



## Erfrischung

Frisch gepresster Saft aus der Zentrifuge | *Smoothies* ca. 0,3l

Apfel | Orange | Ananas | Karotten | Melone oder gemischt  
Apfel | frischer Ingwer | frischer Kurkuma

6,80€

7,80€

Ewige Lieb | Prosecco | Lavendel | Holunder | Minze

7,80€

Lillet Wild Berry | frische Beeren | Minze

7,80€

Bergblick' s Pfeffer Radler | Zitronenpfeffer | Grenadine

4,80€

## Suppen

Wildknochenreduktion | Nudeln | Eierstich | Flädle

6,80€

Fischeintopf | Gemüse | Riesling Beurre Blanc | Klöße

Riesengarnele | Winzerweckle

14,80€ | 21,50€

## Vorspeisen

Schale Süßkartoffel-Pommes | dreierlei Dips vegan erhältlich

8,80€

Rehschinken Carpaccio | Feldsalat | krosse Anti Pasti

gehobelter Bio Apfel

15,80€

## Wirtshaus Salate

Kleiner gemischter Salatteller

7,80€

Große Salatbowl | 5 angemachte Salate | Zupf- & Kräutersalat

Feigensenfdressing | gehobelter Bioapfel

13,80€

Feldsalat | gerösteter Speck bzw. Kürbiskerne | Brot Chips

10,50€

Große Salatplatte Florida | frische Früchte

15,80€

**zusätzlich zu den Salaten:**

+ gebratene Hähnchenbrust vom Dachsberg | Chili & Honig

12,80€

+ 200g Ziegenkäsesteak | Feigensenfkruste

12,80€

+ gegrillte Rinderfilet Tournedos | Kräuterbutter

21,80€

## Brotzeit ist die schönste Zeit

180g Wurstsalat (Lyoner) garniert

9,80€

mit Salaten umlegt **oder** mit Bratkartoffeln + 6,00€

Russische Eier | Wurstsalat | Bio-Ei | Rehsalami | Mayo

16,80€

Rindfleischsalat vom Bernauer Bio-Rind | Bratkartoffeln

19,80€



## Hotzenwald Fische

Ganze Forelle | Kräuter | Drilling Pellkartoffeln | Gemüse 27,80€

Gebackenes Forellen Filet | Apfel Remoulade | Bratkartoffeln

1 Filet 21,80 | 2 Filets 26,80€

Saiblings Filet pochiert mit Klößchen | Gutedel Gemüse Soße

feine Nudeln in Pesto 29,80€

## Vegetarisches

Bergkäsespätzle im Pfännle | Apfelmus | grüner Salat 16,80€

Spinat-Pressknödel | Pilzgulasch | mit Wintergemüse umlegt 19,50€

Crunchy Auberginenschnitzel | Süßkartoffel-Pommes | Dips 19,50€

200g Ziegenkäsesteak | Feigensenfkruste | 2 Soßen  
mediterranes Gemüseallerlei | gepellte Drilling Kartoffeln 26,50€

## Vegane Probierereien

Kichererbsen-Gemüse- Thai Curry | Kokosmilch | Reis 21,80€

Safranrisotto | Olivenöl Pfannen Gemüse | zweierlei Dips 22,80€

Reibekuchen-Gemüse-Lasagne | Zupf- & Kräutersalate | Apfel 23,80€

## Wildgerichte – 5 km Radius

1 Paar grobe Rehbratwürste | Röstzwiebeln | Butterrösti 17,80€

**Warm geräucherte Hirsch Wurst** | Rahmsoße

Alblinsen & Spätzle | Röstzwiebeln 1 Wurst 14,80 | 2 Würste 18,80€

Rehgulasch | Rotkraut | Spätzle | Preiselbeeren 28,80€ | 26,80€

Das Beste vom Reh aus der Grillpfanne | zweierlei Soßen  
gebratene Pilze | Butterrösti 38,80€ | 36,80€

Wilderer Teller | Gulasch | Medaillons | Wildwurst

Rotkraut | Knödel | Preiselbeeren 36,80€

## Freiland Hühnchen vom Dachsberg

Wiener Backhendl mit „a bizele Chili“ | Zitronen Mayonnaise  
*leichte schärfe* | dicke Pommes 22,80€

Geschnetzelte Hühnchenbrust | grünes Curry | Gemüse | Reis 26,80€

**Coq au Vin** Hühnchenbrust im Weißwein-Gemüsepfännle  
überbacken | Rahmnudle 27,80€



## Klassiker

Äpler-Rösti | Speck | Rahm | Bergkäse | Spiegelei

Wiener Schnitzel | Rahmsoße | dicke Pommes

Schwein 14,80€ | Kalb 25,80€ | groß + 6,00€

Kalbshackbraten | Pilzrahmsoße | Spätzle 16,80€

Wälder nudeln | Gemüse | Bergkäse | Reh Bolo | grüner Salat 21,80€

Cordon Bleu | Bergkäse | Rahmsoße | Bratkartoffeln 24,80€

Schweinelenden Medaillons | Pilzrahmsoße | Spätzle 27,80€

Boufflamotte – Rinderschmorbraten vom Bernauer Bio-Rind  
Gemüse-Rotweinreduktion | Rotkraut | Knödel 25,80€

## Gegrillter deutscher Rinderrücken

Bernauer Bio-Rind oder Metzgerei Adler Bonndorf

## Rumpsteak bzw. Entrecote |Kräuterbutter

Pfefferrahm | dicken Pommes **oder** mit Salat umlegt

**Ladys CUT** (240-280g) 33,80€      **Mens CUT** (350-400g) 39,80€

Zwiebelrostbraten (250g) 2 Soßen| Bergkäse Spätzle 33,80€

## Innereien ein Tier hat nicht nur Edelteile | from Nose to Tail

Geschmorte Kalbskutteln | Butterrösti 21,50€

Saure Kalbsnierle | Rotweinsoße | Butterrösti 24,80€

Badische Leberle | Äpfel | braune Butter | Bratenjus  
Butterrösti | je nach Lieferung | Wild | Bio-Rind | Kalb 23,80€

## Zum Mitnehmen

Rehsalami, 180-200g, 14,80 € Gamssalami, 300g, 16,50€

Wildschinken, 100g (vakuumiert) 7,50€ Bergkäse, 8 Monate gereift, 100g, 3,90€

Bibeleskäs, 250g im Glas, 7,50€ Feigensenf, 250g im Glas, 11,80€

**Einpackservice & Umbestellungen** 1,20€



## Bauchgefühl Menü

Gerösteter Topinambur | Rote Bete Maultaschen  
Krosse Rehpraline | Parmesan

14,80€

Lauwarm geräuchertes Forellen Filet  
Alb Linsen | zweierlei Chardonnay Beurre Blanc

15,80€

## Filetteller Bergblick

dreierlei Filets | Stöckmatthof | Metzgerei Adler

Verschiedene Soßen & Gemüse

Pfannen Butter Rösti

36,80€

Kaiser Schmarrn | Caramel Crumble Kürbis Eis  
heiße Zartbitter Schokolade

12,80€

## Menü komplett alles etwas kleiner

58,00€

*Mal Wirtshaus, mal Gourmet, Genuss hat viele Facetten,  
wenn beim Kochen Leidenschaft am Werk ist*

## Dessert

Eis von Stolls Bauernladen in Kadelburg – unsere Sorten

Cookie | Vanille-Rosmarin | Joghurt Granatapfel Eis  
Nutella Eis | gebranntes Mandel Eis | Karamell Kürbis Crumble

Kugel nach Wahl 2,80€

+ Sahne 1,50€

Große Jumbo Kugel nach Wahl garniert mit Früchten 6,80€

Warmer Apfelstrudel | Vanillesoße | gebranntes Mandeleis 11,80€

Schwarzwaldbecher | Vanille- & Schokoeis | Kirschwasser 8,80€

Heiße Liebe | Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne 8,80€

Birne Helene | heiße Vahlrona Schokolade | Vanille Eis 9,80€

Ananas Salat | Wald Beeren | dreierlei Sorbet 11,80€



## Getränke

Johannisbeeren- Rhabarber- Holunderblütenschorle	0,4l	5,60€
Glas gesprudelttes Bergquellwasser	0,3l	2,80€
Karaffe	0,5l	4,10€
Flasche	1,0l	5,40€
Bad Dürrheimer Mineralwasser	0,25l	2,60€
	0,7l	5,40€
Apfelschorle mit Ebners naturtrübem Saft	0,3l	4,10€
Apfelsaft	0,3l	4,20€

## Warme Getränke

Tasse Schümli Kaffee 3,30€ Große Schale Schümli Kaffee 5,10€  
Espresso 3,40€ Cappuccino 3,40€ Latte Macchiato 4,20€  
Heiße Schokolade 4,80€ Schale Tee 3,80€

**Fragen Sie nach unseren Milchalternativen**

## Bergblick' s Bierauswahl

Rothaus Pils vom Fass 0,4	4,60€	Rothausweizen vom Fass	0,5l	5,10€
Waldhaus unfiltriertes dunkel Bier vom Fass			0,3l	4,30€
Tannenzäpfle – alkoholfreies			0,33l	4,10€
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei			0,5l	5,10€
Zwickl-Naturtrübes- Hirschbrauerei			0,33l	4,10€
Hirsch Helles			0,5	5,40€
Augustiner Edelstoff oder Lagerbier hell			0,5l	5,20€

## Wein vom Fass

2022er Heimatglück Sauvignon Blanc + Müller Thurgau Julius Zotz CUVEE	0,25l	5,80€
2022er Durbacher Riesling	0,25l	6,90€
2021er Sasbacher Spätburgunder	0,25l	7,90€

## Weinempfehlung offen Rot

2022 Merlot Grand Sud Frankreich	0.25l	6,40€
2020 Condor Andino Shiraz	0.25l	7,40€
2020 Birnauer Spätburgunder trocken Markgraf Baden	0.25l	6,80€

**Gerne reichen wir Ihnen unsere Weinkarte – 98 Positionen warten auf Sie**

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden sie sich an unsere Mitarbeiter. Gerne reichen wir Ihnen unseren Ordner für die mit Zusatzstoffen versetzten Lebensmittel bzw. beraten Sie individuell



## Erzeugerliste

### Kalb & Rindfleisch

Bauernhöfe aus Bernau und Umgebung:

Gregorihof | Felix Schätzle Präg, Hinterwälder Kalbfleisch

Biohöfe Bernau: Stöckmatt | Goldbach | Böhler | Stempelbachhof

### Geflügel & Eier

Lindenhof Freilandhühnchen Dachsberg | Eier Kaiser Wellendingen

### Wild

Aus eigener Jagt oder aus umliegenden Jagten

Ecklewald | Rechberg | Stöckerwald | Hohzinken | Herzogenhorn

Forstamt St. Blasien | Dachsberg, Sägewald

Je nach Waidmannsheil – Reh – Gams – Rotwild – Wildschwein

### Schweinefleisch | Rinderrücken | Wurstwaren

Metzgerei Adler „Fleisch aus Baden-Württemberg“

Hotzenwald Forellen Fischerhütte Tiefenstein | Wuchner

Unteralpfen Albruck

Obst & Gemüse Obst & Gemüselieferant Häringer Winden,

Großmarkt Freiburg

Mehl Bio Ölmühle Blatter, Wellendingen

Brot & Brötchen Bäckerei Stoll, Bernau Innerlehen + unser

Hausgemachtes Brot

Molkerei Schwarzwald Milch Freiburg

Eis von Soll's Bauernladen in Kadelburg

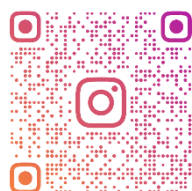
Bergkäse aus dem Allgäu / Bergbauern Sennerei Hüttenberg

## Catering in Bernau oder Umgebung

Sie haben eine Familienfeier oder ein Firmenjubiläum und möchten lieber zwanglos in den eigenen Räumen feiern? Gerne liefern wir Ihnen Ihr Wunschmenü nach Hause oder an Ihren Firmensitz. Wenn Sie möchten auch mit Geschirr und Besteck

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl. Lassen Sie sich von uns kreative und leckere Vorschläge unterbreiten. Folge uns auf

### Facebook und Instagram



LANDGASTHOFBERGBLICK