

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 €
 	Pilzsülzchen , Pilzhof Rein, Pesto, Salat	14,50 €
  	Carpaccio vom Bio Weiderind , Rapsöl Apfelmalsamico, Bergkäse ^{MI}	16,00 €
 	Forellenfilet Matjesart, Gurke, Sauerrahm, Dill ^{SF,MI, FI}	14,50 €
  	Weidehähnchenbrust tartufato, mit Trüffel aus dem Kaiserstuhl ^{SF,SJ}	14,50 €
   	Hokkaido Kürbissüppchen (große Portion) ^{SC} Hokkaido Kürbissüppchen (kleine Portion) ^{SC}	12,00 € 8,50 €
   	Pilzsüppchen, Pilzhof Rein (große Portion) Pilzsüppchen (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, braune Butter, 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, gebratene Pilze, Pilzhof Rein	25,00 €
   	Hokkaido Kürbisragout, bunter Reis ^{SC, SL}	22,00 €





★★★★S

ALPENBLICKBIO- UND WELLNESSHOTEL
SÜDSCHWARZWALD AUF 1000 M

HAUPTGÄNGE

Eier,
Dinkelmehl,
Linsen, Rapsöl
vom Geflügelhof
Kaiser
&
Hähnchen vom
Steingrubenhof

Rind, Apfelsaft
Hof Gasswies
Reckingen

Kartoffeln vom
Biohof,
Schmidle,
Lauchringen

Gemüse, Salate
Eulenhof
Dogern

ZUM
ABSCHLUSS

Zwetschgen
und Birnen
vom
Hof Gasswies



Burgunder Braten vom **Wagyu Rind**,
Dinkelspätzli, Gemüse ^{GL,EI} **27,00 €**

Weidelamm Medaillons provencale,
Rosmarinkartoffeln, Gemüse ^{MI} **25,00 €**

Short Rib vom Wagyrind, 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
Dinkelspätzli, Gemüse ^{GL,EI} **26,00 €**

Curryragout vom **Weidelamm**,
bunter Reis, Gemüse ^{SC,SL} **25,00 €**

**Zwetschgensorbet mit Engelhof
Sekt** (Sonderedition Alpenblick) **9,50 €**

Pochierte Birne, Schokoeis, Sahne
^{MI,SC} **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/>



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 Pilze ^{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: Hokkaido Kürbisragout, bunter Reis ^{SL, SC}	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 Sulfid	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