



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 regionalen 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-Württemberger Weine“ erhalten hat und zudem noch ein geprüftes Qualitätsmanagement nachweisen kann.

Lassen Sie es sich schmecken!

## Produkte:

### **Schlenkerhof, Neuhausen**

Milch, Molkereiprodukte, Eier, Fleisch

### **Mühllehen Mühle, Buchenberg**

Mehl, Grieß

### **Semke & Betz GbR**

Fischzucht

### **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 €

**Bunter Sommersalat**

mit verschiedenen Rohkostsalaten, Kartoffelsalat, Blattsalat, Radieschen mit  
Kräuterdressing und Brotroutons

9 €

**Rinderkraftbrühe**

mit selbstgemachten Kräuterflädle und Petersilie

7 €

## Unsere „Kreuz Klassiker“

### **Schweineschnitzel paniert**



2 gebratene Schweineschnitzel mit Beilage nach Wahl

17 €

-Als Putenschnitzel

19 €

### **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

24 €

### **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:

Pfefferrahmsöße, Bratensoße, Rahmsöße

### **Gebratene Metzgermaultaschen**



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, Sommergemüse und Pommes frites

ca. 200g                      33 €

ca. 350g                      36 €

## **Zwiebelrostbraten vom Badischen Weiderind**

mit Schmelzzwiebeln, selbstgemachten Spätzle und Beilagensalat

ca. 200g                      35 €

ca. 350g                      38 €

## **Rinderzunge in Madeira Sauce**

mit selbstgemachten Spätzle und Beilagensalat

24 €

# Fisch Spezialitäten

## **Gebratenes Goldforellenfilet**



mit Thymian-Kartoffeln, grünem Spargel und Riesling Sauce

28 €

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

# Lecker! Auch ohne Fleisch

## Käsespätzle

selbstgemachte Spätzle, Schmelzzwiebeln und Beilagensalat

16 €

## Cremige Zitronenpasta



mit Veganen Tagliatelle Nudeln, Grünem Spargel und Gerösteten Pinienkernen

20 €

- mit 5 gebratenen Garnelen

25 €

## Große Sommersalate

verschiedene Rohkostsalate, Kartoffelsalat mit Blattsalat, Kräutercroutons, Sprossen und Hausdressing dazu selbstgebackenes Bauernbrot

14 €

Mit Käse, Ei und Zwiebeln	16 €
Mit Schinken, Käse, Ei und Zwiebeln	17 €
Mit gebackenem Camembert	18 €
Mit Schnitzelstreifen	19 €
Mit Putenstreifen	20 €
Mit Steakstreifen	26 €

-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 €

## Strammer Max

selbstgebackenes Bauernbrot, Schinken, Käse und Spiegeleier

15 €

## 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 Rhabarberkompott und einer Kugel Eis oder Sorbet nach Wahl

10 €

### **Eine Kugel Hofeis oder Sorbet**



Vanille, Schokolade, Erdbeere, Kaffee, Stracciatella, Mango-Passionsfrucht, Himbeere, Pistazie, Erdbeer-Rhabarber

2,50 €

### **Ein kleiner Becher Hofeis oder Sorbet 125ml**



Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss, Cookies, Stracciatella, Mango-Passionsfrucht, Joghurt

4,50 €

### **Gemischtes Hofeis mit Sahne**



8 €

### **Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne**

9 €

### **Vanilleeis mit selbstgemachtem Eierlikör und Sahne**

11 €