaffee-Rösterei Peter Freiburg

Schümli Kaffee	3,5
Kännchen Schümli Kaffee	6
Espresso / Ristretto	3,3
Espresso on the rocks	3,8
Espresso Coretto mit einem Schuss Grappa	8
Espresso Macchiato	3,8
Doppelter Espresso	5
Affogato al caffè Vanilleeis in Espresso ertrunken	8
Cappuccino / Milchkafee	4,5
Latte Macchiato / Schale (großer Milchkafee)	6
Irish Cofé / Schümli Pflümli	9
<u>Ronnefeldt Tee</u>	
Tee (Kamille, Schwarz, Pfefferminze, Grün, Früchte)	
Glas/Kännchen	3,5 / 5
<u>Suchard Express Schokolade</u>	
Heisse Schokolade /mit Schlagsahne	3,5 / 4,5



# Schnäppli

€

## Elztalbrennerei Georg Weis 2 cl

Obstwasser 38 %	5
Waldhimbeergeist 40%	6
Williams Christ Birne 40%	7

## Brennerei K.H. Ruser Tülingen 2 cl

Zwetschgenwasser 48% / Mirabellen 46%	6
Hefeschnaps 48%	5

## Grappa 2 cl

Grappa Poli Moscato Smooth	9
Grappa Bonolo of Amarone Barrique	12

## Whisky 4 cl

Glenfiddich Malt Whiskey 12 Jahre alt	10
Baileys Original Irish Cream	8

## Edelbrände 2 cl

Vieille Prune Pascal 40%	12
Calvados Dauphin Fine 40%	10
Remy Martin VSOP 40&	10

## Bitter 4 cl

Ramazotti / Averna / Fernet Branca	7
------------------------------------	---

## Long Drinks 4 cl

Whisky Cola / Campari Orange / Gin Tonic / Cuba Libre	10
---	----

