



Suppen

Badische Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle und Schnittlauch	6 Euro
Badische Rinderkraftbrühe mit Suppenudeln und Schnittlauch	6 Euro

Weitere frische Suppen sind nach Jahreszeit im Angebot. Bitte erkundigen Sie sich beim Service.

Salate

Beilagensalat mit feinem Rohkostsalat (klein)	7 Euro
Großer gemischter Salatteller	14 Euro
Extra Brot	3 Euro

Großer gemischter Salatteller, wahlweise mit

– gebratenem Schnitzel	20 Euro
– gebratenem Wiener Kalbschnitzel	26 Euro
– hausgemachten Hähnchennuggets	20 Euro
– gebratener Hähnchenbrust (natur oder paniert)	22 Euro
– gebratenem Hirtenkäse (natur oder paniert), Oliven und Tomaten	18 Euro
– gebratenen Riesengarnelen und frischen Cocktailtomaten	24 Euro
– saftigem Rumpsteak (250gr), dazu gebratene Zwiebeln & hausgemachte Kräuterbutter	31 Euro
– panierten Champignons und Knoblauchdip	20 Euro



Hauptgerichte

Eine Wahl zu haben, muss nicht immer Qual bedeuten:

Zu allen Hauptgerichten können Sie eine Beilage und eine Sauce wählen. Beilagen sind **Pommes frites**, **Kroketten**, hausgemachtes **Kartoffelgratin**, **Bratkartoffeln**, **Reis** oder ganz klassisch: **Butterspätzle**. Bei den Saucen können Sie wählen zwischen **Rahmsauce**, **Bratensauce**, **Pilzrahmsauce**, **Sauce Hollandaise** oder **Pfefferrahmsauce**.

Zu jedem Gericht servieren wir einen bunten Blattsalat. Oder stattdessen einen **gemischten Salat mit Rohkostsalat** (3 Euro extra) oder zusätzlich eine Portion **Freiburger Marktgemüse** (15 Euro) – für 2 bis 3 Personen.

Paniertes Schweineschnitzel	20 Euro
Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit herzhaftem Käse und Schinken aus der Region	24 Euro
Original Wiener Schnitzel vom Weidekalb	26 Euro
Rahmschnitzel vom Weidekalb an raffinierter Rahmsauce	26 Euro
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit herzhaftem Käse und Schinken aus der Region	28 Euro
Kalbsgeschnetzeltes, herzhaft zubereitet mit frischen Champignons	26 Euro
Hähnchenbrust natur oder als Schnitzel paniert mit hausgemachter Kräuterbutter	21 Euro
Geschnetzelte Hähnchenbrust, zubereitet nach "Zigeuner Art"	21 Euro
Saftiges Rumpsteak (250gr) mit gebratenen Zwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter	31 Euro
Bullenfilet, extrem zartes Filet vom Weiderind, mit hausgemachter Kräuterbutter	39 Euro
Rindergeschnetzeltes von Steak & Filet mit gebratenen Champignons in dunklem Bratenjus	25 Euro
Extra Sauce	2 Euro



Vegetarisches & Vesper

Hausgemachter Pfannkuchen

- mit cremig herzhaftem Pilzragout 19 Euro
- gefüllt mit frischem Spinat und geschmolzenem Käse / auch mit Chili erhältlich! 19 Euro

Käseknöpfe auf badische Art, zubereitet mit Röstzwiebeln 19 Euro

Großer Gemüseteller, bunte Gemüse Mischung zu cremigem Kartoffelgratin 20 Euro

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen einen bunten Blattsalat.

Nur im Sommer – von Juni bis September:

Wurstsalat, Elsässer Art, mit Bauernbrot 16 Euro

Wurstsalat, Elsässer Art, mit Brägele 18 Euro

Badischer Wurstsalat mit Bauernbrot 14 Euro

Badischer Wurstsalat mit Brägele 16 Euro

Badisches Dreierlei, Wurstsalat, Brägele & Bibiliskäs 18 Euro

auch elsässisch: zusätzlich mit Käse 20 Euro



Eis & Dessert

Crème brûlée mit Vanilleeis (von November bis März)	11 Euro
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis	11 Euro
Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis	11 Euro
Hausgemachte Panna Cotta mit frischer Vanille und Himbeermark	11 Euro
3 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne	8 Euro
Empfehlung des Hauses: Auggener Schäf, Eiswein, 2022	2cl / 9,50 Euro

Leckeres Eis vom Horbener Eckhof

Milcheis

Joghurt & Himbeere, Schokolade, Stracciatella, Weiße Schokolade 1 Kugel/ 2,50 Euro

Eissorbet

Mango, Holunderblüte, Erdbeere, Zitrone 1 Kugel/ 2,50 Euro

3 Kugeln nach Wahl im Eisbecher, mit oder ohne Sahne 7 Euro



Tee & Kaffee

Espresso	3 Euro
Doppelter Espresso	4 Euro
Espresso Macchiato	3 Euro
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	4 Euro
Kaffee	3 Euro
Cappuccino	4 Euro
Latte Macchiato	4 Euro
Milchkaffee	4 Euro
Warme Schokolade mit Sahne	4 Euro

Feine Teeauswahl von Tee Peter Kaffee, Freiburg

Darjeeling Royal Garden (Schwarztee)	3 Euro
Bio Nebeltee Wulu (Grüntee)	3 Euro
Schweizer Kräutertee	3 Euro
Bio Pfefferminztee	3 Euro
Früchtemischung Kirschenmichel	3 Euro
Perle des Nils (aromatisierter Rooibostee)	3 Euro
Hausgemachter Pfefferminztee	3 Euro



Soft, Limonade & Wasser

Coca Cola oder Coca Cola Zero	0,33l / 4 Euro
Fanta oder Sprite	0,33l / 4 Euro
Paulaner Spezi / Paulaner Spezi Zero	0,33 l / 4 Euro
Orangina orange oder rouge	0,25l / 4 Euro
Schweppes Bitter Lemon und Tonic Water	0,25l / 3,50 Euro
Apfelsaft, naturtrüb	0,2l / 3 Euro 0,4l / 4,40 Euro
Orangensaft	0,2l / 3 Euro 0,4l / 4,40 Euro
Maracujasaft	0,2l / 3 Euro 0,4l / 4,40 Euro
Johannisbeersaft	0,2l / 3 Euro 0,4l / 4,40 Euro
Traubensaft	0,2l / 3 Euro 0,4l / 4,40 Euro
Rhabarbersaftschorle	0,33l / 4 Euro
Tafelwasser mit Kohlensäure oder still	0,2l / 2,10 Euro 0,4l / 2,50 Euro 0,5l / 2,70 Euro
Lieler Schlossbrunnen, Mineralwasser still, medium, vital oder classic	0,75l / 5,50 Euro



Bier

frisch gezapft:

Ganter Pils vom Fass	0,3l / 3,70 Euro
Ganter Pils vom Fass	0,4l / 4,30 Euro
Ganter Hefeweizen vom Fass	0,5l / 4,60 Euro

Unsere Flaschenbiere:

Ganter Kristallweizen	0,5l / 4,60 Euro
Ganter Urtrunk	0,33 l / 3,70 Euro
Ganter Hefeweizen, alkoholfrei	0,5l / 4,60 Euro
Ganter Pils alkoholfrei	0,33l / 3,70 Euro
Lammsbräu Pils (glutenfrei)	0,33l / 3,90 Euro
Lammsbräu Pils alkoholfrei (glutenfrei)	0,33 l / 3,90 Euro



Wein

<u>Weißer Weine</u>	<u>0,25l</u>	<u>0,75l</u>
Gutedel vom Fass, trocken, Winzerhof Ebringen	4 €	–
Gutedel, trocken, Laufener Altenberg	4,90 €	–
Gutedel, halbtrocken, Weingut Paradies, St. Georgen	4,50 €	–
Roter Gutedel, trocken, Weingut Heinemann, Ehrenkirchen	6,50 €	19 €
Müller Thurgau, halbtrocken, Weingut Paradies, St. Georgen	4,50 €	–
Weißer Burgunder, Kabinett trocken, Weingut Franz Herbst, Ehrenkirchen	6 €	18 €
Weißer Burgunder, Kabinett trocken, „716“ Edition, Winzerhof Ebringen	6,50 €	19 €
Grauer Burgunder, Kabinett trocken „716“ Edition, Winzerhof Ebringen	6,50 €	19 €
Spätburgunder Weißherbst, feinherb, Winzerhof Ebringen	5,50 €	–
Spätburgunder Rosè, trocken, Terroir Edition, Laufener Altenberg	5,50 €	16 €
Auxerrois, Kabinett trocken, Weingut Franz Herbst, Ehrenkirchen	6,50 €	19 €
Chardonnay, Kabinett trocken, „716“ Edition, Winzerhof Ebringen	6,50 €	19 €
Chardonnay, Kabinett trocken, „Alte Reben“, Weingut Heinemann, Ehrenkirchen	8,50 €	25 €
Sauvignon Blanc, trocken, Terroir Edition, Laufener Altenberg	6,50 €	19 €
Sommer-Cuvée, trocken, Tuniberg	6,90 €	20 €
Muskateller, Kabinett, Tuniberg	7,50 €	22 €



Weinschorle

Weißweinschorle süß oder sauer	3,50 €
Rotweinschorle süß oder sauer	4 €
Weißherbstschorle süß oder sauer	4 €

Rote Weine

	<u>0,25l</u>	<u>0,75l</u>
Spätburgunder Rotwein, QbA, trocken, Winzerhof Ebringen	5,50 €	–
Spätburgunder Rotwein, QbA, feinherb, Winzerhof Ebringen	5,50 €	–
Blauer Spätburgunder, Alte Reben, trocken, Weingut Heinemann	6,90 €	20 €
Syrah, trocken, Weingut Franz Herbster, Ehrenkirchen	6,50 €	19 €
Zweigelt, Winzerkeller Auggener Schäf	6,50 €	19 €
Merlot, trocken, Weingut Heinemann, Ehrenkirchen	9,50 €	28 €
Cabernet Sauvignon und Merlot Selection „S“, Weingut Heinemann	10,50 €	31 €
Eguren Ugarte, Rioja	7,50 €	22 €
Dolcetto D`Alba, Carlo Revello & Figli, Piemont	8,50 €	25 €
Barbera D`Alba, Carlo Revello & Figli, Piemont	9,50 €	28 €



Sekt & Aperitif

	<u>0,1l</u>	<u>0,75l</u>
Weißer Burgunder, brut, Heinemann	4,90 €	36 €
Baden Crémant, brut, Eugen Wissler, Au	4,50 €	33 €
Baden Pinot Rosé, brut, Eugen Wissler, Au	4 €	29,50 €
Superb Sekt, extra trocken, Sektkellerei Breisach	3,50 €	25,50 €
Muskateller Null % Weingut Ebringen feinfruchtiger Muskateller, alkoholfrei	4,50 €	14 €
Wildberry-Lillet – Lillet, Schweppes Wildberry, Soda & Beeren		0,25l / 7,50 €
Aperol Spritz – Sekt, Aperol, Soda & Orange		0,25l / 7,50 €
Campari Spritz – Sekt, Campari, Soda & Orange		0,25l / 7,50 €
Hugo – Sekt, Holunderblütensirup, Soda, Limette & Minze		0,25l / 7,50 €
Hugo 0,0 – alkoholfreier Sekt, Holunderblütensirup, Soda, Limette & Minze		0,25l / 6,50 €

Schnaps & Likör

Obstler, Williams-Christ-Schnaps, Schwarzwälder Kirschwasser, Haselnuss-Schnaps, Zwetschgenwasser, Mirabellenschnaps, Pfirsichlikör, Jägermeister	2 cl /	4 €
Zibärtele, Grappa	2 cl /	6 €
Eierlikör, Baileys, Ramazotti mit Eis und Zitrone	4 cl /	5 €

Zusatzstoffe und Allergene – Bitte erkundigen Sie sich beim Service

Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung