



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

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 €



Kartoffelsuppe

mit Schmand und Croutons

8 €

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, Grillgemüse und Pommes frites

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

Gebratenes Lachsforellenfilet



mit Kartoffel-Karotten Puffer, Gemüseragout und Mandelbutter

27 €

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

-Verpackungen 1 €-

Lecker! Auch ohne Fleisch

Käsespätzle

selbstgemachte Spätzle, Schmelzzwiebeln und Beilagensalat

16 €



Selbstgemachter Kartoffel-Karotten Puffer

mit Gemüseragout und Beilagensalat

18 €

Gefüllte Zucchini

mit selbstgemachten Bandnudeln, Gemüse und Käse-Kräutersoße dazu einen Beilagensalat

20 €



-Vegan ohne Käse 18 €

Großer Salatteller

verschiedene Rohkostsalate mit Blattsalat und Hausdressing

12 €

Mit Käse, Ei und Zwiebeln 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

Lauwarmes Schokoküchle
mit Vanillesoße und Apfel-Zimt Eis
9 €

Creme brûlée
mit einer Kugel Eis oder Sorbet nach Wahl
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 €