

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**. Deshalb schätzen unsere Gäste beispielsweise unsere traditionellen Gerichte wie Leber, Rumpsteak, aber auch **unsere vegetarischen Gerichte, Salate & Saucen**, hausgemachten Spätzle & Gemüsebeilagen so sehr.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns!

Tobias Geiselhardt & Andrea Bernauer
Emma & Noah Geiselhardt

Andreas Letfuß – Küchenchef
mit Mannschaft, Angelika & Hugo Spehl

Wir leben Regionalität

Wir beziehen einige Grundnahrungsmittel wie **Kartoffeln, Eier, Zwetschgen & naturtrüben Apfelsaft, Fleisch & Wurstwaren, Brot & Brötchen** sowie die **Besonderheit Straußenfleisch** direkt vom Erzeuger oder aus Handwerksbetrieben der Region:

Straußenfarm Luttingen, Familie Ebner

*Bauer Bächle, Albruck-Albert
Metzgerei Stepanek, Luttingen*

*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.

Kulinarischer Kalender 2017

Januar & Februar

Grüne Wochen – Wir können nicht warten bis zum Frühling. Variationen von Winter- & Frühlingsgemüse

März

Freitag, 10.03.2017
ab 18.30 Uhr

**„Vegetarischer Abend
im Frühling“**

Vegetarische Köstlichkeiten vom Buffet,
aus dem Weck-Glas & vom Löffel

*z.B. Lauch- Blattspinatquiche, Rote Linsensalat mit
Ananas, Apfel & Sellerie, Süsse Avocado Quarkcreme*

17.03. – 14.04.

18. Laufenburger Salmwochen
Traditionelle Lachs-Wochen

April

Frühlingserwachen – je nach
Witterung frischer Bärlauch, Spargel & Co.
Traditionell verarbeiten wir aus-
schließlich badischen, nicht folierten
Spargel aus dem Markgräflerland –
etwas länger warten lohnt sich!

Mai

25.5.

Vatertagsgrillen – „Angrillen“

Barbeque vom Oklahoma Joe BBQ-Smoker

Juni/Juli

**2. Juni bis Ende Juli – jeden
Donnerstag Barbeque** – *z.B. T-Bone-Steak
mit Rotwein-Schalottenbutter, pulled pork,
Strauß von der Luttinger Straußenfarm,
Fisch & Vegetarisches*

*Alle aufgeführten Speisen stellen unverbindliche &
freibleibende Angebotsbeispiele dar, die in Inhalt &
Form variieren können.*

Suppen

Badische **Flädlesuppe**
mit hausgemachten **Kräuter-Flädle**
4,90 €

Spargelcremesüppchen
mit Spargel-Kartoffel-Ravioli
5,90 €

Salate / Steaks / Vesper

Selbstgemachtes **Himbeer-Dressing** (4, 12) (auf Essig-Öl Basis)
verfeinert unsere Blattsalate

Klassiker – hausgemachte Rohkostsalate & frisch gezupfte Blattsalate
als Vorspeise 5,10 € *als Hauptgericht* 10,20 €

Rohkost- & Blattsalate mit
Rumpsteak **Putensteak** gebratenem
und Kräuterbutter 20,50 € und Kräuterbutter 14,50 € **Salmfilet** 18,50 €

Dünne Scheiben vom Tafelspitz an Spargel-Vinaigrette
mit Gürkchen, Zwiebeln & sauer eingelegtem Spargel dazu Salatgarnitur
- als Vorspeise 8,90 €
- *als Hauptgang mit Bratkartoffeln* 13,50 €

Salatvariation **Medici**
Knackige bunte Salate mit Blattsalaten
dazu gebratene Filetspitzen vom Rind- & Schweinefilet
13,00 €

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

Salatvariation **Friedrich**
Geräucherter Lachs, Forellenfilet & Crevetten (1,2)
auf Rohkostsalaten & Blattsalaten
13,50 €

Wurstsalat (1,4,8,12) mit/ohne Käse
& bunter Salatgarnitur 8,50 €
kleinere Portion 7,00 €

Badischer Spargel

Wir verarbeiten seit Jahrzehnten Spargel vom Spargelhof Ritzenthaler, Hartheim

Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Spargel-Kartoffel-Ravioli	5,90 €
Salat von grünem & weißem Spargel an Rhabarber-Himbeerdressing mit Rohschinken	9,80 €
Dünne Scheiben vom Tafelspitz an Spargelvinaigrette mit Gürkchen, Zwiebeln & sauer eingelegten Spargelstückchen an Salatgarnitur	8,90 €
- als Hauptgang mit Bratkartoffeln	13,50 €

Hauptgerichte (weitere Spargelgerichte auf den folgenden Seiten)

Portion Markgräfler Spargel mit Sauce Hollandaise serviert & kleine Kartoffeln	21,00 €
Kleine Portion Markgräfler Spargel	18,50 €
<i>Auf Wunsch mit</i> 1 Portion Back- & Rohschinken	3,00 €

Stange mit Flosse

Kleine Portion Spargel mit Salmfilet Mit Sauce Hollandaise & kleinen Kartoffeln	26,50 €
---	---------

Rösti-Omelette mit Spargel, Zwiebeln & Ei gebacken, mit Spargelstangen garniert & Vorspeisensalat	15,50 €
--	---------

Exklusiver Wein zu Salm & Frühling

Laufener Altenberg GRAUBURGUNDER
EDITION TERROIR - trocken 2016 Winzerkeller Auggen-Laufen eG

Dieser Graue Burgunder zeigt sich von der fruchtigen Seite: Aromen von reifem Apfel, Mirabellen & Aprikosen. Am Gaumen sehr cremig mit feiner Säure & mit langem Nachhall.

0,1 l | 2,70 €

0,25 l | 5,40 €

BADISCH BY NATURE – Traditionell badische Gerichte

Luttinger Bauernomelette

gefüllt mit Rösti, Speck (1,3), Zwiebeln & Ei –
mit Käse überbacken & Vorspeisensalat

13,00 €

Rahmschnitzel von der Pute

an unserer beliebten Rahmsauce
dazu hausgemachte Spätzle & gemischter Salat

13,50 €

Paniertes Schnitzel

wahlweise vom Schwein oder von der Pute
serviert mit Pommes frites & gemischtem Salat

13,50 €

Zartes Siedfleisch vom Rind

an Meerrettichsauce
mit Kartoffel-Bärlauchragout & Gemüse

16,50 €

Geschnetzelte Leber

serviert mit saurer Sauce
Bratkartoffeln & kleiner Gemüseauswahl

14,00 €

Für den kleineren Hunger

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

Waldhaus Bierempfehlung

Probiergläschen 0,1 l 0,70 €

Jubiläums Dunkel

NATURTRÜB

Der unfiltrierte, dunkle Pilsgenuss.

0,3 l 2,50 € 0,4 l 2,90 €

Aperitif-Empfehlungen

Der Herbe (*ohne Alkohol*)
Johannisbeernektar, Maracuja,
Sodawasser, Eiswürfel
3,90 € / Weinglas 0,25l

GIN Klassiker
Gimlet
4cl Gordon´s Dry Gin & 2 cl
Lime Juice Cordial, Eis
4,10 € / 6 cl

Leckereien aus Meer & See

Gebratenes **Seesaiblingsfilet an Bärlauchsauce**
mit **Spargel-Risotto** und Gemüse garnitur
23,00 €

Zander-Filet & Garnele an Limettenbutter
serviert mit Kräuter-Kartoffeln & Gemüseauswahl
23,00 €

Salmfilet an mediterraner Tomatensauce mit Crevetten
dazu feine Bandnudeln & Gemüseauswahl
22,50 €

Vegetarische Auswahl

Hausgemachte **Spinat-Knödel**
auf Tomatensauce, Gemüse & gemischter Salat
14,50 €

Spargel - Risotto
mit Gemüse garnitur & gemischtem Vorspeisensalat
15,00 €

Piccata von Spargel (*in Käse-/Eihülle*)
mit Bandnudeln an Bärlauchsauce, Gemüsevariation
& gemischter Vorspeisensalat
15,50 €

Für den kleineren Hunger

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

Unserer Gäste Lieblingsgerichte

Rosa gebratenes Rinderfilet

mit Kräuterkruste

dazu Kartoffel-Bärlauchragout & Gemüse

29,00 €

Badische Filetstücke mit Medaillons von Rind und Schwein

an Rahmsauce mit gebratenen frischen **Steinchampignons**,

serviert mit hausgemachten Spätzle & gemischtem Salat

22,50 €

Rumpsteak Trompeter von Säckingen

mit Kräuterbutter nach altem Hausrezept überbacken

dazu Kroketten und kleine Gemüseauswahl

24,00 €

Geschnetzelte Filetspitzen **von Schwein & Rind**

an Grüner Pfefferrahmsauce

dazu Pommes frites & gemischter Salat

19,50 €

Rosa gebratener **Lammrücken**

unter einer Rosmarinkruste aus dem eigenen Garten

an Spätburgundersauce

dazu **Spargel-Risotto** & Gemüse

29,00 €

„Mini Dessert Schmankerl“

1 Kugel Mövenpick Himbeer Sahne Eis

mit Rhabarber-Kompott im Weck-Glas

3,70 €

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 im Frühjahr

Dreierlei im Gläschen

mit Creme Brulée von Weisser Schokolade,
Rhabarber-Kompott & Mövenpick Mascarpone Nektarine-Eis

5,90 €

Als *„Mini Dessert“* auch einzeln erhältlich:

Creme Brulée von Weisse Schokolade 2,20 €

1 Kugel Eis nach Wahl 1,90 €

Rhabarber-Kompott 1,80 €

Eisschokolade „Baileys“ – unverschämt gut!

Frische Schokolade mit Vanilleeis **gemixt** und mit einem Schuss

Baileys verfeinert

5,90 €

Hausgemachter **Rhabarberkompott**

mit Mövenpick Himbeer-Sahneis
und gebackenen Vanillestreuseln

5,20 €

Gemischtes **Mövenpick-Eis**

3 Kugeln nach Wahl

5,10 € - mit Sahne 5,60 €

(Sorten: Bourbon Vanille, Chocolate Chip, Espresso Krokant, Walnuss,
Himbeer-Sahne, Mascarpone-Nektarine, Cassis, Passionsfrucht, Zitrone)

Zweierlei saisonales Sorbet

mit Sekt aufgegossen

4,90 €

Gerne bereiten wir Ihnen auf Wunsch auch die beliebten Klassiker

wie **Vanilleeis mit heisser Schokoladensauce**

oder **heissen Himbeeren** zu.

Edelbrand – Empfehlung

Marder's Wald-Himbeerbrand

Wunderbar **duftige, vollreife Himbeeren** erinnernde Nase– am Gaumen
rund, wunderbar weich mit **feinen, klaren Himbeeraromen**

2 cl / 40 Vol % – **5,20 €**



Auszug aus unserer Getränkekarte

Bad Peterstaler Mineralwasser Gourmet medium	0.25 l	€ 2.10
	0.5 l	€ 3.20
	0.75 l	€ 4.90
Bad Peterstaler Mineralwasser ohne Kohlensäure	0.5 l	€ 3.20
Tafelwasser	0.2 l/0.4 l	€ 1.20 /€ 2.40
Cola (<i>koffeinbaltig, Farbstoff E150d, Säuerungsmittel Phosphorsäure</i>) / Orangenlimonade (<i>Farbstoff Carotin, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure</i>) / Zitronenlimonade	0.2 l/0.4 l	€ 2.20/€ 3.20
Schweppes Bitter Lemon/Tonic Water (<i>beide chininbaltig</i>)	0.2 l	€ 2.20
Coca-Cola Zero (<i>koffeinbaltig, mit Süßungsmitteln Natriumcyclamat, Acesulfam-K, Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle</i>)	0.33 l	€ 2.40
Rauch Eistee Pfirsich/Zitrone (<i>saisonal</i>)	0.33 l	€ 2.80
Apfelschorle/-Saft	0.2 l/0.4 l	€ 2.10/€ 3.10
Orangensaftschorle /-Saft	0.2 l/0.4 l	€ 2.10/€ 3.10
Johannisbeerschorle/-Saft	0.2 l/0.4 l	€ 2.20/€ 3.20
Multivitaminsaftschorle/-Saft	0.2 l/0.4 l	€ 2.10/€ 3.10
Maracujasaftschorle/ -Saft	0.2 l/0.4 l	€ 2.10/€ 3.10

Biere aus der Region - Bier enthält: Gluten

Waldhaus	Diplom-Pils vom Fass	0.3 l	€ 2.50
	Premium-Pils Dunkel vom Fass	0.4 l	€ 2.90
	Helles vom Fass (<i>saisonal</i>)	0.5 l	€ 3.50
„Frei-Bier“	Premium-Pils alkoholfrei	0.33 l	€ 2.60
Waldhaus	Hefeweizen Schwarzwald Weisse vom Fass	0.3 l	€ 2.50
	Hefeweizen Dunkel	0.5 l	€ 3.50
Erdinger	Alkoholfrei Kristall (<i>saisonal</i>)	0.5 l	€ 3.40

Unsere Weinempfehlungen im Offenausschank

Weißwein aus Laufen

	<i>0.25 l</i>	<i>0.5 l</i>
Laufener Altenberg Grauburgunder	€ 5.40	€ 10.80
EDITION TERROIR		
Qualitätswein trocken 2016		
Winzerkeller Auggen-Laufen eG		

Dieser Graue Burgunder zeigt sich von der fruchtigen Seite: Aromen von reifem Apfel, Mirabellen & Aprikosen. Am Gaumen sehr cremig mit feiner Säure und mit langem Nachhall.

Regionale Rotweine aus Erzingen
0,5 l Flasche oder Karaffe

Spätburgunder

	<i>0.25 l</i>	<i>0.5 l</i>
Erzinger Kapellenberg Spätburgunder 2015/2016	€ 7.00	€ 14.00
Qualitätswein trocken – Zeitnah		
Weingut Lorenz & Corina Keller, Klettgau-Erzingen		

Maischevergorener Spätburgunder mit Aromen dunkler Johannisbeeren & Brombeeren und gerbstoffgestützter Nachhaltigkeit im Abgang.

Spätburgunder im Holzfass gereift

	<i>0.25 l</i>	<i>0.5 l</i>
Erzinger Kapellenberg Spätburgunder 2015	€ 8.60	€ 17.30
Qualitätswein trocken – im Holzfass gereift		
Weingut Lorenz & Corina Keller, Klettgau-Erzingen		

Sanfter, eleganter Wein mit feinen Aromen von vollreifen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren, cremigen Noten im Gaumen und einem Hauch Lakritze & etwas Vanille, der im Mund zurückbleibt.

Mehr Auswahl ? – Fragen Sie nach unserer Weinkarte!

Allergiker Hinweis
-Weine enthalten Sulfite-

Was wir sonst noch können

Kalt-warme Buffets & Außer-Haus-Catering	für Zuhause & an viele Orte Ihrer Wahl in hoher Qualität ganz nach Ihren Wünschen: unser bekannter Rundum-Service oder „nur“ unser feines Essen geliefert
Familienfeiern Spezialitätenwochen	Taufe, runde Geburtstage, Hochzeiten Laufenburger Salmwochen, Wild & einige mehr

Auszug aus unserer Referenzliste

Pfarrsaal Laufenburg, Hochsal, Luttingen	Hochzeiten, Familienfeiern, runde Geburtstage Unternehmens-Weihnachtsfeiern und vieles mehr
Hotzenwaldhalle Görwihl	50 Jahre Freudenberg O-Ring, Görwihl (320 Personen)

Was wir für unsere Umwelt tun

Konsequente Mülltrennung, fachgerechte Entsorgung von Altöl, Energiesparlampen im ganzen Haus sind selbstverständlich. Darüber hinaus verfügen wir über folgendes Energiekonzept:

Dachs & Photovoltaik für Strom & Wärme

Wir erzeugen unseren **Strom zu 70 % selbst**; das **Dachs-Blockheizkraftwerk** senkt dabei unseren **CO²-Ausstoß um 47 %** und spart ca. 20 Tonnen CO²/Jahr.

Holz aus heimischen Wäldern

Im Winter heizen wir zusätzlich mit Holz und senken den **Verbrauch anderer fossiler Brennstoffe um 40 %**. Pro Winter 40 Ster Buchenholz statt Heizöl - **Ersparnis: 21,2 Tonnen CO²/Jahr & 8400 l Heizöl**.

Heimische Lieferanten

Unsere fast ausnahmslose Zusammenarbeit mit heimischen Lieferanten und Handwerkern **spart Wege und schont die Umwelt**. Wir setzen auf **regionale Produkte**: so verzichten wir bewusst auf „Fernsehbier“ und beziehen einen Großteil unserer Molkereiprodukte, Fleisch und Gemüse **aus dem Schwarzwald und der Region Bodensee**.

Kühlaggregate schonen unsere Umwelt

Unsere Kühlaggregate erzeugen pro Tag ca. 300 l **sechzig Grad heisses Wasser** komplett ohne Zusatzenergie und ersparen der Umwelt 338 kg/CO²/Monat.