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

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 als Beilagensalat (nur als Vorspeise bestellbar)	**14,50 €** **8,50 €**
Büffel Mozzarella, eingelegtes Gemüse, Kürbismus, Pesto SF,MI	**16,50 €**
Tatar vom Wälderrind, Salat 100 g Tatar als Hauptgang SF 200 g	**22,00 €** **38,00 €**
Forellenfilet Matjesart, Gurke, Zwiebel, Sauerrahm, Dill SF,MI,FI	**18,50 €**
Beete Carpacchio, Kräuterfrischkäse SF,MI	**14,50 €**
Kürbissüppchen (große Portion) **Kürbissüppchen** (kleine Portion)	**12,00 €** **8,50 €**
Pilzsüppchen (große Portion) **Pilzsüppchen** (kleine Portion)	**12,00 €** **8,50 €**
Maronensüppchen (große Portion) **Maronensüppchen** (kleine Portion)	**12,00 €** **8,50 €**
Dreierlei Süppchen: Kürbis, Pilze, Maronen	**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, gebratene Pilze EI,GL	**25,00 €**
Warmer **Büffel Mozzarella**, Kürbismus, Butterrösti MI	**25,00 €**
Goldbraune **Rösti mit Rahmpilzen** MI	**25,00 €**
Stühlinger **roter Linseneintopf**, Curry, Kartoffeln, Gemüse	**25,00 €**

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

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

Damhirsch aus Höchenschwand

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

Burgunderbraten vom **Wälder** Weiderind, Spinat-Dinkelspätzli, Gemüse GL,EI	**29,00 €**
Damhirsch Schnitzel, Apfel, Spinat-Dinkelspätzli, Gemüse GL,EI,MI	**32,00 €**
Damhirschragout, Pilze, Spinat-Dinkelspätzli, Gemüse GL,EI,MI	**28,00 €**
Ragout vom heimischen Reh, Wildsauce, gebratene Pilze, Spinat - Dinkelspätzli, Gemüse MI,GL,EI	**29,00 €**
Geschnetzeltes vom Weidekalb, Rahmpilze, Rösti, Gemüse MI	**32,00 €**
Medaillons vom heimischen Reh, Apfel, Spinat-Dinkelspätzli, Gemüse GL,EI,MI	**26,00 €**
Filetstreifen Stroganoff vom Wälder Rind, Spinat-Dinkelspätzli Gemüse GL,EI,MI	**44,00 €**
Filetsteak vom Wälder Rind Rosmarinkartoffeln, Gemüse, Trüffelbutter, Pfeffersauce MI	
Filetsteak 100 g	**28,00 €**
Filetsteak 200 g	**44,00 €**
Filetsteak 300 g	**58,00 €**
In Spätburgunder mariniertes Ragout vom Weidelamm, Spinat – Dinkelspätzli, Gemüse EI,GL	**28,00 €**

ZUM ABSCHLUSS

und Birnen vom Hof Gasswies

Sorbet nach Wahl mit Engelhof Sekt (Zwetschge, Quitte, Hagebutte)	**9,50 €**
Spätburgunder Zwetschgen, Vanilleeis, Sahne MI,EI	**9,50 €**
Caramelköpfli, Sahne MI,EI	**7,50 €**
Tiramisu, Caramel–Amaretto Eis MI	**9,50 €**

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 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 €**

TÄGLICH ZUSÄTZLICH

Chäschnöpfli mit Röstzwiebeln GL,MI,EI (Spinat-Käsespätzle, 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

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.