



Erfrischung

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

Apfel | Orange | Ananas | Karotten | Melone oder gemischt 6,80€

Apfel | frischer Ingwer | frischer Kurkuma 7,80€

Ewige Lieb | Prosecco | Lavendel | Holunder | Minze 7,20€

Lillet Wild Berry | frische Beeren | Minze 7,20€

Bergblick' s Pfeffer Radler | Zitronenpfeffer | Grenadine 4,80€

Gingembre spritz | frischer Ingwer | Holunder | Rosé Sekt 7,80€

Suppen

Rinderknochenreduktion | Klöße | Eierstich | Flädle 6,80€ | 9,80€

Gulaschsuppe vom Hinterwälder Kalb | Brotauswahl 6,80€ | 9,80€

Vorspeisen

Schale Süßkartoffel-Pommes | dreierlei vegane Dips 8,80€

Vitello vom Tafelspitz | Rauchforellencreme | bunte Oliven 12,80€

Rehbolognese | gegrilltes Schnittlauch Quark Brot | Parmesan 11,80€

Wirtshaus Salate

Kleiner gemischter Beilagen Salat 6,80€

Bunter Tomatensalat | Olivenöl | Balsamico | Mozzarella Wan Tan 9,50€

Große Salatbowl | 5 angemachte Salate | Zupf- & Kräutersalat

Feigensenfdressing | gehobelter Bio Apfel 11,80€

Cäsar Salat | French Dressing | Parmesan | Tomate | Radieschen 9,50€

Große Salatplatte Florida | frische Früchte 15,80€

zusätzlich zu den Salaten:

+ gebratene Hähnchenbrust vom Dachsberg Chili & Honig 12,50€

+ 200g Ziegenkäse Steak | Feigensenfkruste 12,50€

+ gegrillte Rinderfilet Tournedos Kräuterbutter 19,50€

Brotzeit ist die schönste Zeit

180g Wurstsalat (Lyoner) garniert 11,80€

mit Salaten umlegt **oder** mit Bratkartoffeln + 5,80€

Bergkäse | 8 Monate | 3-erlei Senf | Trauben | Brotauswahl 15,80€

Russische Eier | Wurstsalat | Bioei | Rehsalami | Mayo 15,80€

Rindfleischsalat vom Bernauer Bio-Rind | Bratkartoffeln 18,50€



Hotzenwald Forelle & meer

Ganze Forelle | Kräuter | Trilling Pellkartoffeln | Gemüse 23,80€
Forellen Cordon Bleu | Spinat | Remoulade | Bratkartoffeln 24,80€
2 Sherry Matjes | Rote Bete | kleine Pellkartoffeln 18,50€
5 Riesengarnelen | Knoblauchsoße | Safran Risotto | Grilltomate 29,50

Nudle | Knödel und Vegetarisch

Bergkäsespätzle im Pfännle | Apfelmus | grüner Salat 16,80€
Wälder nudeln | Gemüse | Rehbolognese | grüner Salat 17,80€
Spinat-Pressknödel | Pilzgulasch | mit Gemüse umlegt 19,50€
Crunchy Auberginenschnitzel | Süßkartoffel-Pommes | Dips 19,50€
200g Ziegenkäse Steak | Feigensenkruste | Kräuterbechamel
mediterranes Gemüseallerlei | Trilling Pellkartoffeln 25,50€

Vegane Probierereien

Gemüse - Kichererbsen Curry | Kokosmilch | Gemüse | Reis 19,80€
Risotto | getrocknete Tomate | Olivenöl Gemüse | Basilikumpesto 18,80€
Reibekuchen-Gemüse-Lasagne | Zupf- & Kräutersalate | Apfel 19,80€

Wildgerichte – 15 km Radius

1 Paar grobe Rehbratwürste | Röstzwiebeln | Butterrösti 16,80€
2 Gams Schüblinge | Linsen & Spätzle | Meerrettich | Zwiebeln 16,80€
Wildgulasch | Rotkraut | Spätzle | Preiselbeeren 26,50€ | 24,50€
Reh Medallions aus der Grillpfanne | zweierlei Soßen | gebratene
Pilze | Butter Rösti 36,50€ | 33,50€
Wilderer Teller | Gulasch | Medallions | Wildbratwurst | Rotkraut
Knödel | Preiselbeeren 34,50€

Freiland Hühnchen vom Dachsberg

Knusprige gebackenes Zitronenhühnchen mit „a bizele Chili“
leichte schärfe | dicke Pommes | 2 Dips 21,80€
Thai Hühnchenbrust | grünes Curry | Gemüse | Reis 24,80€
Coq au Vin Hühnchenbrust
Im Weißwein-Gemüsepfännle überbacken | Rahmnudle 27,80€



Klassiker

Äpler-Rösti | Speck | Rahm | Bergkäse | Spiegelei 15,80€

Wiener Schnitzel | Rahmsoße | dicke Pommes

Schwein 14,80€ | Präger Kalb 23,80€ | groß + 5,00€

Kalbshackbraten | Pilzrahmsoße | Spätzle 14,80€

Cordon Bleu | Bergkäse | Rahmsoße | Bratkartoffeln 23,80€

Schweinelenden Medaillons | Pilzrahmsoße | Spätzle 26,80€

Boufflamotte – Rinderschmorbraten vom Bernauer Bio-Rind

Gemüse-Rotweinreduktion | Rotkraut | Knödel 24,80€

Filetteller | dreierlei Filets | Soßen | Gemüse|Butterrösti 36,50€

Gegrillter Deutscher Rinderrücken

Bernauer Bio-Rind oder Metzgerei Adler Bonndorf

Rumpsteak bzw. Entrecote |Kräuterbutter

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

Ladys CUT (220-280g) 32,80€

Mens CUT (350-400g) 38,80€

Zwiebelrostbraten (250g) 2 Soßen|Bergkäse Spätzle 32,80€

Innereien ein Tier hat nicht nur Edelteile / form Nose to Tail

Geschmorte Kalbskutteln | Butterrösti 19,50€

Saure Kalbsnierle | Rotweinsoße | Butterrösti 22,80€

Badische Leberle | Äpfel | braune Butter | Bratenjus | Butterrösti

je nach Lieferung | Wild | Bio-Rind | Kalb 22,80€

Zum Mitnehmen

Rehsalami, 180-200g, 12,80 Gamssalami, 300g, 15,50€

Wildschinken, 100g (vakuumiert) 7,50€

Bergkäse, 8 Monate gereift, 100g, 3,90€

Bibeleskäs, 250g im Glas, 6,50€ Feigensenf, 250g im Glas, 9,80€

Einpackservice & Umbestellungen 1,20€



Bauchgefühl Menü

Mediterraner Vorspeisenteller

bunte Oliven | Melone | Serrano Schinken | Tomaten | Avocado

11,80€

Heimische Pfifferlinge a la Creme | überbackene Parmesan Nudeln
in Basilikum Pesto

14,80€

Rehrücken unter der Kräuterkruste

Zwei Soßen | Rotkraut | Pfannen Rösti mit Speck

Waidmannsheil hatten Moritz Berger / Stefan Mayer / Jürgen Schön / Waldemar Riske

38,00€

Balsamico Kirschen vom Fricktal | krosse Ziegenkäsepraline

8,50€

Armagnac Zwetschgen Eisknödel | heiße Zartbitter Schoki

9,00€

Menü komplett alles etwas kleiner 65,00€

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-Eis | Vanille-Rosmarin-Eis | Rhabarber-Crumble-Eis

Kugel nach Wahl 2,40€ + Sahne 1,20€

Große Jumbo Kugel nach Wahl garniert mit Früchten 5,80€

Cup Dänemark | Vanilleeis | heiße Zartbitterschokolade 8,80€

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

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

Birne Helene | heiße Schokolade | gebranntes Mandel Eis 9,80€

Schokoladen Mus im Glas | Joghurt-Granatapfel-Eis 9,80€



Johannisbeeren - Rhabarber bzw.

Holunderblütenschorle 0,4l 5,40€

Glas gesprudelttes Bergquellwasser 0,3 2,60€

Karaffe 0,5 3,90€ Flasche 1,0 5,20€

Bad Dürrheimer Mineralwasser 0,25 2,40€ / 0,7l 5,40€

Apfelschorle mit Ebners naturtrübem Saft 0,3l 3,90€

Apfelsaft 0,3 4,00€

Warme Getränke

Tasse Schümli Kaffee 3,20€ Große Schale Schümli Kaffee 4,90€

Espresso 3,20€ Cappuccino 3,20€ Latte Macchiato 4,20€

Heiße Schokolade 4,50€ Schale Tee 3,60€

Fragen Sie nach unseren Milchalternativen

Bergblick' s Bierauswahl

Rothaus Pils vom Fass 0,4 4,40€ Rothausweizen vom Fass 0,5 4,90€

Waldhaus unfiltriertes dunkel Bier vom Fass 0,3 4,10€

Tannenzäpfle - alkoholfreies 0,33 3,90€

Rothaus Hefeweizen alkoholfrei 0,5 4,90€

Zwickl-Naturtrübes- Hirschbrauerei 0,33 3,90€

Hirsch Helles 0,5 5,40€

Augustiner Edelstoff 0,5 5,40€

Wein vom Fass

2022er Ebringer Gutedel 0,25 6,40€

2022er Durbacher Riesling 0,25 6,90€

2021er Sasbacher Spätbugunder 0,25 7,90€

Weinempfehlung offen ¼ Rot

2022 Merlot Grand Sud Frankreich 5,80€

2022 Alpaca Cabernet Sauvignon Chile 6,80€

2019 Pinot Noir trocken Ortenauer Weinkeller 5,80€

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

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.

