

## 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** <sup>(1,4,8,12)</sup> mit/ohne Käse  
& bunter Salatgarnitur 9,30 €  
kleinere Portion 7,80 €

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

**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  
26,90 €

## *Vegetarische Auswahl*

**Rote Bete-Risotto**  
mit Rote Bete Würfeln & Meerrettich  
verfeinert, dazu Gemüse garnitur  
& gemischter Vorspeisensalat  
11,90 €

**„Vegan & Lecker“**  
**Linsenpflanzerl** (Küchlein)  
mit Curry & Paprika verfeinert  
auf **Tomaten-Gemüseragout**  
& gemischter Salat  
13,50 €

**„Essen wie bei Oma“**  
**Leckeres nach althergebrachten Rezepten**

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

**Gefüllte Rindsroulade**  
an Spätburgundersauce  
mit Kartoffelbrägel & Gemüseauswahl  
17,90 €

**Kalbsrahmgulasch**  
mit hausgemachten Spätzle  
& Gemüse garnitur  
17,90 €

**„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 (E150i)
- 8) mit Phosphat
- 12) mit Geschmacksverstärker (E621)

## *Desserthimmel*

### **Dreierlei im Gläschen**

Vanille - Crème brûlée,  
Apfel-Kompott & Mövenpick Karamel-Eis  
6,90 €

Als *„Mini Dessert“* auch einzeln erhältlich:

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

### 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 Himbeeraromatik 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 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, 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
	0.5 l	€ 3.60
<b>„Frei-Bier“ Premium-Pils alkoholfrei</b>	0.33 l	€ 2.60
<b>Waldhaus</b> Hefeweizen <b>Schwarzwald Weisse</b> vom Fass	0.3 l	€ 2.60
	0.5 l	€ 3.60
<b>Erdinger Weizen</b> 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
<b>Auggener Schäf Grauburgunder</b>	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
<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.*

**Spätburgunder - im Holzfass gereift**

		0.25 l	0.5 l
<b>Erzinger Kapellenberg Spätburgunder</b>	2016	€ 9.30	€ 18.60
Qualitätswein trocken – <b>im Holzfass gereift</b> 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-