



## Erfrischung vorab

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€

Venezero Spritz | alkoholfrei | Blutorange | Tonic | Früchte

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€

Kalte Heidi | Himbeeren Likör | Tonic | Minze

6,80€

Gingembre spritz | frischer Ingwer | Holunder | Rosé Sekt

7,80€

## Suppen & Vorspeisen

Wildknochen Reduktion | Klöße | Kräuter | Flädle & Eierstich

7,80€

Mehlsuppe | geriebene Brägel | Schnittlauch

4,50€

Süßkartoffel Pommes | dreierlei Dips | **vegan erhältlich**

8,80€

**Rote Bete Carpaccio** | Reibekuchen | Meerrettich | Rauchlachs

14,80€

St. Max von der Wachtel | Spinat | Serranos Schinken | Spiegelei

15,80€

## Wirtshaus Salate

Kleiner gemischter Salatteller 7,80€      nur Blattsalate

6,80€

**Große Salatbowl** | 5 angemachte Salate | Zupf- & Kräutersalat

Feigensenfdressing | gehobelter Bioapfel

13,80€

**Fenchelsalat** | Rote Spitzpaprika Salsa | krosse Anti Pasti

9,80€

**Griechischer Salat** | Gurke | Tomate | Paprika | Hirtenkäse | rote Zwiebel

9,80€

**Große Salatplatte Florida** | frische Früchte

15,80€

### zusätzlich zu den Salaten:

+ gebratene Hühnchenbrust 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 **oder** mit Bratkartoffeln

15,80€

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

16,80€

Rindfleischsalat vom Bernauer Bio-Rind | Bratkartoffeln

19,80€



## Hotzenwald Gewässer

Forelle Müllerin Art Petersilien Butter | Kartoffeln | Salatteller 27,80€

Gebackenes Forellen Filet Apfel Remoulade | Bratkartoffeln  
1 Filet 19,80 2 Filets 26,80€

Edelfischteller | heimischer Saibling | Zander & Egli  
Safran Risotto | Frühlingsgemüse | Riesling Beurre Blanc 29,80€

## Vegetarisches

Bergkäsespätzle im Pfännle | Apfelmus | kleiner grüner Salat 17,80€

Spinat-Pressknödel Pilzgulasch | mit Gemüse umlegt 21,50€

**Krosser Spargel** | Bärlauch Mayo | Lauchgemüse | Grillkartoffeln 23,50€

200g Ziegenkäsesteak | Feigensenfkruste | Pesto & Tomate  
mediterranes Gemüseallerlei | gepellte Kartoffeln mit Frischkäse 24,50€

## Vegane Probierereien

Kichererbsen Thai Curry | Gemüse | Kokosmilch | Mandelreis 22,80€

Offene Kartoffelpuffer Gemüse Lasagne | Dips | Schichtsalat 22,80€

Bärlauch Risotto mit Safran | Frühlingsgemüse & Spargel | Zupfsalat 24,80€

## Wildgerichte – 3 km Radius – Reh – Gams – Hirsch – aus der eigenen Jagd

**Dreierlei Wildwürste** | grobe Rehbratwurst | Gams Kamin Wurz  
Hirsch Marques | Bayrisch Kraut | gestampfte Kartoffeln | Röstzwiebeln 21,80€

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

Wilderer Teller | Gulasch | Medaillons | geräucherte Wildwurst  
Rotkraut | Knödel | Preiselbeeren 35,80€

**Rücken & Filet** von Reh oder Gams | serviert in zwei Gängen  
vorab das Filet im Kartoffelmantel auf Risotto – den Rücken am Stück  
„Baden Baden“ mit Spätzle | Rotkraut und Preiselbeeren 46,00€

## Freiland Hühnchen vom Dachsberg „Brust und Keule“

Wiener Backhendl mit „a bizele Chili“ | Mayo | Barbecue Soße  
*leichte schärfe* | dicke Pommes 23,80€

Riz Casimir | grünes Curry mit Gemüse | gebackene Banane  
Rosinen Reis 25,80€

Coq au Vin | Hühnchenbrust im Weißwein-Gemüse Pfännle  
überbacken | Bärlauch Nüdele 26,80



## Klassiker

Äpler-Rösti | Speck | Rahm | Bergkäse | Spiegelei 16,80€

Wiener Schnitzel | Rahmsoße | dicke Pommes

Schwein 15,80€ | Kalb **oder** Reh 27,80€ groß + 6,00€

Kalbshackbraten | Pilzrahmsoße | Spätzle 17,80€

Schälrippe vom Bernauer Rind | Meerrettich Soße  
gestampfte Kartoffeln | Blattsalate 21,80€

**Züricher Geschnetzeltes** | Kalb oder Reh | Pilze | Rahmsoße  
Butter Rösti 28,80€

Breite Parmesan Rahm Nudeln | Rehbolognese | grüner Salat 21,80€

Cordon Bleu | Bergkäse | Rahmsoße | Bratkartoffeln 25,80€

Schweinelenden Medaillons | Pilzrahmsoße | Spätzle 27,80€

Boufflamotte – Rinderschmorbraten vom Bernauer Rind  
Rotweinreduktion | Rotkraut | Knödel 26,80€

## Gegrillter Rinderrücken

Bernauer Rind oder Metzgerei Adler Bonndorf

**Rumpsteak bzw. Entrecote** (mit Fettauge) **Kräuterbutter**

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

**Ladys CUT** (250-280g) 34,80€ **Mens CUT** (380-400g) 41,00€

Zwiebelrostbraten (250g) 2 Soßen Bergkäse Spätzle 34,80€

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

Geschmorte Kalbskutteln | Butterrösti 23,50€

Saure Kalbsnierle | Rotweinsoße | Butterrösti 26,80€

Badische Leberle | Äpfel | braune Butter | Bratenjus  
Butterrösti | geschnetzelt je nach Lieferung Reh oder Bernauer Rind 26,80€

Paniertes Kalbsbries | Rahmspinat | Kartoffeln | Remoulade 28,80€

### Zum Mitnehmen

Wildkochen Bratenjus 250g 5,00€ 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 1,50€**



## Bauchgefühl Menü

### Spargel Creme Suppe

rote Bete | Pastinaken Chips

7,80€

### Überbackener Burrata

in der Ochsenherz Tomate | Safran Risotto | Bärlauch Schaum

16,50€

### Filetsteak Rossini

vom Bernauer Bio Rind „Stöckmatt Hof“ | Gänseleber | Portwein Glace  
Frühlingsgemüse mit Spargel | gestampfte Olivenöl Kartoffeln

39,50€

### Erdbeeren Salat

warmer Schokoladen Brownie | Vanille Rosmarin Eis

11,80€

**Menü komplett** alles etwas kleiner 60,00€

**Menü in 3 Gängen nach Wahl** - alles etwas kleiner 45,00€

*letzte Menübestellung 20:00 Uhr*

-----

### Ca. 250 g Spargel aus Ihringen

Soße Hollandaise | Kratzede oder neue Kartoffeln

24,50€

+ Kalbsrücken Schnitzel Wiener Art 10,80€ + dreierlei Schinken 9,50€

-----

### Dessert

Eis von Stolls Bauernladen in Kadelburg – unsere Sorten

**Cookie | Vanille Rosmarin | Erdbeeren Limetten Eis | Nougat**

**Granatapfel Joghurt Eis | Himbeeren Schmand Eis**

**Apfel – Birnen – Cassis – Himbeeren Sorbet**

**Große Kugel nach Wahl** garniert mit Früchten 4,80€ + Sahne 1,50€

**Warmer Milchreis | Zwetschgen Röster | Vanille Rosmarin Eis** 8,80€

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

**Kaiserschmarrn | Preiselbeeren | Apfelmus | Vanille Eis** 12,80€

**Krosser Bananen Splitt | Schokolade | Vanille Rosmarin** 11,80€



## Erzeugerliste

### Kalb & Rindfleisch

Bauernhöfe aus Bernau und Umgebung:

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

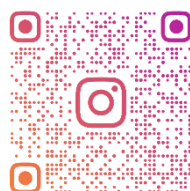
Bergkäse aus dem Allgäu / Bergbauern Sennerei Hüttenberg

## 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