

## Unsere Restaurantphilosophie in Kürze

Leidenschaft für Tradition erleben | Die Seele isst mit |  
Wertschätzung & Genuss lokaler & regionaler Erzeugnisse |

Familientradition wird bei uns riesen gross geschrieben und das seit 7 Generationen. Handarbeit mit Liebe zum Detail heisst unser Credo. Wir streben deutlich wahrnehmbare Qualität und hohe Gästezufriedenheit an.

Herzlicher und persönlicher Service ist unsere grosse Stärke. Viele langjährige Mitarbeiter-/innen in Küche & Service umsorgen unsere Gäste.

Wir stellen die Zutaten zu unseren Speisen überwiegend selbst her und beziehen Grundprodukte & **Spezialitäten aus der heimischen Region, teilweise saisonal direkt aus den Gärten im Ort**. Deshalb schätzen unsere Gäste beispielsweise unsere traditionellen Gerichte wie Leber, Rumpsteak, aber auch **unsere vegetarischen Gerichte, Salate & Saucen**, hausgemachten Spätzle & Gemüsebeilagen so sehr.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns!

Tobias Geiselhardt & Andrea Bernauer

Andreas Letfuß – Küchenchef  
mit Mannschaft

## Wir leben Regionalität

Wir beziehen einige Grundnahrungsmittel wie **Kartoffeln, Eier, Zwetschgen & naturtrüben Apfelsaft, Fleisch & Wurstwaren, Brot & Brötchen** sowie die **Besonderheit Straußenfleisch** direkt vom Erzeuger oder aus Handwerksbetrieben der Region:

### ***Straußenfarm Luttingen, Familie Ebner***

*Bauer Bächle, Albrück-Albert*

*Metzgerei Stepanek, Luttingen*

*Bäckerei-Konditorei Hahn, Laufenburg*

*Metzgerei Kalbacher, Lörrach*

**Äpfel, Kürbisse & Birnen** aus dem eigenen Garten oder Hausgärten der Umgebung. Wir unterstützen so die Landwirtschaft in der nächsten Umgebung, halten die Transportwege kurz und reduzieren die Belastungen für unsere Umwelt. Gleichzeitig garantieren die Produkte eine gleichbleibende, regionale Qualität.

## 13. Habsburger Wochen

Herbstliche Habsburger Wochen  
mit pfiffigen Vorspeisen vom Löffel  
& aus dem Weck-Glas

A la carte aussuchen & genießen

*Vorspeisenvariation komplett*

13,50 € *pro Person*

**Hirschschinken mit Preiselbeeren**  
auf knusprigem Kartoffelpuffer

**Rehklößchen**  
auf Kürbisspalten

**Hausgemachtes Pilz-Maultäschle**  
an Portweinsauce

Alle Komponenten auch einzeln  
als **Mini-Schmankerl** erhältlich

4,50 € pro Vorspeise

## *Suppen*

Badische **Flädlesuppe**  
mit selbstgemachten **Flädle**  
5,10 €

**Kürbiscremesuppe**  
mit hausgemachten  
Klößchen vom Reh  
6,90 €

## *Salate / Steaks / Vesper*

Selbstgemachtes **Kartoffel-Apfel Dressing** (auf Essig-Öl Basis)  
verfeinert unsere Blattsalate

**Klassiker** – hausgemachte Rohkostsalate & frisch gezupfte Blattsalate  
*als Vorspeise* 5,10 €      *als Hauptgericht* 11,20 €

**Badischer Feldsalat** an Apfel-Kartoffeldressing  
mit **gehacktem Ei** oder **gebratenem Speck & Steinchampignons**  
5,10 € / 6,90 €

Rohkost- & Blattsalate mit  
**Rumpsteak**                      **Putensteak**                      gebratener  
und Kräuterbutter 22,90 €      und Kräuterbutter 14,90 €      **Lachsforelle** 20,90 €

Salatvariation  
Knackige bunte Salate mit Blattsalaten  
dazu **Streifen von der Putenbrust & frische Champignons**  
11,50 €

**Rindfleischsalat** nach Hausrezept  
an Essig-Öl-Vinaigrette mit Zwiebeln & einer Garnitur  
von ausgewählten Rohkost- & Blattsalaten an Himbeerdressing  
11,00 € - mit Bratkartoffeln 13,50 €

Salatauswahl  
Frische bunte Salate mit **panierten Putenschnitzelchen** garniert  
12,50 €

Salatvariation von Rohkost- & Blattsalaten dazu  
**Hackfleischbällchen gefüllt mit Fetakäse & getrockneten  
Tomaten**  
10,90 €

**Wurstsalat** <sup>(1,4,8,12)</sup> mit/ohne Käse  
& bunter Salatgarnitur 8,90 €  
kleinere Portion 7,40 €

## ***BADISCH BY NATURE – Traditionelle & badische Gerichte***

Luttinger **Bauernomelette**  
mit Rösti, Speck (1,3,8), Zwiebeln & Ei gebacken,  
& gemischtem Vorspeisensalat  
12,90 €

**Rahmschnitzel von der Pute**  
an unserer beliebten Rahmsauce  
dazu hausgemachte Spätzle & gemischter Salat  
14,40 €

**Paniertes Schnitzel**  
wahlweise vom Schwein oder von der Pute  
serviert mit Pommes frites & gemischtem Salat  
13,70 €

**Geschnetzeltes** von der Putenbrust  
an dunkler Pfeffersauce  
dazu Pommes frites & gemischter Salat  
12,50 €

**Badische Filetstücke** mit Medaillons von Rind und Schwein  
an Rahmsauce mit gebratenen Champignons,  
serviert mit hausgemachten Spätzle & gemischtem Salat  
24,90 €

Gebratenes **Rumpsteak**  
mit Kräuterbutter nach altem Hausrezept überbacken  
dazu Kroketten und kleine Gemüseauswahl  
24,90 €

### ***Waldhaus Bierempfehlung***

*Jubiläums Dunkel*

**NATURTRÜB**

Der unfiltrierte, dunkle Biergenuss.

0,3 l 2,60 €      0,4 l 3,00 €

Probiergläschen 0,1 l 0,90 €

## *Aperitif-Empfehlungen*

**Der Herbe** (*ohne Alkohol*)  
Johannisbeernektar & Apfelsaft,  
Sodawasser, Eiswürfel  
3,90 € / Weinglas 0,25l

**Martini bianco Tonic**  
Martini bianco, Schweppes  
Tonic Water, Sekt, Eiswürfel  
4,90 € / Weinglas 0,2 l

## *Leckereien aus Meer & See*

Gebratenes **Lachsforellenfilet**  
mit **Kürbis-Risotto** & Gemüse garnitur  
26,90 €

**Zander-Filet & Garnele** an **Limettenbutter**  
serviert mit Kräuter-Kartoffeln & Gemüseauswahl  
25,90 €

## *Vegetarische Auswahl*

**Kürbis-Risotto** mit gebackenen Kürbisspalten  
dazu Gemüse garnitur & gemischtem Vorspeisensalat  
13,00 €

**Graupenpuffer** mit **Bergkäse**  
dazu **Rahm-Champignons**  
an Gemüsevariation  
& gemischter Vorspeisensalat  
13,50 €

## *„Vegan & Lecker“*

Vegane **Polentaschnitten** mit Hafermilch  
auf **Peperonata** mit Tomaten, Paprika & Zucchini  
& gemischtem Salat  
13,50 €

### *Für den kleineren Hunger*

Alle Gerichte gerne auch als reduzierte Portion – Reduktion € 2,50/Gericht

## *„Wilde Habsburger Zeiten“*

### **Zarter Rindersauerbraten**

nach Großmutter Anna's-Hausrezept eingelegt,  
mit Kartoffelpüree & Gemüse

16,90 €

### **Kalbsrahmgulasch**

mit hausgemachten Spätzle  
& Gemüse garnitur

17,90 €

Zartes **Siedfleisch** vom Rind

an Meerrettichsauce

mit Kartoffelpüree & Gemüse

17,50 €

**Rehgulasch** nach Hausrezept

an Champignon - Preiselbeeren Sauce

dazu Serviettenknödel & Rotkraut

23,00 €

Heimisches **Rehschnitzel** aus der Keule

an Portwein-Preiselbeersauce

mit Spätzle und Rotkraut

27,90 €

## *„Mini Dessert Schmankerl“*

1 Kugel Mövenpick Walnuss-Eis

mit Zwetschgen-Kompott im Weck-Glas

4,10 €

Soweit Sie von **ALLERGIEN** betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Alle unsere Gerichte werden **ohne** Geschmacksverstärker (außer Salat-Essig & Wurstwaren vom Metzger) & **mit** jodiertem Speisesalz hergestellt.

### **ZUSATZSTOFFE**

1) mit Konservierungsstoffen (E211, E202)

2) mit Süßungsmitteln (E954)

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Farbstoff (E150c)

8) mit Phosphat

12) mit Geschmacksverstärker (E621)

## *Desserthimmel*

### **Dreierlei im Gläschen**

Crème Brûlée mit Karamell,  
Zwetschgen-Kompott & Mövenpick Mango-Eis  
6,90 €

Als **„Mini Dessert“** auch einzeln erhältlich:

Crème Brûlée	2,40 €
1 Kugel Eis nach Wahl	2,10 €
Kompott	2,00 €

### **Eisschokolade „Baileys“ – unverschämt gut!**

Frische Schokoladenmilch mit Vanilleeis **gemixt**  
und mit einem Schuss **Baileys** verfeinert  
6,30 €

### Hausgemachter **Zwetschgen-Kompott**

mit Mövenpick Walnuss-Eis  
und gebackenen Vanillestreuseln  
5,90 €

### Gemischtes **Mövenpick-Eis**

3 Kugeln nach Wahl  
5,40 € - mit Sahne 5,90 €

(Sorten: Bourbon Vanille, Chocolate Chip, Mango-Joghurt, Walnuss,  
Himbeer-Sahne, Caramelita Cream, Cassis, Passionsfrucht, Zitrone)

### **Zweierlei saisonales Sorbet**

mit Sekt aufgegossen  
5,40 €

Gerne bereiten wir Ihnen auf Wunsch auch die beliebten **Klassiker**

### **Vanilleeis mit heisser Schokoladensauce**

oder heißen **Himbeeren** zu.

Jeweils 6,20 € (3 Kugeln Eis + selbstgemachte Sauce)

## *Edelbrand – Empfehlung*

### **Marder's Himbeergeist**

Wunderbare, klare Himbeearomatik und zusätzlich feine Zitrus- und grüngrasige  
Kräuternoten Zu Hundert Prozent aus Früchten destilliert. Unglaubliche Dichte und Fülle  
am Gaumen und im Abgang einen frischen saftigen Schmelz.

2 cl / 40 Vol % – 5,60 €



## *Auszug aus unserer Getrankekarte*

Bad Peterstaler Mineralwasser Gourmet medium	0.25 l	€ 2.10
	0.5 l	€ 3.20
	0.75 l	€ 4.90
Black Forest Stilles Mineralwasser	0.5 l	€ 3.20
Tafelwasser	0.2 l/0.4 l	€ 1.20 /€ 2.40
Cola ( <i>koffeinbaltig, Farbstoff E150d, Sauerungsmittel Phosphorsaure</i> ) / Orangenlimonade ( <i>Farbstoff Carotin, Antioxidationsmittel</i> <i>Ascorbinsaure</i> ) / Zitronenlimonade	0.2 l/0.4 l	€ 2.20/€ 3.20
Schweppes Bitter Lemon/Tonic Water ( <i>beide chininhaltig</i> )	0.2 l	€ 2.30
Coca-Cola Zero ( <i>koffeinbaltig, mit Sussungsmitteln Natriumcyclamat,</i> <i>Acesulfam-K, Aspartam enthalt eine Phenylalaninquelle</i> )	0.33 l	€ 2.50
Rauch Eistee Pfirsich/Zitrone ( <i>saisonal</i> )	0.33 l	€ 2.90
Apfelschorle/-Saft	0.2 l/0.4 l	€ 2.20/€ 3.20
Orangensaftschorle /-Saft	0.2 l/0.4 l	€ 2.20/€ 3.20
Johannisbeerschorle/-Saft	0.2 l/0.4 l	€ 2.30/€ 3.30
Multivitaminsaftschorle/-Saft	0.2 l/0.4 l	€ 2.20/€ 3.20
Maracujasaftschorle/ -Saft	0.2 l/0.4 l	€ 2.20/€ 3.20

### **Biere aus der Region - Bier enthalt: Gluten**

<b>Waldhaus</b>	Diplom-Pils vom Fass	0.3 l	€ 2.60
	Premium-Pils <b>Dunkel</b> vom Fass	0.4 l	€ 3.00
	<b>Helles</b> vom Fass ( <i>saisonal</i> )	0.5 l	€ 3.60
<b>„Frei-Bier“</b>	<b>Premium-Pils alkoholfrei</b>	0.33 l	€ 2.60
<b>Waldhaus</b>	Hefeweizen <b>Schwarzwald Weisse</b> vom Fass	0.3 l	€ 2.60
	Hefeweizen <b>Dunkel</b> ( <i>saisonal</i> )	0.5 l	€ 3.60
<b>Erdinger</b>	Alkoholfrei	0.5 l	€ 3.50
<b>Weizen</b>	Kristall ( <i>saisonal</i> )	0.5 l	€ 3.50



## *Unsere Weinempfehlungen im Offenausschank*

### Regionale Weine aus Auggen & Laufen

*Im Offenausschank 0,75 l in der Karaffe oder im Glas*

#### Weißwein aus Auggen

		<i>0.25 l</i>	<i>0.5 l</i>
<b>Auggener Schäf Chardonnay</b>	2017	€ 5.80	€ 11.60
Prädikatswein KABINETT trocken Winzerkeller Auggener Schäf eG			

*Dieser Chardonnay zeigt sich von der fruchtigen Seite: Aromen von reifem Apfel, Mirabellen & Aprikosen. Am Gaumen sehr cremig mit feiner Säure und mit langem Nachhall.*

#### Rotweine aus Baden

#### **Edition No. 3 – eleganter Spätburgunder aus Laufen**

		<i>0.25 l</i>	<i>0.5 l</i>
<b>Laufener Altenberg EDITION No. 3</b>	2016	€ 6.10	€ 12.20
<b>Kabinett trocken</b> Winzerkeller Auggener Schäf – Laufener Altenberg eG			

*Vollmundiger, eleganter Spätburgunder – der ideale Essensbegleiter mit Johannisbeer- und Schwarzkirschnoten, im Abgang rund & süffig.*

#### **Zweigelt – volle Frucht & Aroma**

		<i>0.25 l</i>	<i>0.5 l</i>
<b>Auggener Schäf Zweigelt</b>	2017	€ 8.20	€ 16.40
Qualitätswein trocken – <b>im Holzfaß gereift</b> Winzerkeller Auggener Schäf eG			

*Sanfter, eleganter Wein mit feinen Aromen von vollreifen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren, cremigen, dezenten Vanillenoten im Gaumen.*

Mehr Auswahl ? – Fragen Sie nach unserer Weinkarte!

Allergiker Hinweis  
-Weine enthalten Sulfite-