

KÜCHENEMPFEHLUNG

VORSPEISEN & SUPPEN

Austernpilze,
Shiitakepilze,
Kräuterseitlinge
vom Pilzhof
Rein in Breisach

Büffelhof Steinwand
Büffelmozzarella

HAUPTGÄNGE

Lamm & Rind
vom Bioland
Hof
Vogelbacher

Forelle,
Lachsforelle &
Saibling vom
Forellen Tress,
Lauchringen

 	Salate vom Buffet , mit zweierlei Dressing ^{SF, EI}	14,50 €
  	als Beilagensalat (nur als Vorspeise bestellbar)	8,50 €
  	Büffel Mozzarella, Tomate, Balsamico, Basilikum ^{SF, MI}	16,50 €
  	Tatar vom Hinterwälderind , Salat 100 g	22,00 €
	Tatar als Hauptgang ^{SF} 200 g	38,00 €
 	Forellenfilet Matjesart , Gurke, Zwiebel, Sauerrahm, Dill ^{SF, MI, FI}	18,50 €
  	Beete Carpaccio , Kräuterfrischkäse ^{SF, MI}	14,50 €
   	Kürbissüppchen (große Portion)	12,00 €
	Kürbissüppchen (kleine Portion)	8,50 €
   	Pfifferlingsüppchen (große Portion)	12,00 €
	Pfifferlingsüppchen (kleine Portion)	8,50 €
   	Tomatensüppchen (große Portion)	12,00 €
	Tomatensüppchen (kleine Portion)	8,50 €
  	Dreierlei Süppchen: Kürbis, Pfifferlinge, Tomate	9.50 €
 	Schwarzwaldforellenfilets gebraten, Salbeibutter, Dillkartoffeln, Gemüse ^{FI, MI}	27,00 €
 	Lachsforellenfilet gebraten, Safransauce, Dillkartoffeln, Gemüse ^{FI, MI}	29,00 €
 	Saiblingfilet pochiert, Weißweinsauce, Kräuter, Dillkartoffeln, Gemüse ^{FI, MI}	28,00 €
 	Saiblingfilet gebraten, Kürbissauce, Dillkartoffeln, Gemüse ^{FI}	28,00 €
  	Dinkelspaghetti in Kürbissauce, Zucchini, Pfifferlinge ^{EI, GL}	25,00 €
  	Warmer Büffel Mozzarella , Aubergine, Tomate, Zucchini, Drillingskartoffeln ^{MI}	25,00 €
  	Goldbraune Rösti mit Rahmpfifferlingen ^{MI}	25,00 €
   	Stühlinger roter Linseneintopf , Curry, Kartoffeln, Gemüse	22,00 €

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





HAUPTGÄNGE

Eier, Nudeln
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

und Birnen vom
Hof Gasswies



Burgunderbraten vom Hinterwälder
Weiderind, Spinat-Dinkelspätzli,
Gemüse ^{GL,EI} **29,00 €**

Damhirschschnitzel, Pfifferlinge,
Spinat-Dinkelspätzli, Gemüse ^{GL,EI} **32,00 €**

Damhirschragout, Pfifferlinge, Spinat-
Dinkelspätzli, Gemüse ^{GL,EI,MI} **28,00 €**

Damhirschragout, Pfifferlinge, Spinat-
Dinkelspätzli, Gemüse ^{GL,EI,MI} **29,00 €**

**Siedfleisch vom Hinterwälder
Weiderind**, Meerrettichsauce,
Drillingskartoffeln, Gemüse ^{MI} **32,00 €**

Geschnetzeltes vom Weidekalb,
Rahmpfifferlinge, Rösti, Gemüse ^{MI} **32,00 €**

Ragout vom Hinterwälder
Weiderind Spinat-Dinkelspätzli,
Gemüse ^{GL,EI} **26,00 €**

Ragout vom Hinterwälder
Weiderind Spinat-Dinkelspätzli,
Gemüse ^{GL,EI} **44,00 €**

**Filetstreifen Stroganoff vom
Wälder Rind**, Spinat-Dinkelspätzli
Gemüse ^{GL,EI,MI} **44,00 €**

Filetsteak vom Wälder Rind
Rosmarinkartoffeln, Gemüse,
Trüffelbutter, Pfeffersauce ^{MI} **28,00 €**
Filetsteak 100 g 44,00 €
Filetsteak 200 g 58,00 €

Filetsteak 300 g 28,00 €

**In Spätburgunder mariniertes
Ragout vom Weidelamm**, Spinat –
Dinkelspätzli, Gemüse ^{EI,GL} **28,00 €**

Sorbet nach Wahl mit Engelhof Sekt
(Beeren, Zwetschge, Quitte,
Hagebutte) **9,50 €**

Spätburgunder Zwetschggen,
Vanilleeis, Sahne ^{MI,EI} **9,50 €**

Spätburgunder Zwetschggen,
Vanilleeis, Sahne ^{MI,EI} **7,50 €**

Caramelköpfl, Sahne ^{MI,EI} **9,50 €**

Caramelköpfl, Sahne ^{MI,EI} **9,50 €**

Tiramisu, Caramel-Amaretto Eis ^{MI} **9,50 €**

Tiramisu, Caramel-Amaretto Eis ^{MI} **9,50 €**



VEGAN & VEGETARISCH

VORSPEISEN & SUPPEN

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

HAUPTGÄNGE

   	Montag: Tomatenrisotto, Veganosan gebratene Zucchini ^{SJ,SC}	22,00 €
   	Dienstag: Kürbisragout, Kartoffeln ^{SC}	22,00 €
   	Mittwoch: Tomate, Polenta, Aubergine	22,00 €
   	Donnerstag: Gemüsecurry, Reis ^{SC,SL}	22,00 €
   	Freitag: Rösti, gebratene Pfifferlinge	25,00 €
   	Samstag: Linsenbratling, Kartoffeln, Gemüse	22,00 €
  	Sonntag: Dinkelspaghetti, Gemüsebolonese ^{GL,SL,EI}	22,00 €
 	Chäschnöpfli mit Röstzwiebeln ^{GL,MI,EI} (Spinat-Käsespätzle, Schweizer Art)	22,00 €
  	Rösti mit 2 Spiegeleier ^{EI}	22,00 €

TÄGLICH ZUSÄTZLICH

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



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.