Aperitifempfehlung

Glas Sekt „Oberkircher Pinot“ Winzersekt	€ 5,50
„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	€ 6,50
Hugo	€ 6,00

Menü der Woche

Kürbissüpple

***

Rehrücken mit frischen Pilzen, Preiselbeerbirne,
glacierten Maronen und hausgemachten Spätzle

***

Eingemachte Pflaumen mit Zimteis

42,00 €

Weinempfehlung

2016er Cabernet Sauvignon „Oberkircher Winzer“
„Vinum Nobile“

0,25 L 11,00 €

****

2020er Chardonnay Lagenwein
Spätlese trocken im Holzfass gereift
„Andreas Männle Durbach“

0,75 L 28,80 €

Vorspeisen

Carpaccio vom „Renchtäler Weiderind“ ‚fein mariniert, mit Parmesanspänen 2,	€ 13,90
5 St. Scampi vom Grill an Wildkräutersalat und Parmesanspänen2,3,4	€ 14,50

Aus unserem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Flädle 1,	€ 4,80
Currysüpple mit gegrillter Riesengarnele1,4	€ 6,50
Pfifferlingssüpple	€ 5,50
Kürbiskremsuppe	€ 5,20

Salate, knackig und frisch

Bunte Salatplatte mit:

- mit gebackenen Kartoffelkäsetaschen 4,5	€ 11,50
- mit Putenstreifen und frischen Pilzen 4,5	€ 14,50
- mit gebratenen Edelfischen und Scampi 4,5	€ 15,90

Regionale Spezialitäten

Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller[2,3,]	€ 13,80
Schnitzel paniert mit Pommes frites und Salatteller[2,3,]	€ 15,90
Rückensteak vom Renchtäler Weiderind vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller [2,3,]	€ 24,80
Filet vom Renchtäler Weiderind mit Pfeffersoße, Kroketten und Salatteller[2,3,]	€ 32,00
Cordon bleu vom Kalbsrücken mit Schinken und Käse gefüllt mit Pommes frites und Salatteller[2,3,6]	€ 23,80
Putensteak in Curryrahmsoße, gebackener Banane, Basmatireis und Salatteller[2,]	€ 18,90

Frischer Fisch

Lebendfrische Schwarzwaldforelle in „Mandelbutter“ gebraten mit Kartöffele und Salatteller[2,3,]	€ 22,00
Zanderfilet „Elsäßer Art“ auf Rahmsauerkraut, Rieslingsoße und Kartöffele	€ 21,50
Schottisches Wildlachsfilet vom Grill an Safransoße, Brokkoli und Basmatireis[2,3,]	€ 23,70

EINE SPUR WILDER. Nationalpark Schwarzwald

Feldsalat mit Speck und Krächerle	€ 7,50
Rehsahnefleisch vom Renchtäler Reh mit Preiselbeerbirne, frischen Pilzen und hausgemachten Spätzle[2,6]	€ 21,50
Rehschnitzel mit frischen Pilze, Preiselbeerbirne Glacierte Maronen und hausgemachte Spätzle[2,6]	€ 24,80
Entenbrust an Orangensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	€ 25,50

Wild aus der Region

natürlich...genüsslich...gut

Dessertempfehlung

Pana Cotta mit Früchten	€ 5,80
Mousse au Chocolat mit Früchten	€ 6,80
Hausgemachtes Tiramisu	€ 6,80
Waldbeersorbet 1	€ 6,80
Griesflammerie mit Sauerkirschen	€ 5,80
Schwarzwaldbecher1	€ 7,50
Ortenaubecher (*mit marinierten Waldbeeren*) 1	€ 6,80
Nußbecher	€ 6,40
Bananensplitt 1	€ 6,30
Eisbecher „Zimt-Pflaume“	€ 5,90

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 Speisenkarte 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	€ 5,50
Schinkenbrot roh 2,3,6	€ 9,30
Schinkenbrot gekocht 2,3,6	€ 8,90
Käsebrot fein garniert	€ 8,90
Käseteller (feine Käseauswahl mit Weintrauben und Weißbrot)	€ 11,00
Toast „Walliser Art“2,3,6	€ 8,90
Wurstsalat mit Brot 6	€ 8,50
Straßburger Wurstsalat 6	€ 9,50
Speckeier mit Brot 2,3	€ 6,50
Schwarzwälder Schinkenspeck vom Brett mit Brot 2,3,6	€ 10,90
Renchtäler Vesperteller mit fein geschnittenem Schwarzwälder Schinken, Kochschinken und verschiedenen Käsesorten 2,4,6	€ 13,50
Strammer Max (Brot mit rohem Schinken, Käse überbacken und 2 Spiegeleier)2,3,6,	€ 9,50

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

Im badischen Viertele von Andreas Männle Durbach QbA

Grauer Burgunder trocken	0,25 L	6,50 €
Spätburgunder Rotwein trocken	0,25 L	7,20 €

„Vinum Nobile“ Sonderedition von den Oberkircher Winzern QbA

2018er Riesling trocken	0,75 L	25,60 €
2019er Grauer Burgunder trocken	0,75 L	25,80 €
2016er Spätburgunder Rotwein trocken	0,75 L	26,80 €
2019er Sauvignon Blanc	0,75 L	25,80 €
2016er Cabernet Sauvignon „Vinum Nobile“ trocken 18 Monate im Holzfass gereift	0,75 L	33,00 €
2019er Merlot Trocken	0,75 L	27,50 €

Flaschenweine / Weißweine

2018er Oberkircher Müller Thurgau
Kabinett, blumig frisch, elegant 0,75 L 19,20 €

2016er Oberkircher Klingelberger Riesling
Kabinett trocken, spritzig, frisch 0,75 L 20,50 €

2018er Klingelberger Riesling **Kabinett** trocken
„Andreas Männle“ Durbach 0,75 L 23,30 €

2019er Klingelberger Riesling **Spätlese** trocken
„Andreas Männle“ Durbach 0,75 L 29,50 €

2019er Oberkircher Traminer Clevner
Kabinett, fruchtige Fülle, elegante Blume 0,75 L 26,50 €

2019er Weißer Burgunder **Kabinett** trocken,
Weinkellerei „Siegbert Bimmerle“ Erlach 0,75 L 25,50 €

2017er Sauvinon blanc trocken
Weinkellerei „Siegbert Bimmerle“ Erlach 0,75 L 28,50 €

2020er Grauer Burgunder Kabinett trocken
„Andreas Männle“ Durbach 0,75 L 24,50 €

Rosé / Weißherbst

2018er Spätburgunder Weißherbst **Kabinett**
„Oberkircher Winzer“ 0,75 L 24,90 €

2020er Oberkircher Rosé **QbA**
„Oberkircher Winzer“ 0,75 L 21,50 €

2019er „Rosé“ Siegbert Bimmerle Erlach
0,75L 23.80 €

Rotweine aus Baden

2018er Spätburgunder Rotwein **Kabinett** trocken
„Bienengarten“ A. Männle Durbach 0,75 L 27,90 €

2018er Spätburgunder Rotwein **Lagenwein-Spätlese**
trocken, Bienengarten“ A. Männle Durbach 0,75 L 31,50 €

2018er Spätburgunder Rotwein Auslese
„Oberkircher Winzer“ 0,75 L 38,00 €

2017er Spätburgunder Rotwein **Kabinett** trocken
„Oberkircher Winzer“ 0,75 L 23,90 €

2017er **„Alde Gott“** Spätburgunder Rotwein **Kabinett**
trocken „Winzergenossenschaft
Sasbachwalden“ 0,75 L 26,80 €

2016er Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken
Weinkellerei „Siegbert Bimmerle“ Erlach 0,75 L 28,90 €

Rotweine aus aller Welt

2016er “Trentanni 1 Cru
50% Merlot / 50% Sangiovese
Weingut Falesco / Umbrien 0,75 L 32,00 €

2018 Costalago Rosso IGT /
Corvina e Corvinone 70% Merlot 15% Cabernet 15%
Weingut Zeni / Verona 0,75 L 24,50 €

Sekt

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

Nach dem Essen

Grappa Di Barolo Invecchiata „Distillerie Berta“ S.R.L. 40% vol.	2 cl	5,90 €
Grappa Cellini o oro 38% vol.	2 cl	4,80 €
Kirschwasser “Alter Hof” Bimmerle	2 cl	3,20 €
Williams Christ aus Argentinien (Bimmerle)	2 cl	3,30 €
Mirabellenwasser „Alter Hof“ Bimmerle	2 cl	3,20 €
Himbeergeist „Alter Hof“ Bimmerle	2 cl	3,20 €
Topinambur „Sutterer“	2 cl	2,70 €
Obstler “Alter Hof” Bimmerle	2 cl	2,70 €

Whisky´s:

Talisker Single Malt Scotch Whisky 10 Years	4 cl	€ 8,50
Highland Park Single malt Scotch Whisky 12 Years	4 cl	€ 8,50
Lagavulin Islay Single malt Scotch Whisky 16 Years	4 cl	€ 9,50

Warme Getränke:

Tasse Kaffee 8	€ 2,50
Kännchen Kaffee 8	€ 4,80
Tasse Kaffee Haag 8	€ 2,50
Kännchen Kaffee Haag 8	€ 4,80

Espressospezialitäten:

Espresso 8	€ 2,70
Doppelter Espresso 8	€ 3,80
Schwarzwald Espresso 8 „Espresso mit Schwarzwaldhochzeit“	€ 3,50
Espresso „Con panna“8 Espresso mit Sahnehäubchen	€ 3,50
Mochaccino 8 Espresso, geschäumte Milch und Schokosirup	€ 3,50
Caffé macchiato 8 Espresso mit aufgeschäumter Milch	€ 3,50
Caffé corretto 8 Espresso mit einem Schuß Grappa	€ 3,50

Kaffeespezialitäten

Cappuccino mit Milchschaum oder Sahne 8	€ 2,80
Große Tasse Milchkaffee 8	€ 2,80
Latte Macchiato 8	€ 2,80
Café Creme 8	€ 2,60

Limonaden von Schwarzwald Sprudel 0,25 L:

Limette Ingwer	€ 2,80
Holunderbeeren	€ 2,80
Himbeer-Minze	€ 2,80
Sauerkirsch Ingwer	€ 2,80
Orange	€ 2,80
Bitter Lemon 9	€ 2,80

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser 0,25 L	€ 2,60
Mineralwasser 0,5 L	€ 3,70
Mineralwasser 0,7 L	€ 4,40
Mineralwasser Medium 0,25 L	€ 2,60
Mineralwasser Medium 0,5 L	€ 3,70
Mineralwasser Medium 0,7 L	€ 4,40
Mineralwasser Still 0,5 L	€ 3,70
Coca Cola 0,25 L8,1	€ 2,60
Coca Cola 0,4 L8,1	€ 3,50
Cola Light 0,2 L 8, 1, 10	€ 2,80
Spezi 0,25 L 8,1	€ 2,60
Spezi 0,40 L 8,1	€ 3,50
Limonade 0,25 L	€ 2,60
Limonade 0,4 L	€ 3,50
Apfelschorle 0,25 L	€ 2,60
Apfelschorle 0,4 L	€ 3,50
Apfelsaft 0,25 L	€ 3,00
Orangensaft 0,25 L	€ 3,20
Orangensaft frisch gepresst 0,25 L	€ 4,50
Johannisbeer-Nektar 0,2 L	€ 3,00
Johannisbeerschorle 0,4L	€ 3,90

Biere:

Alpirsbacher Klosterbräu

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

1= mit Farbstoff /
6= enthält Weizen / 7= enthält Braugerste / 8= Coffeinhaltig / 9= Chininhaltig /
10= mit Süssungsmittel (Cyclamat, Acesulfam, Aspartham, enth. Phenylalninquelle