★★★★S
ALPENBLICK
BIO- UND WELLNESSHOTEL
SÜDSCHWARZWALD AUF 1000 M

KÜCHENEMPFEHLUNG

VORSPEISEN & SUPPEN

Austernpilze, Shiitakepilze, Kräuterseitlinge vom Pilzhof Rein in Breisach

Salate vom Buffet, mit zweierlei Dressing SF,EI als Beilagensalat (nur als Vorspeise bestellbar)	**14,50 €** **8,50 €**
Pfifferlingsülzchen, Rucolapesto	**16,50 €**
Carpacchio vom **Bio Wagyu Rind**, Rapsöl Apfelbalsamico, Bergkäse MI	**16,00 €**
Forellenfilet Matjesart, Gurke, Sauerrahm, Dill SF,MI	**14,50 €**
Weidehähnchenbrust tartufato, mit Trüffel aus dem Kaiserstuhl SF,SJ	**14,50 €**
Kraftbrühe vom **Wagyu**(große Portion) SL Kraftbrühe vom **Wagyu** (kleine Portion) SL	**12,00 €** **8,50 €**
Pfifferlingsüppchen (große Portion) Pfifferlingsüppchen (kleine Portion)	**12,00 €** **8,50 €**
Tomatensüppchen (große Portion) Tomatensüppchen (kleine Portion)	**12,00 €** **8,50 €**

HAUPTGÄNGE

Lamm & Rind vom Bioland Hof Vogelbacher

Forelle, Lachsforelle & Saibling vom Forellen Tress, Lauchringen

Schwarzwaldforellenfilets gebraten, Salbeibutter, Kartoffeln, Gemüse FI,MI	**27,00 €**
Lachsforellenfilet, pochiert, Safransauce, bunter Reis, Gemüse FI,MI,SL	**28,00 €**
Gefülltes Forellenfilet, Safransauce, bunter Reis, Gemüse FI,MI,SL	**28,00 €**
Lachsforellenfilet gebraten, Limetten – Lavendelbutter, Kartoffeln, Gemüse FI,MI,	**28,00 €**
Saibling Klößchen, Weißweinsauce, Dill bunter Reis, Gemüse FI,MI,SL	**25,00 €**
Gemüsecurry, bunter Reis SC,SL	**22,00 €**
Rösti, Pfifferlinge à la créme MI	**25,00 €**
Tomaten Risotto, Veganosan, gebratene Pfifferlinge SC	**22,00 €**

Die Lieferanten zu unseren Produkten stellen wir Ihnen gerne vor:
https://www.alpenblick-hotel.de/bio-regional-saisonal/

★★★★S
ALPENBLICK
BIO- UND WELLNESSHOTEL
SÜDSCHWARZWALD AUF 1000 M

HAUPTGÄNGE

Bioland Wagyu Weiderind vom Haberjockelshof Titisee Neustadt & Hähnchen vom Steingrubenhof

Rind, Apfelsaft
Hof Gasswies Reckingen

Kartoffeln vom Biohof, Schmidle, Lauchringen

Gemüse, Salate Eulenhof Dogern

ZUM ABSCHLUSS

Zwetschgen vom Hof Gasswies

Burgunder Braten vom **Wagyu Rind,** Dinkelspätzli, Gemüse GL,EI	**27,00 €**
Osso bucco vom **Wagyu Rind** Rosmarinkartoffeln, Gemüse	**25,00 €**
Short Rib vom Wagyurind, 25 min. (mit Knochen) Rosmarinkartoffeln, Gemüse	**25,00 €**
Burger vom Wagyu Rind, medium Zwiebelconfit, Aioli GL,SJ	**19,00 €**
Burger vom Weidelamm, aus Schluchsee Zwiebelconfit, Aioli GL,SJ	**19,00 €**
Entrecôte/Rib eye vom **Wagyu Rind**, grüner Pfeffer, Rosmarinkartoffeln, Gemüse MI	**39,00 €**
Häxle vom **Weidehähnchen**, (Coq au vin rouge), Dinkelspätzli, Gemüse GL,EI	**26,00 €**
Frikassee von der **Weidehähnchen** Oberkeule, bunter Reis, Gemüse MI,SL	**26,00 €**
Gulasch vom **Wagyu Rind**, Sternanis Dinkelsspätzli, Gemüse GL,EI	**26,00 €**
Curryragout vom **Weidelamm,** bunter Reis, Gemüse SC,SL	**25,00 €**
Zwetschgensorbet mit Engelhof Sekt (Sonderedition Alpenblick)	**9,50 €**
Marinierte Beeren, Beerensorbet	**9,50 €**
Wiener Eiscaffè, Vanilleeis MI, EI	**8,50 €**
Spätburgunder Zwetschgen, Haselnusseis MI,Ei,SC	**8,50 €**

Die Lieferanten zu unseren Produkten stellen wir Ihnen gerne vor:
https://www.alpenblick-hotel.de/bio-regional-saisonal/

★★★★S
ALPENBLICK
BIO- UND WELLNESSHOTEL
SÜDSCHWARZWALD AUF 1000 M

VEGAN & VEGETARISCH

VORSPEISEN & SUPPEN

Salate vom Buffet, zweierlei Dressing SF,EI	**14,50 €**
Tagessuppe (große Portion) (kleine Portion)	**12,00 €** **8,50 €**

HAUPTGÄNGE

Montag: Tomatenrisotto, Veganosan gebratene Pfifferlinge SJ,SC	**22,00 €**
Dienstag: Ofengemüse, Aioli, Kartoffeln SJ	**22,00 €**
Mittwoch: Auberginenmus, Tomate, Polenta	**22,00 €**
Donnerstag: Gemüsecurry, Reis SC ,SL	**22,00 €**
Freitag: Ratatouille, Humus Schnittlauchkartoffeln	**22,00 €**
Samstag: Linseneintopf, Kartoffeln, Räuchertofu, Tofuknacker SJ,SL	**22,00 €**
Sonntag: Linguine àl pesto, Gemüsebolognese GL,SL	**22,00 €**

TÄGLICH ZUSÄTZLICH

Chäschnöpfli mit Röstzwiebeln GL,MI,EI (Käsespätzle nach Schweizer Art)	**22,00 €**
Rösti mit 2 Spiegeleier EI	**22,00 €**

Die Lieferanten zu unseren Produkten stellen wir Ihnen gerne vor:
https://www.alpenblick-hotel.de/bio-regional-saisonal/

Allergenen:

Mit Weizen/Gluten	GL	Mit Erdnüssen	ER
Mit Kuhmilch	MI	Mit Sellerie	SL
Mit Senf	SF	Mit Krebstieren	KR
Mit Hühnerei	EI	Mit Fisch	FI
Mit Sulfit	SO	Mit Soja	SJ
Mit Sesam	SE	Mit Schalenfrüchten	SC
Mit Weichtieren	WE	Mit Lupinen	LU

Da wir generell mit Gemüsebrühe kochen, können alle Produkte Spuren von Sellerie enthalten.

DE-ÖKO-006

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.
Lassen Sie es sich schmecken!

Unsere Lieferanten der regionalen Speisekarte sind:

Wild: aus der Jagd von St. Blasien/Ibach/Dachsberg

Shiitakepilze/Kräuterseitlinge/Austernpilze: Pilzhof Rein Breisach

Fisch: (Saibling, Lachsforelle, Forelle, Räucherfisch) Forellenzucht Tress, Lauchringen

Ganze Lämmer/ganze Rinder vom Hof Vogelbacher, Schluchsee

Kalb- und Rindfleisch/ Fleischwaren: Bio Metzgerei Weissenberger, Rechberg

Dinkelmehl/Linsen/Nudeln/Rapsöl/Bioeier: Geflügelhof Kaiser Stühlingen

Kartoffeln: Biohof Schmidle Lauchringen

Eier: Geflügelhof Kaiser Stühlingen

Salat und Gemüse: Eulenhof Dogern

BIO-Wagyu Weiderind vom Haberjockelshof Titisee Neustadt

Früchte/Säfte, Rindfleisch: Hof Gasswies Rechberg

Milchprodukte: Schwendehof Lenzkirch

Weidehähnchen/ Rindfleisch: Steingrubenhof St. Peter

www.schmeck-den-sueden.de/kategorie/essen-gehen