



*Familientradition seit 1873*

## Aperitif

€

<b>Aperol Spritz</b> / alkohlfreier <b>Spritz</b>	10 / 8
<b>Lillet Wild Berry</b> Prosecco Beeren Schweppes	10
<b>Kir Royal</b> Crémant & Crémé de Cassis	12
<b>Crémant d'Alsace</b> Domaine Muré 1650 in 12 Generation	
<b>Cüpli</b> 0,1l	11
<b>Flasche</b> 0,7l	6
<b>Prosecco Rosé</b> Casa Gheller G	
Millesimante Spumante Treviso DOC	
<b>Cüpli</b> 0,1 l	10
<b>Flasche</b> 0,7l	56
<b>Fernadito</b> Coca Cola & Fernet Branca Eis Zitrone & Minze	7
Martini Rosso <b>Negroni</b> Gin & Campari	8

## unsere weinempfehlung

<b>Spätburgunder Reserve</b> Haltinger Winzer trocken	
im großen Holzfass gereift	44

## 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)

1/4 | 3/4 |

### Markgräflerland

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

### Rheinland-Pfalz

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

# 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 Mauchener** halbtrocken

Erste Markgräfler Winzergenossenschaft Schliengen

9 27

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

39

**Spätburgunder Reserve** Haltinger Winzer trocken

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 Kristall/Hefe</b>	-	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 Getraenke

### **Schweppes** (Chinin)

<b>Bitter Lemon /Tonic Water /Ginger Ale</b>	0.2	3,8
--	-----	-----

<b>Fuze Ice Tea Pfirsich</b>	0.25 /0.4	3,5/5
------------------------------	-----------	-------

### Fruchtsäfte von Jacoby Auggen & Schlör Bodensee

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

### Saftschorle

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

### **Libella ColaMix** oder **Orangenlimonade**

<b>Coca Cola</b> (Koffein) <b>Coke zero</b>	0.33	3,8
---	------	-----

<b>San Pellegrino</b> 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

# Hausgemachte-Süppi

Langsam gesimmerte **Rinderkraftbrühe Royal**  
mit zartem Eierstich & Schnittlauch 10

**Kartoffelsüppi** eine Markgräfler Lebensart  
verfeinert mit Muskat & Majoran und mit Kracherli serviert 11

## Vorspeisen und Salate

Heimischer **Nüsslisalat** vom Feld

- **Badische Art** Speck Croûtons rote Zwiebeln 12
- **Mimosa** French Dressing Himbeeressig gehacktes Ei 13

Gebackenes **Landeï & Wintergemüse** Carpaccio  
Rote Beete Butternusskürbis Rettich Pastinake  
Orangen Walnussöl mariniert & geriebenem Gruyère 15

Unsere handgemachte **Steinpilzravioli**  
an Tüllinger Heubeurreblanc 20

Norwegischer Fjord **Lachs** gebeizt  
Honigsenf-Vinaigrette Blattsalat Reibekuchen 22

**Carpaccio di Manzo** Rinderfilet  
Olivenöl Staudensellerie Grana Padano Basilikum 24

# ☀️traditionell☀️

## ☀️Samstags & Sonntags☀️

**Markgräfler Suppenfleisch** langsam gesimmert

- heimischer Rinderbrustkern & Leiterstück -

Meerrettichsauce badische Zwetschgen süss/saur & Salzkartöffeli 29

+ Nudelsüpli + 6

+ Rote Beete Salat + 6

## vegetarischegerichte

Dreierlei gefüllte **Amletten** (Pfannkuchen)

Mirabellen / Emmentalerkäse / Butternusskürbis 27

Raz el Hanout **Bulgur-Bowl** Pistazien & Granatapfel

Zitrone Petersilie Humus Datteln Gemüse Vegan

dazu Tahindressing 26

+ gegrilltes Fjord **Lachsfilet** +9

+ sautierte Jumbo **Riesengarnele** +14

## winter/edition

**Maispouardenbrüstli** knusprig gebraten  
auf grüner Thaicurrysauce Pak Chai Jasminduftreis Erdnuss 29

**Ibérico Kotelett**  
César Nieto's ganzjährig freilebende Pata Negra Schweine  
gebratene Chorizo Pimientos & Safranrisotto 32

Zart gegarter Winterkabeljau **Skrei** Krustentiercreme  
Pak Choi & schwarze Nüdeli 33

**Fjord Lachsfilet** auf Buchenholz geräuchert  
Heu-Beurre-Blanc & Spinat im Filoteig 31

Marco's **Spaghetti Frutti di Mare**  
Garnele Venusmuschel Pulpo Flusskrebs Edelfische  
Tomarenconcasse Kräuter Staudensellerie Knobi & Chilli 34

## klassiker

Knuspriges **Jägerschnitzel** vom heimischen Landschwein  
kräftige Rahmsauce grobem Senf Speck  
Zwiebeln & Waldpilzen dazu Spätzli vom Brett 26  
+ sautierter Rosenkohl + 5

Knuspriges **Schweinshäxli** aus dem Ofen  
mit Jus Sauerkraut & Schupfnudeln 24

**Cordon Bleu** vom Kalbsrücken frisches Marktgemüse  
Pommes Super Crunch oder Krocketten  
Kleines / Normal 35/38

**Entrecôte** argentinisches Black Angus Rind  
5-Pfeffersauce Marktgemüse & Kartoffelgratin 36

**Filetspitzen Stroganoff** – Kalb Rind Schwein –  
Zwiebeln Pilze Cornichons rassiger Cremesauce Spätzli 34

# Vesper

Elsässer <b>Wurstsalat</b> Käse Tomaten Gurken & Zwiebeln	12
<b>Rindfleischsalat</b> Paprika und einem Tröpfli Maggi	17
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalb	1 oder 2 Schnitzel
Kartoffelsalat oder Pommes supercrunch	24 / 29
Frische <b>Fleischkühli</b> an Pfefferrahmsauce mit Kartoffel und grünem Salat	22

## dessert & kaffee zum bleiben

<b>Affogato al caffè</b> Vanilleeis in Espresso ertrunken	8
Badischer <b>Ofenschlupfer</b> auf echter Vanillesauce	10
+ Pistazieneis	+ 2
<b>Crêpe Suzette</b> mit Grand Manier Sauce & Walnusseis Orangen Grapefruit Clementinen	13
<b>Crème brûlée</b> echte Vanilleschote & braunem Zucker	9
<b>Kiwi Banane Ananas</b> Carpaccio & Mandeln geröstet dunkle Schokoladesauce & weisses Schokoladen Gelato	11
<b>Heiße Liebe</b> zwischen <b>Schwarzwald &amp; Dänemark</b> Eis / Schlagsahne / Himbeeren / Sauerkirschen / Schokisauce	11
<b>Linzertorte</b> nach Mama's Rezept	3,5

## Sorbet Eiscrème

Kugel

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

**Sorbet:** Zitrone / Mango / Blutorangen / Mirabellen Vegan 2

**Kaesedessert** – Reblochon Münster Gauda Brie Brillant Safarin Gruyère –  
Tessiner Feigensenf 3 oder 5 Käsesorten 14/19

## Kaffee Roesterei 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 Pflümli	9
Tee (Kamille, Schwarz, Pfefferminze, Grün, Früchte)	
	Glas/Kännchen 3,5/5
Suchard Express Heisse Schokolade / mit Schlagsahne	3,5 / 4,5

## Schnäpsli & Verdauerli

### Bitter 4cl on the rocks

Fernet Branca	7
---------------	---

### Edelbrände 4cl

Calvados Grethers Choice	10
Vielle Brune Pascall	10

### Heimische Obstbrände 2cl

Hefeschnaps Ruser Tüllingen	3
Williams Birne Zimmermann Schliengen	7
Himbeergeist Grethers Choice	7

### Grappa 4cl

Marco Bonfante aus der Magnum Flasche 9

### Whisky 4cl

Johnny Walker Red Label Scotch 6

Knockando Single Malt 2002 Scotch 15

Tennessee Jack Daniels Bourbon 7

### Longdrink 0,2l

Bombay Sapphire dest. London Tonic Eis Limette

Cynar / Campari – Orange oder Soda

Cuba Libre Havana Club 7 Anos Limette Rohrzucker

Gotbatschow Wodka Lemmon 10

### Süssweine 4cl

Portwein Weiss 7

### Liköre 4cl

Grand Manier Rouge 9

Baileys Creme de Whisky 7

Altes Pflümli 6

Ihre Gastgeber im Maien **Kim & Marco Weiß**