Vorweg & Suppen

Zu unseren Suppen servieren wir Ihnen Omas Brotauswahl

Suppe vom Butternusskürbis & Hokkaido 7.90
Agavensirup & Ingwer / Kürbiskerne & steirisches Kernöl

selbstgemachte fruchtige Tomatensuppe 7.50
frischer Basilikum / Zitronenöl

Omas Klassiker
grosse Kartoffelsuppe in der Löwenschale 9.80
Crème fraîche / Wienerle / Frühlingszwiebeln / Croutons
ohne Wienerle 8.50

Omas hausgebeizter Gewürzlachs & rote Zwiebeln 17.90
2 hausgemachte Kartoffelpuffer / Kräuterquark
kleines Salatbouquet

in Ahornsirup gerösteter Ofenkürbis 14.00
gelbe Beete / Meerrettich-Schmand / kandierte Walnüsse /
Gewürztomaten / Gartenkresse
topping:
karamellisierter Ziegenkäse vom Ringlihof 4.50

Omas rosa Roastbeef 120gr 18.90
dünn aufgeschnittener Rinderrücken / rote Zwiebeln
Sauce Remoulade / Cornichons / Oberlindenbrot

Gutschein von der Oma verschenken?
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

vegan glutenfrei vegetarisch
Alle Preise in € inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service

Hauptgerichte vom Land

Omas hausgemachte Kalbsbratwurst 18.90
Schmelzzwiebeln / Kalbsjus / Brägele

Geschnetzelte Rinderleber 19.90
sauer oder geröstet / Brägele **/ Beilagensalat**

2 panierte Schnitzel vom Schweinerücken 23.00
Brägele / Zitronenschnitz / Kalbsjus / **Beilagensalat**

Tipp **Omas warmes Dreierlei** 26.00
Schweineschnitzel / Kalbfleischküchle & Rahmsauce
Kässpätzle / Schmelzzwiebeln

Oma Ellas Kalbfleischküchle 27.00
Rahmsauce / Schmorbohnen / selbstgemachte Spätzle

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes 32.00
Cognac / Pilze / Rahmsauce **/ Beilagensalat**
dazu knuspriger Kartoffelrösti separat

Wiener Schnitzel vom Kalb 29.00
selbstgemachte Spätzle / Rahmsauce / Preiselbeeren
Beilagensalat

Rinderrückensteak vom argentinischen Rind 200 g 35.00
<u>Eine Sauce nach Wahl:</u>
selbstgemachte Kräuterbutter oder Kalbsjus
<u>eine Beilage nach Wahl</u>:
Brägele / hausgemachte Spätzle / Rosmarinkartoffeln oder mediterranes Gemüse

Seit 1975 Kaltenbach GmbH
Wir lieben unser Handwerk!

Ihr möchtet unsere Bratensauce (Kalbsjus) mit nach Hause nehmen?

vegan glutenfrei vegetarisch
Alle Preise in € inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service

Hauptgerichte aus dem Wasser

Gegrilltes schottisches Lachsfilet kurz gebeizt 29.90

schlotziges Kürbis-Risotto / Parmesan/ Secco / Schlagrahm

Erbsen / Pak Choi

Hauptgerichte vegetarisch & vegan

Omas Kässspätzle 18.90

Bergkäse / Schmand / geschmälzte Zwiebeln / Schnittlauch

Beilagensalat

dazu gebratener Schmalseiten-Speckstreifen 3.00

Waldpilz-Risotto 20.50

Austernpilze / Champignons / Shiitake-Pilze / Schnittlauch / Secco / Schlagrahm / Parmesan / **Beilagensalat**

gebratene Semmelknödel 22.50

Waldpilze / Schlagrahm / Secco / Parmesan / Frühlingszwiebeln / Kräuterseitlinge / **Beilagensalat**

Knuspriges gefülltes Ratatouille-Rösti 23.00

mediterranes Gemüse/ Basilikum / Tomatensauce

Veganes Dreierlei 25.00

Bächle-Bulette & vegane Jus / Schwabentor-Schnitzel & Zitrone / mediterranes Gemüse / Brägele

Veganer Kräuterrollbraten 26.00

Vegane Jus / Schmorbohnen / selbstgemachte Kartoffelknödel

Bitte beachtet unsere saisonalen Tafelgerichte!

Alle Preise in € inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service

Salate

Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen Omas Brotauswahl

Omas Salädle mit hausgemachten Rohkostsalaten

Rohkost und Blattsalate / Kresse-Dressing oder Balsamico-Dressing

gerösteter Buchweizen / Sonnenblumenkerne

Klein	9.90
Gross	13.90

Omas Beilagensalat 5.00

Blattsalat / Rohkostspäne / Kresse-Dressing

gerösteter Buchweizen / Sonnenblumenkerne

nur in Kombination mit einem Hauptgericht, Vesper oder Flammkuchen oder grosse Kartoffelsuppe bestellbar

unsere Salat-Toppings

mit Jus glasierte Hühnerbruststreifen	8.50
1 Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken	8.50
2 karamellisierte Ziegenkäsetaler	8.50
selbstgemachtes Aprikosenchutney	
gebratenes Lachsfilet 120gr / Zitronenschnitz	12.00
5 in Kräutern gebratene Riesengarnelen / Zitronenschnitz	12.00
1 Wiener Kalbschnitzel / Zitronenschnitz	11.00
vegane Bächle-Bulette / vegane Rahmsauce	8.50
veganes Schwabentor-Schnitzel / Zitronenschnitz	8.50

vegan glutenfrei vegetarisch

Alle Preise in € inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service

Vesper & Snacks

Bibliskäs mit Brägele und feiner Garnitur 15.50

Badischer Wurstsalat mit Omas Kastenbrot 13.90

Badischer Wurstsalat mit Brägele 16.00

Elsässer Wurstsalat mit Omas Kastenbrot 13.90

Elsässer Wurstsalat mit Brägele 16.00

Badisches Dreierlei mit feiner Garnitur 17.00

Badischer Wurstsalat / Bibliskäs / Brägele

Flammkuchen

Schwarzwälder 14.50

Crème fraîche / Speck / rote Zwiebeln / Käse

Mediterran 14.50

Crème fraîche / Basilikum-Pesto / Rosmarin / Tomaten / Ziegenfrischkäse

Tipp

gebeizter Gewürzlachs 16.50

Crème fraîche / rote Zwiebeln / Radieschen / Kresse

Vegan 14.00

Cashewkern-Creme / Karotte / Lauch / Sellerie / Zucchini

Süss 14.00

Quark / Crème fraîche / Apfel / Zimt

vegan glutenfrei vegetarisch

Alle Preise in € inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service

Dessert

Omas Tiroler Apfelstrudel 11.50

Schlagrahm / Vanilleeis vom Eckhof / Mandelhippe

Veganer „Raw Cake“ 11.00

Frucht-Coulis / Himbeersorbet

Omas kleines Löffeldessert im Gläschen

Schokoladen-Tonkabohnen-Mousse 6.50

Tipp

fein garniert

EISpresso 6.00

mit 1 Kugel Vanilleeis vom Eckhof / Mandelhippe

Grosser Eiskaffee oder Eisschokolade 8.50

2 Kugeln Vanilleeis vom Eckhof / Kaffee oder Schoki

Schlagsahne / Mandelhippe

Eis & Sorbet

vom Eckhof in Horben

Eiskugel 2.60

Schokolade / Vanille / Walnuss

salziges Milchkaramell / Joghurt-Himbeer

Sorbetkugel 2.60

Zitrone / Mango

Himbeere / Erdbeere / Sauerkirsche

Portion Sahne 1.50

vegan glutenfrei vegetarisch

Alle Preise in € inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service

Aperitif

Alkoholfrei

Grapefruit Spritz 0.25l 8.50

Undone-Non italien Apero /frischer Limettensaft / TH Pink Grapefruit

Wildberry Delight 0.25l 8.50

Undone-Not Wine Apero / Limettensaft / Blaubeeren / TH Wild Berry

mit Alkohol

Aperitivo Rosato „Mio“ 0.25l 8.50

Ramazzotti Rosato / Sekt / Soda / Orange / Eiswürfel

Aperitivo Rosato „Tonic“ 0.25l 8.50

Ramazzotti Rosato / TH Tonic/ Limetten / Eiswürfel

Limoncello Spritz 0.25l 8.50

Limoncello / Sekt / Soda / Eis / Minze

Lillet Wild Berry 0.25l 8.50

Lillet Rosé / Schweppes Wild Berry / Waldbeeren / Eiswürfel

Aperol Spritz 0.25l 8.50

Sekt / Aperol / Orange / Soda / Eiswürfel

Tipp

Sarti Spritz

Sarti Rosa / Sekt / Soda / Limette / Eiswürfel 0.25l 8.50

Hugo 0.25l 8.50

Sekt / Limetten / Minze / Holunderblütensirup / Soda / Eiswürfel

Campari mit Soda oder Orangensaft / Eiswürfel 4cl 8.50

vegan glutenfrei vegetarisch

Alle Preise in € inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service

Sekt

Blanc de blancs Cuvée	0.1L	6.00
Maison, Weinhaus Gebr. Huber	0.75L	28.00
Kir Royal	0.15L	6.90
Crème de Cassis / Sekt		
Winzersekt	0.75L	32.00
Eichstetter Pinot brut, Privat Cuvée, Weingut Arndt Köbelin		
Prisecco *Alkoholfrei*	0.2L	8.90
„Weiss duftig“ Jörg Geiger „Schwäbische Alb“	0.75L	28.00

Bierspezialitäten der Familienbrauerei Ganter

Pils vom Fass	0.3L	4.40
	0.4L	5.20
Radler süss oder sauer vom Fass	0.3L	4.40
	0.4L	5.20
Helles Hefeweizen vom Fass	0.3L	4.40
	0.5L	5.60
Badisch Hell vom Fass	0.3L	4.40
	0.4L	5.20

vegan glutenfrei vegetarisch

Alle Preise in € inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service

Urtrunk vom Fass	0.3l	4.40
	0.4l	5.20
Freiburg Pilsener Flasche	0.33l	4.50
Magisch Dunkel Flasche	0.33l	4.50
Badisch Weizen kristallklar Flasche	0.5l	5.60

Bierspezialitäten nach Angebot – Fragen Sie unseren Service!

Bier alkoholfrei Flasche

„S` Bierle“ Pils naturtrüb *Alkoholfrei*	0.33l	4.50
Hefeweizen *Alkoholfrei*	0.5l	5.60

Wasser

Tafelwasser	0.3l	3.00
	0.4l	3.70
Schwarzwaldsprudel	0.25l	3.30
still oder medium	0.75l	7.50
Leitungswasser Servicepauschale	0.25l	2.00

Ein kleines Glas Leitungswasser zum Kaffee gibt es gratis

vegan glutenfrei vegetarisch

Alle Preise in € inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachter Eistee fruchtig garniert		
Pfirsich oder Wassermelone & Minze	0.5l	5.90
Die Enkel-Limo	0.2l	3.60
Fruchtige Himbeer / Limette	0.4l	4.90
Omas hausgemachte Limonade	0.2l	3.60
Limette / Zitrone	0.4l	4.90
Opas hausgemachte Limonade	0.2l	3.60
Johannisbeere / Rosmarin / Zitrone	0.4l	4.90
Omas sprudeliger Holundertraum kalt	0.2l	3.60
mit Holunderblütensirup	0.4l	4.90
Omas Holundertraum heiss		
mit Holunderblütensirup	0.4l	4.90
Coca-Cola[1,3,11] / **Fanta**[1,5] / **Sprite**[5]	0.3l	4.10
	0.4l	4.90
Thomas Henry Bitter Lemon[5,12] / **Tonic Water**[12]	0.2l	3.90

Tipp

Zuckerfrei

Coca-Cola zero[1,3,10,11]	0.33l	4.50
Paulaner Spezi zero[1,3,10,11]	0.33l	4.50
Fuze Iced Tea Pfirsich Rose zero[1,3,10,11]	0.4l	4.90

vegan glutenfrei vegetarisch

Alle Preise in € inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service

Saft, Nektar & Saftschorlen

Traubensaft rot / Mangonektar / Apfelsaft naturtrüb
Maracujanektar / Kirschsaft / Orangensaft
Johannisbeer nektar schwarz / Rhabarbernektar

Saft pur	0.3l	4.60
	0.4l	5.50
als Schorle	0.3l	4.20
	0.4l	4.80

Aus Omas Weinkeller

Weiss

Weinschorle Weiss süss oder sauer	0.25l	4.60
Weinschorle Rot süss oder sauer	0.25l	4.90
Gutedel trocken	0.1l	3.40
Fasswein / Winzergenossenschaft Wolfenweiler	0.25l	6.50
Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken	0.1l	4.90
Weingut Landerer / Niederrotweil	0.25l	9.80
Grauburgunder trocken	0.1l	3.60
Weingut Arndt Köbelin / Eichstetten	0.25l	7.20

vegan glutenfrei vegetarisch
Alle Preise in € inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service

Weissburgunder trocken	0.1L	3.50
Weingut Heinemann / Scherzingen	0.25L	7.00
Chardonnay Kabinett trocken	0.1L	4.80
Weingut Heinemann / Scherzingen	0.25L	9.60
	0.75L	28.80

Omas Wein-Tapas

In Kräutern eingelegte Oliven / Ziegenkäse / Parmesan /
Grissini / Chutney / getrocknete Tomaten / Oberlindenbrot

für 1 Person	11.90
für 2 Personen	15.90

Tipp

Rosé / Rosado

Nebla Verdejo Rosado	0.1L	3.90
Bodegas Vicente Gandía/ Utiel-Requena Spanien	0.25L	7.80
	0.75L	23.40
Chemin Campagnac Grenache Rosé IGP	0.1L	3.90
Les Collines du Bourdic Frankreich / Occitanie	0.25L	7.80
	0.75L	23.40
Cuvée Georges Rosé - Biowein	0.1L	4.10
Monarch / Cabernet Cortis	0.25L	8.20
Weingut Andreas Dilger / Lorettoberg	0.75L	24.60

Rot

Spätburgunder trocken	0.1L	4.10
Weingut Arndt Köbelin / Eichstetten	0.25L	8.20

vegan glutenfrei vegetarisch

Alle Preise in € inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service

Cuvée „Insider“	0.1l	4.90
Merlot / Cabernet Sauvignon / Pinot Noir	0.25l	9.80
Weingut Landerer / Niederrotweil	0.75l	29.40
Primitivo di Manduria	0.1l	3.90
Andreas Mazzei Moasca / Italien	0.25l	7.80
	0.75l	23.40
Ugarte Rioja Cosecha	0.1l	4.00
Bodegas Eguren Ugarte	0.25l	8.00
Rioja / Spanien	0.75l	24.00

Faude Edelbrände

Himbeergeist / Zibärtle / Williamsbirne	2cl	5.50

Kirschwasser / Quitte / Fichtensprosse

Florian Faude, Bötzingen

Fragen Sie gerne auch nach Faudes aussergewöhnlichen Spezialitäten!

Grappa

Grappa Marzadro	“Giare” Chardonnay	2 cl	5.50
Grappa Marzadro	“Giare” Gewürztraminer	2 cl	5.50
Grappa Marzadro	“Giare” Amarone	2 cl	5.50

Andere Verrisserle

Hefe oder Obstler	2 cl	3.90

Brandy

Osborne Veterano	2 cl	5.80
Bobadilla 103	2 cl	5.80

vegan glutenfrei vegetarisch

Alle Preise in € inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service

Rum

Don Papa	2 cl	5.90
Botucal	2 cl	5.90

Liköre

Ramazzotti	2 cl	3.90
Ramazzotti mit Eis & Zitrone	4 cl	5.90
Eierlikör	2 cl	3.90
Baileys	2 cl	3.80

Whiskey

Scotch Glenfiddich 12 yrs	2 cl	5.90
Bourbon Jack Daniels	2 cl	5.90

Cocktails & Longdrinks

Caipirinha 4cl 10.00

Cachaça / Limette / brauner Rohrzucker

Mojito 4cl 10.00

Havana / Limette / brauner Rohrzucker / Minze

Cuba Libre 4cl 10.00

Havana Rum 3 Jahre / Limette / Cola

Gin und Tonic 4cl 10.00

Monkey 47 / Tanqueray / Hendrick's / Gin Mare

on the rocks / Thomas Henry Tonic Water

vegan glutenfrei vegetarisch

Alle Preise in € inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service

Offener Bio-Tee Pure Tea / Hamburg

Schwarzer Tee

Earl Grey „James" mit dem spritzigen Aroma der Bergamotte	4.30
Darjeeling „Aman" zart-blumig / „delicious for tea-time"	4.30
Sarala Chai Fenchel / Anis / Ingwer / Zimt / Nelke	4.30

mit aufgeschäumter Milch oder wahlweise Hafermilch (Aufpreis 0.50)

Grüner Tee

Hayato Sencha erfrischend & belebend	4.30
Yanzhou Pi Lo Chun blumig duftend / fruchtig	4.30
Jinjin Mango Lu Dao aromatisiert mit Mango	4.30

Früchtetee

Annemarie Rote Beere	4.30
fein-fruchtig & süsssauer à la Roter Grütze	

Kräutertee

Traudl Almkräuter	4.30
Wohlfühlmischung mit heimischen Kräuten	
Namira Pfefferminze	4.30
intensiver Duft nach frischer Minze	
Bongani Rooibos Vanille	4.30
karamellig-mild mit einem sanften Hauch von Vanille	
Extra Teewasser	1.80

Kaffee & Espresso

Alle Kaffees sind auch entkoffeiniert erhältlich

Tasse Kaffee	klein	3.20
	gross	4.90

vegan glutenfrei vegetarisch

Alle Preise in € inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service

Milchkaffee	gross	4.90
Latte Macchiato		4.30
Cappuccino mit Milchschaum	klein	4.20
	gross	4.90
Espresso		2.90
Espresso doppelt		4.90
Espresso Macchiato		3.30
Espresso Macchiato doppelt		5.30
Carajillo		6.50

doppelter Espresso mit Osborne Veterano

EISpresso	6.00

mit 1 Kugel Vanilleeis vom Eckhof / Mandelhippe

Schokolade

Grosse Milchschokolade	4.50
Grosse Milchschokolade mit Sahne	4.90
Kalte oder heisse Milch	3.50
Heisse Milch mit Honig	3.90
+Hafermilch	0.50

vegan glutenfrei vegetarisch

Alle Preise in € inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service

Liebe Gäste,

bei der Auswahl unserer Zutaten achten wir auf Frische, Qualität und Regionalität.

Unsere Lieferanten

Gemüse/Kartoffeln	Lindenbrunnenhof Forchheim
Spargel/Erdbeeren	Weingut Fritz Wassmer, Schlatt
Pilze	Pilzhof Rein, Breisach
Fleisch	Metzger Kaltenbach, Uhl Schallstadt
	Metzgerei Dir, Endingen
Fisch	Forellenhof /Deutsche See/Südfisch
Ziegenkäse	Ringlihof Horben
Eis / Kalbfleisch	Eckhof Horben
Vegan	Sin Carne Schwarzwald
Kuchen	Hauseigene Konditorei: Gabriel Andrei
Brot	Bäckerei Pfeifle
Wein	
	Weingut Landerer, Vogtsburg
	Weingut Köbelin, Eichstetten
	Weingut Heinemann, Scherzingen
	WG Wolfenweiler
	Weingut Dilger, Merzhausen,
Bier	Familienbrauerei Ganter Freiburg

Allergen-Kennzeichnung

Auf Wunsch händigt Ihnen unser Service die Karte mit der Allergen-Kennzeichnung jedes einzelnen Gerichtes aus.

Ohne Geschmacksverstärker oder sonstige Zusatzstoffe zu kochen ist für uns selbstverständlich. Dennoch sind wir bei der Zulieferung von einigen Zutaten auf die handelsüblichen Produkte angewiesen. Diese enthalten teilweise Zusatzstoffe.

vegan glutenfrei vegetarisch

Alle Preise in € inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service