



**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 15 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** <sup>a, b</sup> ..... 7,80 €  
Pfannkuchenstreifen in hausgemachter Brühe

**VERSCHIEDENE BLATTSALATE** <sup>a, g</sup> ..... 7,80 €  
an Hausdressing

**BEILAGENSALAT** <sup>g</sup>  
mit Karotten, Krautsalat, Radieschen & Blattsalat an Hausdressing ..... 8,80 €  
als Hauptgang ..... 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 <sup>a, b</sup>

mit Pommes Frites oder Butterkartoffelchen <sup>d</sup> & Jus, inkl. Beilagensalat <sup>g</sup> ..... 23,80 €

### SCHWEINS-CORDON BLEU <sup>a, b</sup> VOM STROHSAULE

gefüllt mit Cheddarkäse <sup>d</sup> und Schwarzwälder Kochschinken <sup>2, 3, 4, 5</sup>, dazu  
Pommes Frites oder Butterkartoffelchen <sup>d</sup> & Jus, inkl. Beilagensalat <sup>g</sup> ..... 24,80 €

### «BLACK FOREST BURGER» <sup>1, 2, 3, 4, 5, g</sup>

#### MIT BRIOCHE BUN <sup>a, b, d</sup>

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

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

Penne <sup>b</sup> mit gebratenen frischen Pfifferlingen, Kirschtomaten, Kräutern  
Knoblauch & Speck, verfeinert mit Crème fraîche <sup>d</sup> & Serrano-Schinken <sup>2, 3, 4, 5</sup> ..... 19,80 €

### HÄHNCHENFLÜGELE IM KÖRBLE <sup>b</sup>

knusprig gebacken mit hausgemachter Sour Cream <sup>d</sup> & Buffalo Dip <sup>1, 2, 3, 4, 5</sup> ..... 17,80 €  
dazu Pommes frites

### FISCHKNUSPERLE IM BIERTEIG <sup>a, b, d</sup>

Zanderfilets gebacken mit Pommes frites oder Salat <sup>g</sup> ..... 18,80 €  
an hausgemachter Mayonnaise <sup>a, g</sup>

(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

## EINE SUENDE WERT

**MINIDESSERT IM WECKGLAS** a, d .....5,80 €

– 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

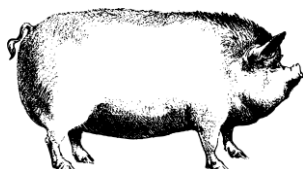
### AFFOCATO

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