

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 €
			Carpacchio vom Bio Weiderind , Rapsöl Apfelbalsamico, Bergkäse ^{MI}	16,00 €	
			Forellenfilet Matjesart, Gurke, Sauerrahm, Dill ^{SF,MI}	14,50 €	
			Gebeizte Lachsforelle , Dill Honig Senfsauce ^{SF}	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 €
				Getrübzeltes Kastaniensüppchen (große Portion) Getrübzeltes Kastaniensüppchen (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 Gemüsedinkelino ^{FI,MI,SL,GL}	28,00 €		
		Gefülltes Forellenfilet , Safransauce, bunter Gemüsedinkelino ^{FI,MI,SL,GL}	28,00 €		
		Lachsforellenfilet gebraten, braune Butter, Kartoffeln, Gemüse ^{FI,MI}	28,00 €		
		Saibling Klößchen , Weißweinsauce, Dill bunter Gemüsedinkelino ^{FI,MI,SL,GL}	25,00 €		
			Gemüsecurry , bunter Gemüsedinkelino ^{SC,SL,GL}	22,00 €	
				Rösti, gebratene Pilze , Pilzhof Rein	25,00 €
			Hokkaido Kürbisragout , bunter Gemüsedinkelino ^{SC,GL,SL}	22,00 €	





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

HAUPTGÄNGE

Eier,
Dinkelmehl,
Linsen, Rapsöl
vom Geflügelhof
Kaiser
&
Reh aus dem
Jagdgebiet
St. Blasien

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 **Bio Weiderind**, Dinkelspätzli, Gemüse ^{GL,EI} **27,00 €**

Rehschnitzel, Pilze, Dinkelspätzli, Gemüse ^{GL,EI} **32,00 €**

Rehragout, Pilze, Dinkelspätzli, Gemüse ^{GL,EI} **28,00 €**

Burger vom Bio Wagyu Rind, medium Zwiebelconfit, Kraut, Aioli ^{GL,SJ} **19,00 €**

Burger vom Weidelamm, aus Schluchsee Zwiebelconfit, Kraut, Aioli ^{GL,SJ} **19,00 €**

Entrecôte vom Bio **Weiderind**, grüner Pfeffer, Rosmarinkartoffeln, Gemüse ^{MI} **39,00 €**

Häxle vom **Weidehähnchen**, (Coq au vin rouge), Dinkelspätzli, Gemüse ^{GL,EI} **26,00 €**

Filet – Flambispiess (am Tisch flambiert) vom Bio Weiderind, Pfeffersauce, Kartoffeln, Gemüse ^{MI,SL} **49,00 €**

Gulasch vom **Bio Weiderind**, Dinkelspätzli, Gemüse ^{GL,EI} **28,00 €**

Curryragout vom Bio **Weidelamm**, bunter Gemüsedinkelino ^{SC,SL,GL} **25,00 €**

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

Pochierte Birne, Vanilleeis, Schokosauce, Sahne ^{MI,SC} **9,50 €**

Wiener Eiscaffè, Vanilleeis ^{MI, EI} **8,50 €**

Spätburgunder Zwetschgen, Haselnusseis ^{MI,EI,SC} **8,50 €**



VEGAN & VEGETARISCH

VORSPEISEN & SUPPEN

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

HAUPTGÄNGE

   	Montag: Gemüsedinkelino, Veganosan gebratene Pilze ^{SJ,SC, GL}	22,00 €
   	Dienstag: Ofengemüse, Aioli, Kartoffeln ^{SJ}	22,00 €
   	Mittwoch: Auberginenmus, Tomate, Polenta	22,00 €
   	Donnerstag: Gemüsecurry, bunter Dinkelino ^{SC,SL, GL}	22,00 €
   	Freitag: Ratatouille, Humus Schnittlauchkartoffeln	22,00 €
   	Samstag: Linseneintopf, Kartoffeln, Räuchertofu, Tofuknacker ^{SJ,SL}	22,00 €
   	Sonntag: Hokkaido Kürbisragout, bunter Gemüsedinkelino ^{GL,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



Milchprodukte: Schwendehof Lenzkirch



Weidehähnchen Steingrubenhof St. Peter

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



**Alle unsere Zutaten auf dieser Speisekarte sind zu 100% biologisch,
wenn sie mit dem Bio Zeichen versehen sind.**