

## Suppen

|   |     |
|---|-----|
| Badische Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle und Schnittlauch | 5 € |
| Badische Rinderkraftbrühe mit Suppennudeln und Schnittlauch         | 5 € |

## Salate

|   |      |
|---|------|
| Beilagensalat mit feinem Rohkostsalat (klein) | 7 €  |
| Großer gemischter Salatteller                 | 15 € |
| Extra Brot                                    | 3 €  |

### **Großer gemischter Salatteller, wahlweise mit**

|   |      |
|---|------|
| – gebratenem Schnitzel  | 21 € |
| – gebratenem Wiener Kalbschnitzel   | 27 € |
| – hausgemachten Hähnchennuggets   | 20 € |
| – gebratener Hähnchenbrust (natur oder paniert)                                       | 22 € |
| – gebratenem Hirtenkäse (natur oder paniert), Oliven und Tomaten                      | 19 € |
| – saftigem Rumpsteak (250gr), dazu gebratene Zwiebeln<br>& hausgemachte Kräuterbutter | 33 € |
| – panierten Champignons und Knoblauchdip  | 21 € |

# Hauptgerichte

Sie haben die Wahl!

Zu allen Hauptgerichten können Sie sich eine Beilage und eine Sauce aussuchen. 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  | 21 € |
| Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit herzhaftem Käse und Schinken aus der Region | 25 € |
| Original Wiener Schnitzel vom Weidekalb  | 27 € |
| Rahmschnitzel vom Weidekalb an raffinierter Rahmsauce                            | 27 € |
| Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit herzhaftem Käse und Schinken aus der Region     | 29 € |
| Kalbsgeschnetzeltes, herzhaft zubereitet mit frischen Champignons                | 27 € |
| Hähnchenbrust natur oder als Schnitzel paniert mit hausgemachter Kräuterbutter   | 22 € |
| Geschnetzelte Hähnchenbrust, zubereitet nach "Zigeuner Art"                      | 22 € |
| Saftiges Rumpsteak (250 gr)  |      |
| mit gebratenen Zwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter                          | 33 € |
| Bullenfilet, extrem zartes Filet vom Weiderind, mit hausgemachter Kräuterbutter  | 41 € |
| Rindergeschnetzeltes von Steak & Filet   |      |
| mit gebratenen Champignons in dunklem Bratenjus                                  | 27 € |
| Extra Sauce  | 2 €  |

## Vegetarisches & Vesper

### Hausgemachter Pfannkuchen

– mit cremig herzhaftem Pilzragout 19 €

– gefüllt mit frischem Spinat und geschmolzenem Käse / auch mit Chili erhältlich! 19 €

Käseknöpfe auf badische Art, zubereitet mit Röstzwiebeln 19 €

Großer Gemüseteller, bunte Gemüsemischung zu cremigem Kartoffelgratin 20 €

**Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen einen bunten Blattsalat.**

\*\*\*

### Nur im Sommer – von Juni bis September:

Wurstsalat, Elsässer Art, mit Bauernbrot 16 €

Wurstsalat, Elsässer Art, mit Brägele 18 €

Badischer Wurstsalat mit Bauernbrot 14 €

Badischer Wurstsalat mit Brägele 16 €

Badisches Dreierlei, Wurstsalat, Brägele & Bibiliskäs 18 €

auch elsässisch: zusätzlich mit Käse 20 €

## Eis & Dessert

|   |     |
|---|-----|
| Crème brûlée mit Vanilleeis (von November bis März)             | 9 € |
| Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis | 9 € |
| Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis                            | 9 € |
| 3 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce & Sahne                     | 8 € |

\*\*\*

## Leckeres Eis vom Horbener Eckhof

### Milcheis

|   |                 |
|---|-----------------|
| Joghurt & Himbeere, Schokolade, Stracciatella, Weiße Schokolade | 1 Kugel/ 2,50 € |
|---|-----------------|

### Eissorbet

|   |                 |
|---|-----------------|
| Mango, Holunderblüte, Erdbeere, Zitrone | 1 Kugel/ 2,50 € |
|---|-----------------|

|  |     |
|--|-----|
| 3 Kugeln nach Wahl im Eisbecher, mit oder ohne Sahne | 7 € |
|--|-----|

## Tee & Kaffee

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

### **Feine Teeauswahl von Tee Peter Kaffee, Freiburg**

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

## Soft, Limonade & Wasser

|  |        |        |
|--|--------|--------|
| Coca Cola oder Coca Cola Zero          | 0,33 l | 4 €    |
| Fanta oder Sprite                      | 0,33 l | 4 €    |
| Paulaner Spezi / Paulaner Spezi Zero   | 0,33 l | 4 €    |
| Orangina orange oder rouge             | 0,25 l | 4 €    |
| Schweppes Bitter Lemon und Tonic Water | 0,25 l | 3,50 € |
| Apfelsaft, naturtrüb                   | 0,2 l  | 3 €    |
|  | 0,4 l  | 4,50 € |
| Orangensaft                            | 0,2 l  | 3 €    |
|  | 0,4 l  | 4,40 € |
| Maracujasaft                           | 0,2 l  | 3 €    |
|  | 0,4 l  | 4,50 € |
| Johannisbeersaft                       | 0,2 l  | 3 €    |
|  | 0,4 l  | 4,50 € |
| Traubensaft                            | 0,2 l  | 3 €    |
|  | 0,4 l  | 4,50 € |
| Rhabarbersaftschorle                   | 0,33 l | 4 €    |
| Tafelwasser mit Kohlensäure oder still | 0,2 l  | 2,30 € |
|  | 0,4 l  | 2,70 € |
|  | 0,5 l  | 3 €    |
| Lieler Schlossbrunnen, Mineralwasser   |        |        |
| still, medium, vital oder classic      | 0,75 l | 6 €    |

# Bier

## frisch gezapft:

|                            |       |        |
|----------------------------|-------|--------|
| Ganter Pils vom Fass       | 0,3 l | 3,90 € |
| Ganter Pils vom Fass       | 0,4 l | 4,50 € |
| Radler süß oder sauer      | 0,3 l | 3,90 € |
| Radler süß oder sauer      | 0,4 l | 4,50 € |
| Ganter Hefeweizen vom Fass | 0,5 l | 4,80 € |
| Weizen-Cola                | 0,5 l | 4,80 € |
| Weizen-Radler "Russ"       | 0,5 l | 4,80 € |

## Unsere Flaschenbiere:

|   |        |        |
|---|--------|--------|
| Ganter Kristallweizen                   | 0,5 l  | 4,80 € |
| Ganter Urtrunk                          | 0,33 l | 4 €    |
| Ganter Hefeweizen, alkoholfrei          | 0,5 l  | 4,80 € |
| Ganter Pils alkoholfrei                 | 0,33 l | 4 €    |
| Lammsbräu Pils (glutenfrei)             | 0,33 l | 4,50 € |
| Lammsbräu Pils alkoholfrei (glutenfrei) | 0,33 l | 4,50 € |

Rund ums Jahr lädt unser Haus zu gemütlichem Genießen von Speis und Trank.  
Sehr gern richten wir Ihre Festlichkeiten für Sie aus.

Sprechen Sie mit uns über Ihre Ideen und Vorstellungen. Ob Hochzeit, Jubiläum,  
Weihnachtsfeier oder Geburtstag – wir werden Ihnen ein passendes Angebot machen  
können.

Unser Gastraum bietet rund 80 Personen Platz und lässt sich unterteilen, wenn Sie  
etwas mehr Privatsphäre wünschen – zum Beispiel bei Ihrer nächsten Familienfeier.

# Wein

| <u>Weißer Weine</u>   | <u>0,25l</u> | <u>0,75l</u> |
|---|--------------|--------------|
| Gutedel vom Fass, trocken, Winzerhof Ebringen                               | 4,50 €       | –            |
| Gutedel, trocken, Laufener Altenberg  | 5,50 €       | –            |
| Gutedel, halbtrocken, Weingut Paradies, St. Georgen                         | 5,,50 €      | –            |
| Roter Gutedel, trocken, Weingut Heinemann, Ehrenkirchen                     | 7 €          | 21 €         |
| Müller Thurgau, halbtrocken, Weingut Paradies, St. Georgen                  | 5 €          | –            |
| Weißer Burgunder, Kabinett trocken, Weingut Franz Herbst, Ehrenkirchen      | 8 €          | 24 €         |
| Weißer Burgunder, Kabinett trocken, „716“ Edition, Winzerhof Ebringen       | 8,50 €       | 25,50 €      |
| Grauer Burgunder, Kabinett trocken „716“ Edition, Winzerhof Ebringen        | 8,50 €       | 25,50 €      |
| Auxerrois, Kabinett trocken, Weingut Franz Herbst, Ehrenkirchen             | 8 €          | 24 €         |
| Chardonnay, Kabinett trocken, „Alte Reben“, Weingut Heinemann, Ehrenkirchen | 11 €         | 33 €         |
| Sauvignon Blanc, trocken, Terroir Edition, Laufener Altenberg               | 7,50 €       | 22,50 €      |
| Sommer-Cuvée, trocken, Tuniberg   | 7 €          | 21 €         |
| Muskateller, Kabinett, Tuniberg   | 7,50 €       | 22,50 €      |
| Grauburgunder, trocken, Weingut Sommerhalter, Mauchen                       | 8,50 €       | 25,50 €      |
| Riesling Kalkstein, trocken, Weingut Mangold                                | 8,50 €       | 25,50 €      |
| Johanniter Fossil, feinherb, Weingut Mangold                                | 6,50 €       | 19.50 €      |

## Weinschorle

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Weißweinschorle süß oder sauer   | 4 €    |
| Rotweinschorle süß oder sauer    | 4,50 € |
| Weißherbstschorle süß oder sauer | 4,50 € |



| <u>Rote Weine</u>  | <u>0,25l</u> | <u>0,75l</u> |
|--|--------------|--------------|
| Spätburgunder Rotwein, QbA, trocken, Winzerhof Ebringen                    | 6 €          | –            |
| Spätburgunder Rotwein, QbA, feinherb, Winzerhof Ebringen                   | 6 €          | –            |
| Blauer Spätburgunder, Alte Reben, trocken, Weingut Heinemann               | 7,50 €       | 22,50 €      |
| Merlot, trocken, Weingut Heinemann, Ehrenkirchen                           | 10 €         | 30 €         |
| Cabernet Sauvignon & Merlot Selection „S“, Weingut Heinemann, Ehrenkirchen | 13 €         | 39 €         |
| Syrah, trocken, Weingut Franz Herbster, Ehrenkirchen                       | 11,50 €      | 34,50 €      |
| Zweigelt, Winzerkeller Auggener Schäf                                      | 9 €          | 27 €         |
| Cuvée Noir aus Pinot Noir, Merlot, Regent, trocken, Auggener Schäf         | 9 €          | 27 €         |
| Pinot Noir, trocken, Weingut Sommerhalter, Mauchen                         | 11 €         | 33 €         |
| Eguren Ugarte, Rioja   | 8,50 €       | 25,50 €      |
| Primitivo Doppio Passo, trocken, Puglia                                    | 8 €          | 24 €         |
| <br>   |              |              |
| <u>Rosé-Weine</u>  |              |              |
| Spätburgunder Weißherbst, feinherb, Winzerhof Ebringen                     | 6 €          | –            |
| Spätburgunder Rosé, trocken, Terroir Edition, Laufener Altenberg           | 6,50 €       | 19,50 €      |
| Spätburgunder Rosé Fasan, trocken, Weingut Mangold                         | 8 €          | 24 €         |

---

**Zusatzstoffe & Allergene** – Bitte erkundigen Sie sich beim **Service!**

Alle **Preise** inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

## Sekt & Aperitif

|  | <u>0,1l</u> | <u>0,75l</u> |
|--|-------------|--------------|
| Weißer Burgunder, brut, Heinemann  | 6 €         | 45 €         |
| Baden Crémant, brut, Eugen Wissler, Au   | 5,50 €      | 41 €         |
| Baden Pinot Rosé, brut, Eugen Wissler, Au                                      | 5 €         | 37,50 €      |
| Superb Sekt, extra trocken, Sektkellerei Breisach                              | 4 €         | 30 €         |
| Muskateller Null % Weingut Ebringen<br>feinfruchtiger Muskateller, alkoholfrei | 6 €         | 21 €         |
| Wildberry-Lillet – Lillet, Schweppes Wildberry, Soda & Beeren                  | 0,25l       | 8 €          |
| Aperol Spritz – Sekt, Aperol, Soda & Orange                                    | 0,25l       | 8 €          |
| Campari Spritz – Sekt, Campari, Soda & Orange                                  | 0,25l       | 8 €          |
| Hugo – Sekt, Holunderblütensirup, Soda, Limette & Minze                        | 0,25l       | 8 €          |
| Hugo 0,0 – alkoholfreier Sekt, Holunderblütensirup, Soda, Limette & Minze      | 0,25l       | 7,50 €       |

## Schnaps & Likör

|  |      |        |
|--|------|--------|
| Obstler, Williams-Christ-Schnaps, Schwarzwälder Kirschwasser, Haselnuss-Schnaps,<br>Zwetschgenwasser, Mirabellenschnaps, Pfirsichlikör, Jägermeister | 2 cl | 4 €    |
| Zibärtele & Grappa   | 2 cl | 6 €    |
| Eierlikör, Baileys, Ramazotti mit Eis und Zitrone  | 4 cl | 5 €    |
| <b>Edelbrände vom Obsthof Sehringer, Mengen:</b>   |      |        |
| Pflaumenlikör, Apfellikör  | 2 cl | 5 €    |
| Wahlsche Schnapsbirne, Sauerkirschwasser, Löhrpflaumenwasser   | 2 cl | 5,50 € |
| Mirabellenwasser (eichenfassgereift)   | 2 cl | 6 €    |
| Zibärtele-Brand (eichenfassgereift)  | 2 cl | 7,50 € |
| Birnen-Cuvée   | 2 cl | 6,50 € |