



Erfrischung

Frisch gepresster Saft aus der Zentrifuge | Smoothies ca. 03l

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 / Zitronen Pfeffer / Grenadine 4,80€

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

Suppen

Rinderknochenreduktion / Gemüse | Flädle | Klößle | Eierstich 6,80€

Spargel Creme Suppe / Bärlauch Kracherle 5,80€

Vorspeisen

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

Fjordlachs | geraucht | gehobelter Spargel | krosse Anti Pasti 14,80€

Annis Maultäschle / Rehbolognese / Parmesan / Zupfsalat 13,80€

Wirtshaus Salate

Kleiner gemischter Beilagen Salat 6,80€

Große Salat bowl / 5 angemachte Salate | Zupf- & Kräutersalat

Feigensenfdressing | gehobelter Apfel 10,80€

Cäsar Salat / Parmesan / Tomate / Krosse Anti Pasti 12,50€

Große Salatplatte Florida | frische Früchte 15,80€

zusätzlich zu den Salaten:

+ gebratene Hühnchenbrust 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€

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

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

Freie Geister, die Wünsche und Ziele haben, lassen sich nicht davon beeinflussen, was andere über sie denken, JS



Hotzenwald Forelle & meer

Ganze Forelle | Kräuter / Geschwellte | Gemüse 24,80€
Gebackenes Forellenfilet | Remoulade | Bratkartoffeln
1 Filet 19,80€ 2 Filets 23,80€
Edelfischteller | 3erlei Edelfische & Riesengarnele
Hummersoße | Frühlings Gemüse | Bärlauch Nudle 32,80€

Nudle | Knödel und Vegetarisch

Bergkäse Spätzle im Pfännle | Apfelmus | grüner Salat 16,80€
Wälder Nudle | Gemüse | Rehbolognese | grüner Salat 16,80€
Spinat-Pressknödel | Pilzgulasch | mit Gemüse umlegt 19,50€
Crunchy Auberginenschnitzel | Süßkartoffel-Pommes | Dips 21,50€
200g Ziegenkäse Steak | Feigensenkruste / Gemüse Bechamel
mediterranes Gemüseallerlei | Pellkartoffeln 25,50€

Vegane Probierereien

Broccoli Kichererbsen Curry | Kokosmilch | Gemüse | Reis 19,80€
Knusprige Rösti Quinoa Pralinen | Preiselbeeren Füllung
mediterranes Gemüse | Basilikum Pesto & warmes Tomaten Pesto 21,80€
Reibekuchen-Gemüse-Lasagne | Zupf- & Kräutersalate 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€
Wilderer Teller | Gulasch | Keulensteak | 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€

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 (320-380g) 38,80€

Zwiebelrostbraten (250g) 2 Soßen|Bergkäse Spätzle 31,50€

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

Gaumenkratzer

Bärlauch Creme Suppe | Rote Bete | Pastinaken Chips
6,80€

Riesengarnelenspieß | Reibekuchen | Fenchelsalat | Mayo
13,80€

Gegrillte Rinderfilet Tournedos

Morchel Rahm | Risotto mit getrockneten Tomaten | Spargel
38,50€

Heiße Cassis Zwetschgen | Schokoladen Zigarre | Tiramisu Eis
11,00€

Menü komplett alles etwas kleiner 55,00€
3 Gänge nach Wahl alles etwas kleiner 45,00€

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

Spargel vom Bohrer Hof in Feldkirch

250g gebundener Spargel | Soße Hollandaise | Butter
Trilling Bärlauch Pellkartoffeln *oder* Flädle Fetzen
23,80€

+ Rehschinken 8,50€

+ Kalbsgeschnetzeltes oder Wiener Schnitzel 11,00€

+ Lamm huft 9,50€

Dessert

Eis von Stolls Bauernladen in Kadelburg – unsere Sorten

Cookie-Eis | Vanille-Rosmarin-Eis | Apfel-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 Schokoladen | gebranntes Mandel Eis 9,80€

Zweierlei Schokoladen Mus | Joghurt-Granatapfel-Eis 9,80€



Johannisbeeren - Rhabarber bzw.

Holunder Blüten Schorle 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 Primitivo Puglia Italien 5,80€

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, Hinder Wälder 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“

Hotzenwaldforellen

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.