

HERZLICH WILLKOMMEN

BEI UNS ZU HAUSE

**WIR HABEN DEN SCHRITT AUS DER SCHWEIZ
GEWACHT UND DAS HOTEL RESTAURANT
KNEIBISHÖHE AM 22. DEZEMBER 2016 NEU
ERÖFFNET. SEITDEM SIND NUN AUCH
PASSANTEN WIEDER HERZLICH WILLKOMMEN.**

**GENIESSEN SIE IHREN APERITIF IN UNSERER
KAMINLOUNGE ODER IM GARTEN UND LASSEN
SIE SICH ANSCHLIESSEND IM RESTAURANT
KULINARISCH VERWÖHNEN. STILVOLLER
GENUSS GARANTIERT.**

**WIR FREUEN UNS AUF SIE
IHRE SILKE MARTI UND DANI SCHNELL**



*- Mama ist die Beste -
Am 12.5.2019 ist Muttertag!
3-Gang Menü à € 32.80
inklusive Hausaperitif
11.30 bis 14.00 Uhr*

ÖFFNUNGSZEITEN

DONNERSTAG - SAMSTAG 18.00 - CA. 20.30 UHR

SONNTAG 11.30 - CA. 14.00 UHR

AM MONTAG GEHÖRT DER WIRT DER WIRTIN

HOTELGÄESTE ERHALTEN EIN

MENÜE AM DIENSTAG UND MITTWOCH

AB 25 PERSONEN KANN DAS RESTAURANT EXKLUSIV GEBUCHT WERDEN

Meine Geschichte & Philosophie

Meine Urgrossmutter war Köchin bei einem der letzten Herzogen am Kaiserlichen Hof in Wien. Vermutlich hat sie mir ihre Liebe zum Koch-Handwerk vererbt. Ich stand schon mit 14 am Herd und bekochte Schulfreunde; mal gut, mal weniger gut... Mein Anspruch immer besser zu werden hatte dort schon seinen Ursprung.

Auch deshalb belasse ich die Karte klein und wechsle lieber öfter nach Saison und was der Markt gerade hergibt.

Mit Lebensmittel umzugehen und Neues zu kreieren hat mich schon immer fasziniert, deshalb war für mich klar, dass wir hier oben im Schwarzwald einen Spezial kreieren, was mir mit dem «Black Forest Burger mit Bollehut» gelungen ist. Probieren Sie's aus!

Ihr Dani Schnell

SPEISEN VON FREITAG BIS SONNTAG

VORSPEISE

BÄRLAUCH SUPPE ^d mit hausgemachten Kracherle.....5,80 €

SPARGELCREME SUPPE ^d mit hausgemachten Kracherle.....6,40 €
- dazu servieren wir frisch geröstetes Bärlauch-Baguette -

WILDKRAUTER SALAT MIT HAUSDRESSING ^g.....4,80 €

GERÄUCHERTES PAPRIKA-MOUSSE

von gelber & roter Paprika mit Knuspergarnele ^{a, b, d}7,40 €

LAUWARMER SPARGELSALAT

^g

vom badischen Spargel an Balsamico-Dressing
mit hauchdünnem Schwarzwälder Rohschinken.....10,80 €

ALS HAUPTGANG.....13,80 €

INFO

Unsere Suppen
& Saucen sind
alle von Grund
auf hausgemacht
und enthalten
daher Sellerie!

SPECIAL

«**BLACK FOREST BURGER**» ^{1, 2, 3, 4, 5, g}

MIT «**BOLLEHUT**»

100 % Rindfleisch aus der Region

- der Burger-Bun ^{a, b, d} ist hausgemacht -

mit Schmelzkäse, Gurke, Tomate und Speck

dazu servieren wir Cole Slaw ^{a, d}

und Pommes Frites «home made Style».....17,80 €

WIR BEZIEHEN UNSER BURGER-
FLEISCH VON DER METZGEREI
OTTO BUCK
IN FREUDENSTADT. ER STEHT FÜR
QUALITATIV HOCHWERTIGES FLEISCH
SOWIE WURSTWAREN



- (1) Farbstoff
- (2) Konservierungsstoff
- (3) Antioxidationsmittel
- (4) Phosphat
- (5) Nitrat

- (a) Ei
- (b) Weizen (Gluten)
- (c) Erdnüsse
- (d) Milch (Lactose)

- (e) Mandeln (*Amygdalus communis* L)
- (f) Sellerie
- (g) Senf
- (h) Sulphite

SPEISEN VON FREITAG BIS SONNTAG

HAUPTGANG



WIR BEZIEHEN
UNSERE EIER UND
DAS GEFLÜGEL VOM
KOBER HOF
IN LOSSBURG
*Garantiert
glückliche Hühner!*

CEASAR SALAD «DAS ORIGINAL» a, g

Romanasalat mit Kracherle, ^{b, d} Parmesansplittern, ^d
knusprigem Speck ⁵ & Hühnchenspiess15,80 €

SCHWEINEFILET-MEDAILLONS VOM SCHWÄBISCH HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN

mit badischem Spargel & neuen Kartoffelchen ^d
- wahlweise mit Sauce Bearnaise oder Hollandaise - a, d24,80 €

LAMMRÜCKENFILET IM KNUSPERMANTEL a, b, d

mit Spargelragout, ^{b, d} neuen Kartoffelchen ^d & kräftigem Jus.....25,80 €



FISCHKNUSPERLE IM BIERTEIG a, b, d

mit Pommes frites oder Salat ^g.....13,80 €
an hausgemachter Mayonnaise «Ceasar-Style» a, g

ROTES SCHWARZWALDFORELLEN-FILET

auf der Haut gebraten mit badischem Spargel &
neuen Kartoffelchen ^d an Sauce Hollandaise a, d24,80 €

SEETEUFEL-SALTIMBOCCA

- einer der begehrtesten Edelkische & komplett grätenfrei -
Seeteufelmedaillons mit Dill im Rohschinkenmantel gebraten
auf Safranrisotto ^d & Blattspinat.....25,80 €

- (1) Farbstoff
- (2) Konservierungsstoff
- (3) Antioxidationsmittel
- (4) Phosphat
- (5) Nitrat

- (a) Ei
- (b) Weizen (Gluten)
- (c) Erdnüsse
- (d) Milch (Lactose)

- (e) Mandeln (Amygdalus communis L)
- (f) Sellerie
- (g) Senf
- (h) Sulphite

SPEISEN VON FREITAG BIS SONNTAG

DAUERBRENNER



KÄSESPÄTZLE ^{a, b, d}

handgeschabt nach Renate's Rezept mit 2erlei Käse,
& Knusper-Zwiebelringen ^b.....15,80 €

«BRATWURST ROYAL» EINFACH MAL ANDERS

Schwarzwälder Bratwurst ^{2, 5} auf Baby-Rösti & Saucenspiegel
mit Spargelragout, Kirschtomaten & Knusper-Zwiebelringen ^b
- lassen Sie sich überraschen es lohnt sich! -.....17,80 €

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL «WIENER ART»

vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein ^{a, b} mit
Pommes Frites oder Spätzle, ^{a, b} dazu Beilagensalat ^g.....17,80 €

CORDON BLEU VOM SCHWÄBISCH HÄLLISCHEN SCHWEIN

gefüllt mit Cheddarkäse und Schwarzwälder Kochschinken ^{a, b, d}
mit Pommes Frites oder Spätzle ^{a, b}
dazu Beilagensalat ^g.....18,80 €

WIENER SCHNITZEL

paniertes Kalbsschnitzel ^{a, b} mit Pommes Frites
oder Spätzle, ^{a, b} dazu Beilagensalat ^g.....19,80 €
Preiselbeeren.....1,50 €

«ZÜRCHER GESCHNETZELTES»

Kalbfleischstreifen in Champignon-Rahmsauce ^d
mit Rösti aus rohen Kartoffeln, dazu Beilagensalat ^g.....23,80 €

SPECIAL

«BLACK FOREST BURGER» ^{1, 2, 3, 4, 5, g} MIT «BOLLEHUT»

100 % Rindfleisch aus der Region
- der Burger-Bun ^{a, b, d} ist hausgemacht -
mit Schmelzkäse, Gurke, Tomate und Speck
dazu servieren wir Cole Slaw ^{a, d}
und Pommes Frites «home made Style».....17,80 €

WIR BEZIEHEN UNSER BURGER-
FLEISCH VON DER METZGEREI
OTTO BUCK
IN FREUDENSTADT. ER STEHT FÜR
QUALITATIV HOCHWERTIGES FLEISCH
SOWIE WURSTWAREN



- (1) Farbstoff
- (2) Konservierungsstoff
- (3) Antioxidationsmittel
- (4) Phosphat
- (5) Nitrat

- (a) Ei
- (b) Weizen (Gluten)
- (c) Erdnüsse
- (d) Milch (Lactose)

- (e) Mandeln (Amygdalus communis L)
- (f) Sellerie
- (g) Senf
- (h) Sulphite

VEGI & GUT

KÄSESPÄTZLE ^{a, b, d}

handgeschabt nach Renate's Rezept mit 2erlei Käse,
& Knusper-Zwiebelringen ^b15,80 €

RÖSTITURM

Babyrösti aus rohen Kartoffeln mit Spargelragout ^{b, d}
& Kirschtomaten auf Bärlauchpesto.....15,80 €

SAFRANRISOTTO ^d

mit Spargelragout ^{b, d} & Kirschtomaten15,80 €

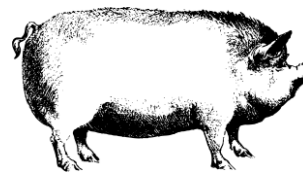


MENUE DU CHEF

3-GANG MENUE.....34,80 €
Menü inklusive korrespondierender Weine.....49,80 €

4-GANG MENUE.....44,80 €
Menü inklusive korrespondierender Weine.....64.80 €

WIR VERWENDEN HAUPTSÄCHLICH
SCHWÄBISCH-HÄLLISCHES
SCHWEINEFLEISCH, WELCHES
 GARANTIERT AUCH NUR MIT REGIALEM FUTTER UND NACH
 TRADITIONELLEM VERFAHREN AUFGEZOGEN WURDE. DIES
 UNTERSTÜTZT NICHT NUR DIE LANDWIRTE IN DER REGION,
 SONDERN: *Das schmeckt man auch!*



- (1) Farbstoff
- (2) Konservierungsstoff
- (3) Antioxidationsmittel
- (4) Phosphat
- (5) Nitrat

- (a) Ei
- (b) Weizen (Gluten)
- (c) Erdnüsse
- (d) Milch (Lactose)

- (e) Mandeln (Amygdalus communis L)
- (f) Sellerie
- (g) Senf
- (h) Sulphite

EINE SUENDE WERT

MINI DESSERT IM WECKGLAS ^{a, d}4,40 €

VANILLE EIS MIT FRISCHEN BEEREN ^d6,80 €

KUGEL EIS ^{a, d}

gerne verraten wir Ihnen unsere Sorten.....1,50 €

SORBET

Passionsfrucht oder Himbeere mit Framboise Morand
oder Apricotine Morand aus dem Wallis.....5,80 €

GESCHMOLZENER CORCONZOLA ^d

auf Baguette mit Tomatengranulat.....6,40 €

(1) Farbstoff
(2) Konservierungsstoff
(3) Antioxidationsmittel
(4) Phosphat
(5) Nitrat

(a) Ei
(b) Weizen (Gluten)
(c) Erdnüsse
(d) Milch (Lactose)

(e) Mandeln (*Amygdalus communis* L)
(f) Sellerie
(g) Senf
(h) Sulphite