



HERZLICH WILLKOMMEN

BEI UNS ZU HAUSE

**KÄSEFONDUE
ODER RACLETTE**

@KNIEBISHÖHE

*Ab 4 Personen auf
Vorbestellung (3 Tage)*

**WIR HABEN DEN SCHRITT AUS DER SCHWEIZ GEWAGT UND DAS
HOTEL RESTAURANT KNIEBISHÖHE IM 2016 NEU ERÖFFNET.**

**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

ÖFFNUNGSZEITEN

HOTEL - MONTAG BIS SONNTAG

RESTAURANT SOMMER AB MAI - DIENSTAG BIS SAMSTAG - AB 18.00 UHR

RESTAURANT AB OKT. - DONNERSTAG, FREITAG, SAMSTAG - AB 18.00 UHR

AB 20 PERSONEN KANN DAS RESTAURANT EXKLUSIV GEBUCHT WERDEN

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 & 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 & wechsele lieber nach Bedarf & nach Saison. Wir arbeiten, wann immer möglich mit regionalen Lieferanten zusammen wie z.Bsp. mit dem Kober Hof aus Lossburg, bei dem wir unsere Eier beziehen, oder von der Metzgerei Birk in Oppenau, welche tiergerechte Haltung garantiert.

Denn Regionalität & artgerechte Haltung sind uns wichtig!

Ihr Dani Schnell

VORSPEISE

FLÄDLESUPPE ^{a, b} 7,80 €
Pfannkuchenstreifen in hausgemachter Brühe

BEILAGENSALAT ^g
mit Karotten, Krautsalat, Radieschen & Blattsalat an Hausdressing 8,80 €

WILDKRAUTERSALAT ^{a, g}
an Hausdressing 9,80 €
als Hauptgang zusätzlich mit Karotten, Krautsalat, Radieschen 13,80 €
- *zusätzlich mit gebratenen Riesen-Garnelen (4 Stk.)* +7,80 €

INFO

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

HAUPTGANG

SCHWEINESCHNITZEL «WIENER ART»

VOM STROHSAULE AUS DER REGION ^{a, b}

mit Pommes Frites oder Butterkartoffelchen ^d & Jus, inkl. Beilagensalat ^g 23,80 €

SCHWEINS-CORDON BLEU ^{a, b} VOM STROHSAULE

gefüllt mit Cheddarkäse ^d und Schwarzwälder Kochschinken ^{2, 3, 4, 5}, dazu
Pommes Frites oder Butterkartoffelchen ^d & Jus, inkl. Beilagensalat ^g 24,80 €

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

MIT BRIOCHE BUN ^{a, b, d}

100 % Rindfleisch (250gr.), aus der Region, rosa gebraten, mit Cheddarkäse ^d, Gurke,
Ochsenherz-Tomate & knusprigem Speck ^{3, 5}
dazu servieren wir Cole Slaw ^{a, d} & Pommes Frites «home made Style» 24,80 €

«PASTA DU CHEF» - *auch vegetarisch möglich* -

Penne ^b mit gebratenen frischen Pfifferlingen, Kirschtomaten, Kräutern
Knoblauch & Speck, verfeinert mit Crème fraîche ^d & Serrano-Schinken ^{2, 3, 4, 5} 19,80 €

HÄHNCHENFLÜGELE IM KÖRBLE ^b

knusprig gebacken mit hausgemachter Sour Cream ^d & Buffalo Dip ^{1, 2, 3, 4, 5} 17,80 €
dazu Pommes frites

FISCHKNUSPERLE IM BIERTEIG ^{a, b, d}

Zanderfilets gebacken mit Pommes frites oder Salat ^g 18,80 €
an hausgemachter Mayonnaise ^{a, g}

(1) Farbstoff
(2) Konservierungsmittel
(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

Preise gelten inklusive
gesetzl. MwSt. & Service

EINE SUENDE WERT

MINIDESSERT IM WECKGLAS a, d5,80 €

– kleines Tagesdessert –



VIA VAI

HAUSGEMACHTES EIS VON MARIA a, d

pro Kugel.....2,50 €

- Vanille
- Schokolade
- Himbeere (lactosefrei)
- Schwarzwälder Kirschtorte

mit Schuß zur Auswahl:.....+ 4,00 €

- Vodka
- Himbeere
- Mirabelle
- Eierlikör

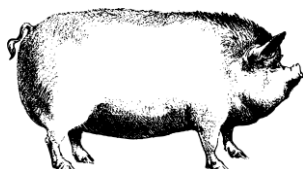
AFFOCATO

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis.....4,80 €

REGIONALITÄT IST UNS WICHTIG

WIR ACHTEN EXPLIZIT DARAUF, DASS FLEISCH,
WELCHES WIR BEZIEHEN TIERGERECHT GEHALTEN
& KEINEN TRANSPORTWEGEN AUSGESETZT WIRD.

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



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

BROT – KULTUR

Unser **Brot** &
das **Paniermehl**
erhalten wir von
der **Bäckerei**
Knörzer aus
Freudenstadt

- (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

Preise gelten inklusive
gesetzl. MwSt. & Service