

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.**

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 &, Fleisch & Wurstwaren, Brot & Brötchen** aus Handwerksbetrieben der Region:

Bauer Bächle, Albruck-Albert

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.

Für den kleineren Hunger

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

Suppen

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

Kartoffelcremesuppe
mit hausgemachten
Käseklößchen
6,10 €

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** 5,10 €
oder **gebratenem Speck & Steinchampignons** 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 €

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

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

Wurstsalat ^(1,4,8,12) mit/ohne Käse
& bunter Salatgarnitur 9,30 €
kleinere Portion 7,80 €

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 **Rote Bete-Risotto** & Gemüse garnitur
26,90 €

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

Vegetarische Auswahl

Rote Bete-Risotto mit Rote Bete Würfelchen &
Meerrettich verfeinert
dazu Gemüse garnitur & gemischtem Vorspeisensalat
11,90 €

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

„Vegan & Lecker“

Linsenpflanzerl (Küchlein) mit Curry & Paprika verfeinert
auf **Tomaten-Gemüseragout**
& gemischtem Salat
13,50 €

„Essen wie bei Oma“
Leckeres nach althergebrachten Rezepten

Zarter Rindersauerbraten

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

16,90 €

Kalbsrahmgulasch

mit hausgemachten Spätzle
& Gemüse garnitur

17,90 €

Rehgulasch nach Hausrezept

an Champignon - Preiselbeeren Sauce
dazu Serviettenknödel & Rotkraut

23,90 €

Geräucherte **Rinderzunge**

an Madeirasauce
dazu Kartoffel-Kroketten & Rotkraut

14,50 €

„Mini Dessert Schmankerl“

1 Kugel Mövenpick Walnuss-Eis
mit Apfel-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 Zimt,
Apfel-Kompott & Mövenpick Caramel-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 **Apfel-Kompott**
mit Mövenpick Walnuss-Eis
und gebackenen Vanillestreuseln
5,90 €

Gemischtes **Mövenpick-Eis**
3 Kugeln nach Wahl
5,60 € - mit Sahne 6,10 €

(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 6,40 € (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ankkarte

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

Waldhaus Diplom-Pils vom Fass	0.3 l	€ 2.60
Premium-Pils Dunkel vom Fass	0.4 l	€ 3.00
	0.5 l	€ 3.60
„Frei-Bier“ Premium-Pils alkoholfrei	0.33 l	€ 2.60
Waldhaus Hefeweizen Schwarzwald Weisse vom Fass	0.3 l	€ 2.60
	0.5 l	€ 3.60
Erdinger Weizen Alkoholfrei	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

		0.25 l	0.5 l
Auggener Schäf Grauburgunder	2017	€ 5.80	€ 11.60
Prädikatswein KABINETT trocken Winzerkeller Auggener Schäf eG			

Dieser Grauburgunder zeigt sich von der fruchtig-kernigen Seite: Aromen von reifem Apfel, Mirabellen & Aprikosen. Am Gaumen sehr cremig mit feiner Säure.

Rotweine aus Baden

Edition No. 3 – eleganter Spätburgunder aus Laufen

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

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

Spätburgunder - im Holzfass gereift

		0.25 l	0.5 l
Erzinger Kapellenberg Spätburgunder	2016	€ 9.30	€ 18.60
Qualitätswein trocken – im Holzfass gereift Weingut Lorenz & Corina Keller, Erzingen			

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-