

*seit 1873 Familientradition*

## Aperitif

€

<i>Aperol Spritz / alkohlfreier Spritz</i>	10 / 8
<i>Herbstlicher Apfel Lillet Zimt &amp; Tonic Water</i>	8
<i>Kir Royal Crémant &amp; Cremé de Cassis</i>	12
<i>Crémant d'Alsace Domaine Muré 1650 in 12 Generation</i>	
<i>Cüpli 0,1l</i>	11
<i>Flasche 0,7l</i>	62
<i>Prosecco Rosé Casa Gheller G</i>	
<i>Millesimante Spumante Treviso DOC</i>	
<i>Cüpli 0,1 l</i>	10
<i>Flasche 0,7l</i>	56
<i>Fernadito Coca Cola &amp; Fernet Branca Eis Zitrone &amp; Minze</i>	7
<i>Martini Rosso Negroni Gin &amp; Campari</i>	8

## Öffnungszeiten

Montag & Dienstag Restaurant Ruhetag (Hotel geöffnet)

Mittwoch - Freitag 16.00-22.00 Uhr Küche geöffnet

Samstag & Sonntag 12.00-21.30 Uhr Küche geöffnet

Ausserhalb unserer Öffnungszeiten

sind wir ab 10 Pers auf Anfrage gerne buchbar.

## Gerne öffnen wir alle Flaschenweine für Sie...

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

## Weissweine

€

(enthält Sulfite)

1/4l 3/4l

### Markgräflerland

<i>Gutedel Fasswein /Schorle</i> Haltinger Winzer	4,5 / 4	
<i>Heimat Gutedel</i> trocken	8	24
<i>Grauburgunder</i> trocken	9	27
Weingut Sommerhalter Mauchen <u>Newcomer of the year</u> nominiert		
<i>Weissburgunder</i> trocken Weingut am Schlipf Schneider		36
<i>Sauvignon Blanc</i> trocken Haltinger Winzer	11	33
<i>Rose</i> trocken Haltinger Winzer		30
<i>Müller Thurgau</i> halbtrocken Haltinger Winzer	8	24
<i>Chardonnay</i> Weingut Lämmelin Schindler Mauchen	13	39

### Rheinland-Pfalz

<i>Riesling</i> Weingut Georg Naegele Pfalz		36
---------------------------------------------	--	----

### Spanien

<i>Verdejo Classic</i> Finca Tresolmos DO Rueda		33
-------------------------------------------------	--	----

# Rotweine



(enthält Sulfite)

1/4l 3/4l

## Markgräflerland

**Spätburgunderschorle**

6

**Pinot Noir Weingut Sommerhalter**

Twin Edition trocken Newcomer of the year nominiert

10 30

**Spätburgunder trocken Schlossgut Istein**

8 32 1L

**Spätburgunder halbtrocken Mauchener**

Erste Markgräfler Winzergenossenschaft Schliengen

9 27

**Spätburgunder trocken Feuerbacher Steingässle**

Markgräfler Winzer Efringen Kirchen

27

**Spätburgunder Weingut am Schlipf Schneider Weila.R.**

39

**Spätburgunder Reserve trocken Haltinger Winzer**

44

**Spätburgunder Alte Rebe im Barrique Gebrüder Mathis**

Kalkbödeli Merdingen

46

## Italien

**Infinity Primitivo IGP Invisible Puglia San Giorgio**

11 33

**Lagrein DOC Cantina Tramin Südtirol**

14 42

**Le Volte IGT Dell' Ornellaia Toscana**

54

**Amarone Riserva DOCG della Valpolicella Corte Bra**

68

## Privatbrauerei Lasser Lörrach €

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

## Alkoholfreie Getränke €

### Schweppes (Chinin)

Bitter Lemon /Tonic Water /Ginger Ale 0.2 3,8

Fuze Pfirsich Ice Tea 0.25 /0.4 3,5/5

### Fruchtsäfte

von Jacoby Auggen / Schlör Bodensee

- Tomaten - Orangen - Johannisbeer - Multivitamin 0,2 4
- Apfel klar 3,5

### Saftschorle

	0,25 Glas	0,4 Glas	1L Karaffe
Apfelschorle	3	4,5	12
Johannisbeerschorle	3,5	5	14
Holundersirupschorle	3,8	5,5	15

**Libella** ColaMix oder Orangenlimonade

**Coca Cola** (Koffein) **Coke zero** 0.33 3,8

**San Pellegrino** Therme 1899 medium 0,5 4,5

**Lieler Schlossbrunnen** Markgräfler Mineralwasser

<b>Classic</b>	0,25	3
<b>Classic / Natur</b>	0,7	5,5

## Süppi & Vorspeisen €

<b>Butternuss Kürbiscrèmesuppe</b>	
geröstete Kerne & steirisches Öl <b>Vegetarisch</b>	11
<b>Badische Metzelsuppe</b> kräftige Brühe	
Blut & Leber Kraut Kartoffel Zwiebeln	10
<b>Auberginencreme</b> Suppe	
mit Guanciale Cashewnuss Knobli & Crustini	13

---

<b>Endiviensalat</b> frisch geschnitten	
Liebstöckel verfeinertes Dressing & Knobibrot	11
<b>Ziegenkäse &amp; Feigen</b> Wan Tan	
Nuss Rotkohl & Blattsalat an Joghurtdressing	17
<b>Filet Beef Tatar</b> vom heimischen Weiderind	
Parmesankörbchen Kräuter Himbeervinaigrette	25

## ♠ **Bruschette Miste** ♠

№

**ihre Auswahl & Anzahl zum Teilen an Ihrem Tisch**

frische Steinpilze / Beef Tatar / Zucchini Aubergine

Gorgonzola Feigensenf / Romanatomate Basilikum

Graved Lachs / Prosciutto di Parma

3 Stück 16 € / 6 Stück 27 € / 9 Stück 38 € / 12 Stück 51 €

Nur zur Herbst Saison

## ☀ Unsere Empfehlung ☀

### Metzgete Menue

#### **Kalbachers Blut & Leberwurst**

Sauerkraut Röstzwiebel

\*\*\*

#### **Kesselfleisch**

Meerrettichsauce Kartoffelpüree

\*\*\*

#### **Schwiinsprägel**

breite Nudle

€ 33

## ☀ Zurück zu den Wurzeln ☀

### Samstags & Sonntags ganztags

Langsam gesimmertes

#### **Markgräfler Suppenfleisch**

von der Ochsenbrust & Querrippe

Meerrettichsauce süß/saure Zwetschgen Salzkartoffeli

€ 29



## Herbst Edition



Schwarzwälder <b>Bachforelle</b> Blattspinat & Salzkartöffeli	
- <a href="#">Blau / Müllerin / Geräuchert</a> frisch - gerne auch filetiert -	31
<b>Weisser Heilbutt</b> Wildfang	
auf rote Beete Risotto & Lauchstroh	34
<b>Linguine ai Frutte di mare</b> aglio e olio	
Schwertfisch Lachs Heilbutt Venusmuschel Pulpo Scampi	37
<b>Wildschweinfilet Stroganoff</b> Waldpilze	
Zwiebel Cornichons rassig & handgeschabte Spätzli	39
Elsässer <b>Entenbrüstli</b> à L'Orange	
Kartoffelpürre sautierten Karotten Kürbis & Pastinaken	36
<b>Thaicurry von der Pute</b>	
Jasminduftreis mit Cashewnuss gackene Banane & Kefen	29

## Vegetarische Gerichte



<b>Butternuss / Pramata / Trüffelöl</b>	
Kürbis Polenta Walnüsse Trüffelöl <a href="#">Brienza</a> & Birnen	26
Frische <b>Steinpilze</b> à la crème & Knusper-Semmelknödel	
von den geheimen Plätzen unseres Sammlers	33
Handgeschabte <b>Käsespätzli</b> mit Emmentalerkäse	
galcierten & gerösteten Zwiebeln	17

## Klassiker



Schwäbisch Hällischer

**Spanferkelrücken & Schwarte** kross

Bier-kümmeljus Stangenbohnen & Kartoffelgratin 29

**Cordon Bleu** vom Kalbsrücken seit 1969 Tradition

Marktgemüse & supercrunch Pommes frites

Tellergericht/Portion 35/38

Markgräfler **Kabsleberli** sauer mit Butterrösti

Tellergericht/Portion 31/34

Hochrippe **Prime Beef** vom heimischen Weiderind

frischen Steinpilzen Gartenkräuter Butterrösti 38

+ sautierten Karotten Kürbis & Pastinake + 6

Rosa gebratenes **Lammcarrée**

hausgemachten Gnocchi Gorgonzolasauce und Ratatouille 37

## Vesper



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

**Rindfleischsalat** Paprika und einem Tröpfli Maggi 17

Gerhards **Quiche Lorraine** aus dem Ofenrohr

Blätterteig Lauch Speck Creme fraiche Käse & Blattsalat

Viertel Waie 14

**Wiener Schnitzel** Kartoffelsalat oder Pommes supercrunch

1 oder 2 Schnitzel 21 / 27

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

## Kaffee zum no bliebe €

- Affogato al caffè** Vanilleeis in Espresso ertrunken 8
- Vanilla-Frappuccino** mit bestem weissen Schokoladen Gelato 10

## Dessert €

### Schwarzwälder Kirsch Eisbömbchen

Bisquit Kirschwasserparfait Schokosplitter Amarenakirschen 14

### Tiramisu alla Nonna

Mascarpone Löffelbisquit Espresso Kakao 10

### Markgräfler beschwipste & lauwarme Zwetschgen

gebackenem weissen Schokoladen Gelato 11

### Heiße Liebe zwischen Schwarzwald & Dänemark

Schokoeis / Vanilleeis / Himbeeren / Sauerkirschen / Schokisauce 11

### Linzertorte nach Mama's Rezept

3,5

### Sorbet & Eiscrème

Kugeln 1/2/3

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

**Sorbet:** Zitrone / Himbeer / Mango / Birnen / Mirabellen **Vegan** 3/5/7

### Käsedessert mit Tessiner Feigensenf

- Reblochon Münster Gauda Brie Pfefferkäse Greyere - Sorten 3/5

14/19

## Rösterei Peter Freiburg €

Schümli Kaffee	3,5
Espresso / Ristretto	3,3
Espresso on the rocks / Espresso Macchiato	3,8
Espresso Coretto mit einem Schuss Grappa	8
Espresso Doppio	5
Kännchen Schümli / Latte Macchiato / Schale	6
Cappuccino / Milchkaffee	4,5
Irish Cofé / Schümli Pflümüli	9
Tee (Kamille, Schwarz, Pfefferminze, Grün, Früchte)	
	Glas/Kännchen 3,5/5
Suchard Express Heisse Schokolade /mit Schlagsahne	3,5 /4,5

## Schnäp sli & Verdauerli €

### Bitter 4cl on the rocks

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

### Edelbrände 4cl

Calvados Grethers Choice	10
Cognac Grethers Choice	10

### Heimische Obstbrände 2cl

Hefeschnaps Ruser Tüllingen	3
Zwetschgenwasser Zimmermann Schliengen	6
Williams Birne Zimmermann Schliengen	7
Zibärtele Wildpflaume Scheibel	14
Mirabelle Grethers Choice	7

### Grappa 4cl

Marco Bonfante aus der Magnum Flasche	9
Marco Bonfante Amarone Barrique	12

### Whisky 4cl

Johnny Walker Red Label Scotch	6
Knockando Single Malt 2002 Scotch	15
Tennessee Jack Daniels Bourbon	7

### Longdrink 0,2l

Bombay Saphire dest. London Tonic Eis Limette	
LöGin dest. Freiburg Duft von Lindenbküten Tonic Eis Gurke	
Gin Sul aus Portugal dest. Hamburg viel Eis Tonic Orange	
Cynar / Campari - Orange oder Soda	
Cuba Libre Havana Club 7 Anos Limette Rohrzucker	
Bacardi Cola / Gorbatschow Wodka Lemmon	10

### Süssweine 4cl

Portwein Weiss / Rot	7
Sherry medium / dry	8

### Liköre 4cl

Grand Manier Rouge	9
Baileys Creme de Whisky	7



*Ihre Gastgeber im Maien*

Kim & Marco Wei ß

