



Vorweg & Suppen

Zu unseren Suppen servieren wir Ihnen Omas Brotauswahl

Suppe vom Butternusskürbis

Honig & Ingwer / Kürbiskerne & Kernöl / Croutons



8.00

Omas Klassiker

Deftige Kartoffelsuppe in der Löwenschale

Crème fraîche / Wienerle / Frühlingszwiebeln / Croutons
ohne Wienerle



8.00

7.00

Opas Klassiker

Hausgemachte Gulaschsuppe in der Löwenschale

Rindfleisch / Paprika / Kartoffeln / Frühlingszwiebel

9.50



Vitello „Limone“

rosa gegarte Kalbfleischscheiben & Antipasti-Gemüse
Zitronencreme / Parmesan / Rucola

15.00

Vom Ringlihof – Horben

Roulade vom Ziegenkäse Rosso & Verde

Kürbiskerne / Wildkräutersalat / Gewürztomaten



14.00

Marinierter Lachs / karamellisierter Hokkaido Kürbis

Feiner Wildkräutersalat & Balsamico-Dressing / Kräuterquark

15.00

Hauptgerichte vom Land



Grobe Kalbsbratwurst von der Metzgerei Lehmann	15.50
Schmelzzwiebeln / Kalbsjus / Brägele	
Geschnetzelte Rinderleber - sauer oder geröstet -	16.50
Brägele / Salädle	
Omas Kalbfleischküchle	19.00
Rahmsauce / Ratatouille / Butternudeln	
Zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken	18.00
Brägele / Zitronenschnitz / Salädle	
 Omas Schwarzwälder Dreierlei	18.50
Schnitzel mit Zitrone / Kalbfleischküchle / Kässpätzle	
Rahmsauce / Schmelzzwiebeln	
Rinderrückensteak vom Hinterwälder Fleckvieh	
Kräuterbutter oder Kalbsjus	
Beilage nach Wahl	
Brägele / hausg. Spätzle / Butternudeln / Rosmarinkartoffeln	
200gr	25,00
300gr	30,00



Hauptgerichte aus dem Meer



- Tagliatelle mit gebeizten Lachswürfeln** 22.00
Feldsalat / Kirschtomaten / Frühlingszwiebel
Sonnenblumenkerne / Parmesan
- In Kräuter gebratenes Wolfsbarschfilet** 23.50
schlotziges Ratatouille-Gemüse / Thymiankartoffeln

Hauptgerichte vegetarisch & vegan

- Omas Kässpätzle mit Salädle**  15.50
Bergkäse / Schmand / geschmälzte Zwiebeln / Schnittlauch
-  **Gefülltes Rösti**  17.00
mediterranes Gemüse / Kürbissauce
- Waldpilz-Risotto mit Salädle**  18.00
Austernpilze / Champignons / Shiitake-Pilze
Schnittlauch / Secco / Schlagrahm / Parmesan
- Linguine mit gebratenem Hokkaido-Kürbis**  16.00
Gewürztomate / Frühlingszwiebel / Kirschtomaten / geröstete Kerne
- Veganes badisches Dreierlei**  18.50 
Bächle-Bulette & Rahmsauce / Schwabentor-Schnitzel & Zitrone
Ratatouille-Gemüse / Brägele

Salate



Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen Omas Brotauswahl

Omas Salädle

Blattsalate / Kresse-Dressing / Sonnenblumenkerne



8.20



Feldsalat vom Tuniberg mit knusprigem Speck

Parmesan-Dressing / Granatapfel / gebrannte Walnüsse

Rosmarin-Croutons

klein



9.00

groß

15.00

Großer Herbstsalat mit bunten Rohkostsalaten

13.50

Kresse-Dressing  **oder** Balsamico-Dressing  / Sonnenblumenkerne

unsere Salat-Toppings

mit Jus glasierte Hühnerbruststreifen

6.50

karamellisierter Ziegenkäse vom Ringlihof Horben



6.50

Schafskäse & gemischte Oliven & getrocknete Tomaten



6.00

gegrilltes Wolfsbarschfilet

10.00

vegane Bächle-Bulette



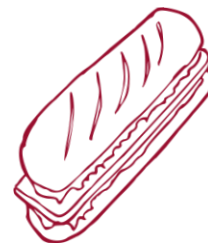
6.50

veganes Schwabentor-Schnitzel



6.50

Vesper & Snacks



Wiehre Club-Sandwich - „der Klassiker“	15.00
Hähnchenbrust / krosser Speck / Spiegelei / Zitronen-Mayo Eisbergsalat / Strauchtomaten / Sonnenblumenkerne	
Bibiliskäs mit Brägele	13.50
Badischer Wurstsalat ^{2,4,6} mit Omas Kastenbrot	13.00
Badischer Wurstsalat ^{2,4,6} mit Brägele	15.20
Elsässer Wurstsalat ^{2,4,6} mit Omas Kastenbrot	13.00
Elsässer Wurstsalat ^{2,4,6} mit Brägele	15.20
Badisches Dreierlei	15.50
Badischer Wurstsalat ^{2,4,6} / Bibiliskäs / Brägele	

Flammkuchen



Schwarzwälder	13.50
Crème fraîche / Speck ³ / rote Zwiebeln / Käse	
Mediterran	13.50
Crème fraîche / Basilikum-Pesto / Rosmarin / Tomaten / Ziegenfrischkäse	
Pikant	
Crème fraîche / Chorizo / Jalapeños / Käse	13.50
Süss	12.50
Quark / Crème fraîche / Apfel / Zimt	

Dessert



Schwarzwälder Kirschgstöber

7.50

Schattenmorellen / Kirschwässerle / Meringues / Schlagrahm /
Vanilleeis vom Eckhof

Tonkabohnen-Schokoladen-Lava

9.50

Mandeln / Gewürzzwetschgen / salziges Milchkaramell-Eis

Eis & Sorbet



vom Eckhof in Horben

Eiskugel

2.50

Schokolade / Vanille / Walnuss / salziges Milchkaramell

Sorbetkugel

2.50

Zitrone / Himbeere / Erdbeere / Mango

Portion Sahne

2.00

Aperitif

Campari¹ mit Soda oder Orangensaft	4cl	7.80
Ricard¹ mit Eiswasser	4cl	7.80
Kir Royal	0,1l	5.50
Sekt Holi	0,1l	5.50
Lillet Wild Berry	0,25l	7.90
Lillet Rosé / Schweppes Wild Berry / Wald Beeren und Eis		

Sekt

Blanc de blanc Cuvée	0,1l	5.50
Maison, Weinhaus Gebr.Huber	0,75l	27.00
Prosecco Valdo extra dry	0,1l	5.00
Vino Spumante di Qualita	0,75l	26.00
Aperol Spritz	0,2l	7.90
Sekt / Aperol / Eis		
Hugo	0,2l	7.90
Sekt / Limettenstücken / Minze / Holunderblütensirup / Eis		
Winzersekt	0,75l	30.00
Eichstetter Pinot brut, Privat Cuvée, Weingut Arndt Köbblin		
Prisecco	0,1l	5.50
alkoholfreier „Sekt“ entsprechend der Saison	0,75l	27.00

Bier

Ganter Pils vom Fass	0,3l	3.90
	0,5l	5.50
Radler süß oder sauer	0,3l	3.90
	0,5l	5.50
Helles Hefeweizen vom Fass	0,3l	3.90
	0,5l	5.50
Urtrunk vom Fass	0,3l	3.90
	0,5l	5.50
Freiburg Pilsener	0,33l	3.90
Badisch Weizen kristallklar	0,5l	5.50

Bierspezialitäten nach Angebot. Fragen Sie Ihren Service!

Bier alkoholfrei

Ganter Pils alkoholfrei	0,33l	3.90
Ganter Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5.50

Wasser

Tafelwasser	0,2l	2.60
	0,4l	3.60
Schwarzwaldsprudel	0,25l	3.00
still oder medium	0,75l	7.00
Leitungswasser Servicepauschale	0,25l	1.50

Ein kleines Glas Leitungswasser zum Kaffee gibt es gratis

Alkoholfreie Getränke

Omas hausgemachte Limonade	0,2l	3.50
aus Limette & Zitrone	0,4l	4.80
Opas hausgemachte Limonade	0,2l	3.50
aus Holunder / Ingwer / Zitrone	0,4l	4.80
Omas Holundertraum kalt alkoholfrei	0,2l	3.50
mit Holunderblütensirup	0,4l	4.80
Omas Holundertraum heiß alkoholfrei	0,2l	3.50
mit Holunderblütensirup	0,4l	4.80
Coca-Cola^{1,3,11} / Fanta^{1,5} / Sprite⁵	0,2l	3.50
	0,4l	4.80
Coca-Cola zero^{1,3,10,11}	0,33l	3.80
Bitter Lemon^{5,12} / Tonic Water¹²	0,2l	3.50

Soft, Nektar & Saftschorlen

Traubensaft rot

Apfelsaft naturtrüb

Grapefruitsaft

Kirschsaft

Orangensaft

Rhabarbernektar

Johannisbeernektar schwarz

Maracujanektar

Mangonektar

Saft pur

0,2l 3.60

0,4l 5,00

als Schorle

0,2l 3.30

0,4l 4.70

Omas Weinkeller

Sofern nicht anders bezeichnet, handelt es sich um aktuelle Jahrgänge

Weiß

Gutedel trocken	0,1l	3.00
Fasswein / Winzergenossenschaft Wolfenweiler	0,25l	5.60
Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken	0,1l	3.90
Weingut Landerer / Niederrotweil	0,25l	8,00
	0,75l	23,50
Grauburgunder trocken	0,1l	3.40
Weingut Arndt Köbelin / Eichstetten	0,25l	7.00
Weißburgunder trocken	0,1l	3.40
Weingut Heinemann / Scherzingen	0,25l	7.00
Chardonnay Kabinett trocken	0,1l	3.90
Weingut Heinemann / Scherzingen	0,25l	8.00
	0,75l	23.50
Cuvée Georges Blanc 2019 - Biowein	0,1l	3.80
Johanniter / Sauvignier Gris / Muscaris	0,25l	6.90
Weingut Andreas Dilger, Schönberg	0,75l	20.20

Rosé / Rosado

Dominio Espinal Monastrell Rosado	0,1l	3.40
Bodegas Castano / Yecla España	0,25l	7.00
	0,75l	20.50
Heritage Grenache rosé	0,1l	3.40
Pays d'oc / Scales Collines Bourdic	0,25l	7.00
	0,75l	29.50
Cuvée Georges Rosé - Biowein	0,1l	3.90
Monarch / Cabernet Cortis	0,25l	7.50
Weingut Andreas Dilger / Lorettoberg	0,75l	22.00

Rot

Spätburgunder trocken	0,1l	3.60
Weingut Arndt Köbelin / Eichstetten	0,25l	7.20
Cuvée „Insider“		
Merlot / Cabernet Sauvignon / Pinot Noir	0,1l	4.00
Weingut Landerer / Niederrotweil	0,25l	8.90
	0,75l	26.20
Negromaro Primitivo	0,1l	3.80
Salento / Italien	0,25l	7.50
	0,75l	22.00
Rioja Ugarte Crianza	0,1l	3.80
80% Tempranillo & 20% Garnacha	0,25l	7.50
Eguren Ugarte / Spanien	0,75l	22.00

Faude's Edelbrände

Himbeergeist / Zibärtele / Williamsbirne	2cl	5.80
Kirschwasser / Walnuss		
Florian Faude, Bötzingen		

Fragen Sie gerne auch nach Faude's außergewöhnlichen Spezialitäten

Grappa

Grappa tradizione Nonino 41°	2 cl	5.00
mild		
Grappa di Barolo	2 cl	5.60
mild / aus dem Barrique		

Andere Verrisserle

Hefe oder Obstler	2 cl	5.50
--------------------------	------	------

Brandy

Osborne Veterano	2 cl	5.80
Bobadilla 103	2 cl	5.80

Rum

Don Pepa	2 cl	5.80
Botucal	2 cl	5.80

Liköre

Ramazotti	2 cl	3.60
Ramazotti mit Eis & Zitrone	4 cl	5.20
Eierlikör	2 cl	3.80
Baileys	2 cl	3.80

Whiskey

Fragen Sie Ihren Service nach dem aktuellen Angebot

Cocktails & Longdrinks

Caipirinha		9.00
Limette / brauner Rohrzucker / Cachaça		
Mojito		9.00
Limette / frische Minze / brauner Rohrzucker / Cachaça		
Cuba Libre		9.00
Havana Rum / Limette / Cola		
Gin und Tonic	2cl	5.60
Monkey 47, Tanqueray, Hendricks, Gin Mare		
on the rocks / mit Schwarzwald-Tonic Water		

Offener Bio-Tee

Pure Tea / Hamburg

Schwarz-Tee

Earl Grey „James“ 4.00

mit dem spritzigen Aroma der Bergamotte

Darjeeling „Aman“ 4.20

zart-blumig / „delicious for tea-time“

Sarala Chai 4.20

Fenchel / Anis / Ingwer / Zimt / Nelke

mit aufgeschäumter Milch oder wahlweise Hafermilch (Aufpreis 0.50)

Grün-Tee

Hayato Sencha 4.20

erfrischend & belebend

Yanzhou Pi Lo Chun 4.20

blumig duftend / fruchtig

Jinjin Mango Lu Dao 4.20

aromatisiert mit Mango

Früchte-Tee

Annemarie Rote Beere 4.20

fein-fruchtig & süßsauer á la Roter Grütze

Kräuter-Tee

Traudl Almkräuter 4.20

Wohlfühlmischung mit heimischen Kräutern

Namira Pfefferminze 4.20

intensiver Duft nach frischer Minze

Bongani Rooibos Vanille 4.20

karamellig-mild mit einem sanften Hauch von Vanille

Extra Teewasser 1.50

Kaffee & Espresso

Tasse Kaffee	klein	2.90
	groß	4.50
Milchkaffee	klein	3.10
	groß	4.70
Latte Macchiato		3.80
Cappuccino mit Milchschaum	klein	3.60
	groß	4.90
Espresso		2.60
Espresso doppelt		4.60
Espresso Macchiato		3.10
Espresso Macchiato doppelt		4.80
Carajillo		6.50
doppelter Espresso mit Osborne veterano		
EISpresso		5.00
mit 1 Kugel Vanille-Eis vom Eckhof		

Schokolade

Große Milkschokolade		4.20
Große Milkschokolade mit Sahne		4.70
Kalte oder heiße Milch		3.50
Heiße Milch mit Honig		3.90
Aufpreis für Koffeinfrei / Hafer-Milch		0.50

Liebe Gäste,

bei der Auswahl unserer Zutaten achten wir auf Frische, Qualität und Regionalität.

Ohne Geschmacksverstärker oder sonstige Zusatzstoffe zu kochen ist für uns selbstverständlich.

Dennoch sind wir bei der Zulieferung von einigen Zutaten auf die handelsüblichen Produkte angewiesen. Diese enthalten teilweise Zusatzstoffe. Sie erkennen dies an den kleinen Zahlen an den Speisen, die wir Ihnen in nachfolgender Erklärung transparent machen.

Legende der Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat

Allergen-Kennzeichnung

Auf Wunsch händigt Ihnen unser Service die Karte mit der Allergen-Kennzeichnung jedes einzelnen Gerichtes aus.

Alle Preise in € inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service