Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

So schmeckt Baden-Württemberg

Wir „Schmeck den Süden“- Gastronomen heißen Sie im „Ländle“ herzlich willkommen!

Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch, knackigem Gemüse oder fangfrischem Fisch.
Jedes unserer, mit dem baden-württembergischen Löwen gekennzeichneten Gerichte, kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte. Regionale Küche ist saisonale Küche: auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt. Mit kreativer Leidenschaft. Das ist die Philosophie der „Schmeck den Süden“-Gastronomen. Dafür stehen wir und lassen uns jährlich von einer unabhängigen Institution kontrollieren.

Die Löwen:
1 Löwe bedeutet, dass mindestens drei Gerichte mit ausschließlich regiona len Zutaten zubereitet wurden.

2 Löwen, dass es mindestens sechs Gerichte mit regionalen Zutaten sind, die zur Wahl stehen.

3 Löwen, dass 90 Prozent des Angebots auf der Karte aus der Region stammen und dass der Betrieb die Auszeichnung „Haus der Baden-Würt temberger Weine“ erhalten hat und zudem noch ein geprüftes Qualitäts management nachweisen kann.

Lassen Sie es sich schmecken!

Produkte:

Schlenkerhof, Neuhausen
Milch, Molkereiprodukte, Eier, Fleisch

Mühllehen Mühle, Buchenberg
Mehl, Grieß

Braun Fischfarm GmbH
Fisch

Emil Färber GmbH & Co.KG, Villingen
Fleisch und Wurst

Metzgerei Hug, Tannheim
Fleisch und Wurst

Edeka Foodservice

Vogtshof, Tannheim
Hofeis

Unsere Getränke kommen von:

Getränke Ketterer, Daniel Singer Neuhausen

Seeberger GmbH
Kaffeebohnen

Privatbrauerei Waldhaus
Bier

Durbacher Winzer eG

Privatkellerei Eberbach-Schäfer

Schlosskellerei Affaltrach

Oberrottweiler Winzerverein eG.

Winzergenossenschaft Oberbergen in Kaiserstuhl eG

Winzergenossenschaft Wolfenweiler eG

Etwas kleines Vorweg

Gemischter Beilagensalat
mit verschiedenen Rohkostsalaten, Blattsalat und Hausdressing
6 €

Selbstgebackenes Bauernbrot
mit Verschiedenen Aufstrichen
8 €

Rinderkraftbrühe
mit selbstgemachten Kräuterflädle
7 €

Unsere „Kreuz Klassiker“

Schweineschnitzel paniert

2 gebratene Schweineschnitzel mit Beilage nach Wahl

17 €

Jägerschnitzel

2 panierte Schweineschnitzel mit frisch gebratenen Champignons, Bratensoße und Beilage nach Wahl

20 €

Karl`s Kreuz – „Cordon Bleu“

2 panierte Schnitzel mit gebratenem Bauernschinken, Käse und Beilage nach Wahl

23 €

Schnitzel Holzfäller-Art

2 panierte Schnitzel mit Schmelzzwiebeln, gebratenem Bauernschinken und Beilage nach Wahl

22 €

Beilagen zur Auswahl:
Pommes frites, selbstgemachte Spätzle, Kroketten

Soßen zur Auswahl:
Pfefferrahmsoße, Bratensoße, Rahmsoße

Gebratene Bauernbratwürste

mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Schmelzzwiebeln, Bratensauce

16€

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal

-Auf Wunsch sind alle Gerichte auch als kleine Portion erhältlich-

-Verpackungen 1 €-

Spezialitäten vom Rind

Rump Steak vom Badischen Weiderind
mit selbstgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und breite Bohnen mit gebratenem Bauernschinken

ca. 200g	30 €
ca. 350g	33 €

Zwiebelrostbraten vom Badischen Weiderind
mit Schmelzzwiebeln, selbstgemachten Spätzle und Beilagensalat

ca. 200g	33 €
ca. 350g	36 €

Rinderzunge in Madeira Sauce
mit selbstgemachten Spätzle und Beilagensalat
23 €

Fisch Spezialitäten

Gebratene Saiblingfilets
mit Kartoffelrösti, Gemüse der Saison und Rieslingsoße
26 €

-Auf Wunsch sind alle Gerichte auch als kleine Portion erhältlich-
-Verpackungen 1 €-

Lecker! Auch ohne Fleisch

Käsespätzle
selbstgemachte Spätzle, Schmelzzwiebeln und Beilagensalat
16 €

Selbstgemachte Kartoffelrösti
mit buntem Gemüseragout und Beilagensalat
16 €

Rote-Bete Risotto
mit Ziegenfrischkäse, karamellierten Walnüssen und Beilagensalat
19 €

Vegan (ohne Ziegenkäse) 17 €

Großer Salatteller
verschiedene Rohkostsalate mit Blattsalat und Hausdressing
12 €

Mit Käse, Ei und Zwiebelen	14 €
Mit Schinken, Käse, Ei und Zwiebeln	14 €

-Auf Wunsch sind alle Gerichte auch als kleine Portion erhältlich-
-Verpackungen 1 €-

Zum Vesper

Wurstsalat
mit Zwiebeln, gekochtem Ei und selbstgebackenem Bauernbrot
12 €

Wurstsalat mit Käse oder Schwarzwurst
mit Zwiebeln, gekochtem
Ei und selbstgebackenem Bauernbrot
13 €

Wilder Wurstsalat
mit Käse, Schwarzwurst, Zwiebeln, gekochtem
Ei und selbstgebackenem Bauernbrot
14 €

Käsesalat
mit Zwiebeln, gekochtem
Ei und selbstgebackenem Bauernbrot
14 €

Mit Portion Bratkartoffeln + 4 €

Russische-Eier
Mit Kartoffelsalat, verschiedenen Rohkostsalate, Fleischsalat, Salami, Käse, Schinken dazu Bauernbrot
13 €

Hawaii Toast
selbstgebackenes Toastbrot mit Schinken, Käse und Ananas
15 €

-Auf Wunsch sind alle Gerichte auch als kleine Portion erhältlich-
-Verpackungen 1 €-

Etwas Süßes zum Schluss

Crème brûlée
mit Erdbeersorbet und frischen Beeren
9 €

Eine Kugel Hofeis oder Sorbet
2,50 €

Ein kleiner Becher Hofeis oder Sorbet 125ml
4,50 €

Gemischtes Hofeis mit Sahne
8 €

- Hofeissorten je nach Tagesangebot-

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
9 €

Vanilleeis mit hausgemachtem Eierlikör und Sahne
10 €