




# Vorweg & Suppen

Zu unseren Suppen servieren wir Ihnen Omas Brotauswahl

**Cremiges Schwarzwurzel-Pastinaken Süppchen**  8.50  
geröstete Mandeln


## Omas Klassiker

**Deftige Kartoffelsuppe in der Löwenschale** 8.50  
Crème fraîche / Wienerle / Frühlingszwiebeln / Croutons  
ohne Wienerle 

## Opas Klassiker

**Hausgemachte Gulaschsuppe in der Löwenschale** 9.50  
Rindfleisch / Paprika / Kartoffeln / Frühlingszwiebel

**Vitello „Limone“** 15.00  
rosa gegarte Kalbfleischscheiben & Antipasti-Gemüse  
Zitronencreme / Parmesan / Rucola

**Karamellisiertes Ofengemüse**  11.00  
rote Beete Vinaigrette / Artischocken / Rucola

mit angemachtem Ziegenfrischkäse  6.50



## Omas Weihnachtsmarkt

**marinierter lauwarmer Flammlachs** 16.00  
Kräuterschmand / Feldsalat / Honig Senf Dressing



vegan



vegetarisch



# Hauptgerichte vom Land

**Grobe Kalbsbratwurst von der Metzgerei Lehmann** 16.00  
Schmelzzwiebeln / Kalbsjus / Brägele

**Geschnetzelte Rinderleber - sauer oder geröstet -** 17.00  
Brägele / Salädle

**Omas Kalbfleischküchle** 19.00  
Rahmsauce / winterliches Gemüse / Butternudeln

**Zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken** 18.50  
Brägele / Zitronenschnitz / Salädle



**Omas Schwarzwälder Dreierlei** 18.90  
Schnitzel mit Zitrone / Kalbfleischküchle / Kässpätzle  
Rahmsauce / Schmelzzwiebeln

## **Rinderrückensteak vom Hinterwälder Fleckvieh**

Kräuterbutter oder Kalbsjus / Salädle

### **Beilage nach Wahl**

Brägele / hausg. Spätzle / Butternudeln / Rosmarinkartoffeln

200gr 27,00

300gr 30,00



vegan







vegetarisch

# Hauptgerichte aus dem Meer



- Tagliatelle mit gebeizten Lachswürfeln** 22.50  
asiatischer Mangold / Kirschtomaten / Frühlingszwiebel  
Sonnenblumenkerne / Parmesan
- Arktische Fjord Forelle vom Grill** 24.00  
Safransauce / Pac Tsoy / Schnittlauchkartoffeln

# Hauptgerichte vegetarisch & vegan

- Omas Kässpätzle mit Salädle**  15.50  
Bergkäse / Schmand / geschmälzte Zwiebeln / Schnittlauch
-  **Berner Wirsing Kartoffel Rösti**  17.00  
Wirsing / Pfälzer Karotten | Kohlrabi | Soyacreme
- Waldpilz-Risotto mit Salädle**  18.00  
Austernpilze / Champignons / Shiitake-Pilze  
Schnittlauch / Secco / Schlagrahm / Parmesan
- Französischer Raclette Käse mit Salädle**  18.00  
geschwellte Kartoffeln / Aprikosen Chutney / Cornichons  
Silberzwiebeln
- Veganes badisches Dreierlei**  18.50  
Bächle-Bulette & Rahmsauce / Schwabentor-Schnitzel & Zitrone  
cremigen Wirsing / Brägele



# Salate



Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen Omas Brotauswahl

## Omas Salädle mit Rohkostsalaten

Blattsalate / Kresse-Dressing / Sonnenblumenkerne



9.00



## Feldsalat vom Tuniberg mit knusprigem Speck

Parmesan-Dressing / Granatapfel / gebrannte Walnüsse

Rosmarin-Croutons

**klein**



9.00

**groß**

15.00

## Großer Wintersalat mit bunten Rohkostsalaten

14.50

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



7.00

gegrillte Fjord Forelle

10.00

vegane Bächle-Bulette



7.00

veganes Schwabentor-Schnitzel



7.00

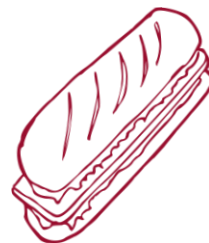


vegan



vegetarisch

# Vesper & Snacks



## Wiehre Club-Sandwich - „der Klassiker“

15.00

Hähnchenbrust / krosser Speck / Spiegelei / Zitronen-Mayo  
Feldsalat / Strauchtomaten / Sonnenblumenkerne

## Bibiliskäs mit Brägele

13.50

## Badischer Wurstsalat <sup>2,4,6</sup> mit Omas Kastenbrot

13.00

## Badischer Wurstsalat <sup>2,4,6</sup> mit Brägele

15.20

## Elsässer Wurstsalat <sup>2,4,6</sup> mit Omas Kastenbrot

13.00

## Elsässer Wurstsalat <sup>2,4,6</sup> mit Brägele

15.20

## Badisches Dreierlei

15.50

Badischer Wurstsalat<sup>2,4,6</sup> / Bibiliskäs / Brägele

# Flammkuchen



## Schwarzwälder

Crème fraîche / Speck<sup>3</sup> / rote Zwiebeln / Käse

13.50

## Mediterran

Crème fraîche / Basilikum-Pesto / Rosmarin /  
Tomaten / Ziegenfrischkäse



13.50

## Pikant

Crème fraîche / Chorizo / Jalapeños / Käse



13.50

## Vegan

Cashewkern Creme / Karotte / Lauch / Sellerie / Zucchini

13.50

## Süss

Quark / Crème fraîche / Apfel / Zimt



12.50



vegan



vegetarisch

# Dessert



|   |      |
|---|------|
| <b>Schwarzwälder Kirschgstöber</b>                                | 7.50 |
| Schattenmorellen / Meringues / Schlagrahm / Vanilleeis vom Eckhof |      |
| <b>Tonkabohnen-Schokoladen-Lava</b>                               | 9.50 |
| Mandeln / Kirschrütze / salziges Milchkaramell-Eis                |      |

# Eis & Sorbet

vom Eckhof in Horben



|   |      |
|---|------|
| <b>Eiskugel</b>   | 2.50 |
| Schokolade / Vanille / Walnuss / salziges Milchkaramell |      |
| <b>Sorbetkugel</b>                                      | 2.50 |
| Zitrone / Himbeere / Erdbeere / Mango                   |      |
| <b>Portion Sahne</b>                                    | 1,90 |



vegan



vegetarisch

# Aperitif

|  |       |      |
|--|-------|------|
| <b>Campari<sup>1</sup></b> mit Soda oder Orangensaft     | 4cl   | 7.80 |
| <b>Ricard<sup>1</sup></b> mit Eiswasser                  | 4cl   | 7.80 |
| <b>Kir Royal</b>   | 0,1l  | 5.50 |
| <b>Sekt Holi</b>   | 0,1l  | 5.50 |
| <b>Lillet Wild Berry</b>                                 | 0,25l | 7.90 |
| Lillet Rosé / Schweppes Wild Berry / Wald Beeren und Eis |       |      |

# Sekt

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <b>Blanc de blanc Cuvée</b>                                | 0,1l  | 5.50  |
| Maison, Weinhaus Gebr.Huber                                | 0,75l | 27.00 |
| <b>Prosecco Valdo extra dry</b>                            | 0,2l  | 9.50  |
| Vino Spumante di Qualita                                   | 0,75l | 26.00 |
| <b>Aperol Spritz</b>                                       | 0,2l  | 7.90  |
| Sekt / Aperol / Eis  |       |       |
| <b>Hugo</b>  | 0,2l  | 7.90  |
| Sekt / Limettenstücken / Minze / Holunderblütensirup / Eis |       |       |
| <b>Winzersekt</b>  | 0,75l | 30.00 |
| Eichstetter Pinot brut, Privat Cuvée, Weingut Arndt Köblin |       |       |
| <b>Prisecco</b>  | 0,2l  | 9.00  |
| alkoholfreier „Sekt“ entsprechend der Saison               | 0,75l | 27.00 |



vegan



vegetarisch

# Bier

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

**Bierspezialitäten nach Angebot. Fragen Sie Ihren Service!**

# Bier alkoholfrei

|                                      |       |      |
|--------------------------------------|-------|------|
| <b>Ganter Pils alkoholfrei</b>       | 0,33l | 4.00 |
| <b>Ganter Hefeweizen alkoholfrei</b> | 0,5l  | 5.50 |



vegan



vegetarisch



# Wasser

|  |       |      |
|--|-------|------|
| <b>Tafelwasser</b>                     | 0,2l  | 2.60 |
|  | 0,4l  | 3.60 |
| <b>Schwarzwaldsprudel</b>              | 0,25l | 3.00 |
| still oder medium                      | 0,75l | 7.50 |
| <b>Leitungswasser Servicepauschale</b> | 0,25l | 1.50 |

Ein kleines Glas Leitungswasser zum Kaffee gibt es gratis

# Alkoholfreie Getränke

|  |      |      |
|--|------|------|
| <b>Eistee Althaus Tee Hamburg</b>          |      |      |
| Pfirsich                                   | 0,4l | 4,80 |
| Wassermelone – Minze                       | 0,4l | 4,80 |
| <b>Omas hausgemachte Limonade</b>          | 0,2l | 3.50 |
| aus Limette & Zitrone                      | 0,4l | 4.80 |
| <b>Opas hausgemachte Limonade</b>          | 0,2l | 3.50 |
| aus Holunder / Ingwer / Zitrone            | 0,4l | 4.80 |
| <b>Omas Holundertraum kalt alkoholfrei</b> | 0,2l | 3.50 |
| mit Holunderblütensirup                    | 0,4l | 4.80 |
| <b>Omas Holundertraum heiß alkoholfrei</b> | 0,4l | 4.80 |
| mit Holunderblütensirup                    |      |      |



vegan



vegetarisch

|  |       |      |
|--|-------|------|
| <b>Coca-Cola<sup>1,3,11</sup> / Fanta<sup>1,5</sup> / Sprite<sup>5</sup></b> | 0,2l  | 3.50 |
|  | 0,4l  | 4.80 |
| <b>Coca-Cola zero<sup>1,3,10,11</sup></b>                                    | 0,33l | 3.80 |
| <b>Bitter Lemon<sup>5,12</sup> / Tonic Water<sup>12</sup></b>                | 0,2l  | 3.50 |

## *Soft, Nektar & Saftschorlen*

**Traubensaft rot**

**Apfelsaft naturtrüb**

**Kirschsaft**

**Orangensaft**

**Rhabarbernektar**

**Johannisbeernektar schwarz**

**Maracujanektar**

|                    |      |      |
|--------------------|------|------|
| <b>Saft pur</b>    | 0,2l | 3.60 |
|                    | 0,4l | 5,00 |
| <b>als Schorle</b> | 0,2l | 3.30 |
|                    | 0,4l | 4.70 |



vegan



vegetarisch

# Omas Weinkeller

Sofern nicht anders bezeichnet, handelt es sich um aktuelle Jahrgänge

## Weiß

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <b>Weißweinschorle</b>                       | 0,25l | 4,20  |
| <b>Rotweinschorle</b>                        | 0,25l | 4,60  |
| <b>Gutedel trocken</b>                       | 0,1l  | 3.00  |
| Fasswein / Winzergenossenschaft Wolfenweiler | 0,25l | 5.60  |
| <b>Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken</b> | 0,1l  | 3.90  |
| Weingut Landerer / Niederrotweil             | 0,25l | 8,00  |
|  | 0,75l | 24,00 |
| <b>Grauburgunder trocken</b>                 | 0,1l  | 3.40  |
| Weingut Arndt Köbelin / Eichstetten          | 0,25l | 7.00  |
| <b>Weißburgunder trocken</b>                 | 0,1l  | 3.40  |
| Weingut Heinemann / Scherzingen              | 0,25l | 7.00  |
| <b>Chardonnay Kabinett trocken</b>           | 0,1l  | 3.90  |
| Weingut Heinemann / Scherzingen              | 0,25l | 8.00  |
|  | 0,75l | 24.00 |
| <b>Cuvée Georges Blanc 2019 - Biowein</b>    | 0,1l  | 3.90  |
| Johanniter / Sauvignier Gris / Muscaris      | 0,25l | 7.50  |
| Weingut Andreas Dilger, Schönberg            | 0,75l | 22.50 |



vegan



vegetarisch

# Rosé / Rosado

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <b>Dominio Espinal Monastrell Rosado</b> | 0,1l  | 3.80  |
| Bodegas Castano / Yecla España           | 0,25l | 7.50  |
|  | 0,75l | 22.50 |
| <b>Heritage Grenache rosé</b>            | 0,1l  | 3.40  |
| Pays d'oc / Scales Collines Bourdic      | 0,25l | 7.00  |
|  | 0,75l | 21.00 |
| <b>Cuvée Georges Rosé - Biowein</b>      | 0,1l  | 3.90  |
| Monarch / Cabernet Cortis                | 0,25l | 7.60  |
| Weingut Andreas Dilger / Loretto Berg    | 0,75l | 22.80 |

# Rot

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <b>Spätburgunder trocken</b>             | 0,1l  | 3.60  |
| Weingut Arndt Köbelin / Eichstetten      | 0,25l | 7.20  |
| <b>Cuvée „Insider“</b>                   |       |       |
| Merlot / Cabernet Sauvignon / Pinot Noir | 0,1l  | 4.00  |
| Weingut Landerer / Niederrotweil         | 0,25l | 8.90  |
|  | 0,75l | 26.70 |
| <b>Negromaro Primitivo</b>               | 0,1l  | 3.80  |
| Salento / Italien                        | 0,25l | 7.50  |
|  | 0,75l | 22.50 |
| <b>Rioja Ugarte Crianza</b>              | 0,1l  | 3.80  |
| 80% Tempranillo & 20% Garnacha           | 0,25l | 7.50  |
| Eguren Ugarte / Spanien                  | 0,75l | 22.50 |



vegan



vegetarisch

## *Faude's Edelbrände*

|   |     |      |
|---|-----|------|
| <b>Himbeergeist / Zibärtele / Williamsbirne</b> | 2cl | 5.80 |
| <b>Kirschwasser / Walnuss</b>                   |     |      |
| Florian Faude, Bötzingen                        |     |      |

Fragen Sie gerne auch nach Faude's außergewöhnlichen Spezialitäten

## *Grappa*

|                                     |      |      |
|-------------------------------------|------|------|
| <b>Grappa tradizione Nonino 41°</b> | 2 cl | 5.00 |
| mild                                |      |      |
| <b>Grappa di Barolo</b>             | 2 cl | 5.60 |
| mild / aus dem Barrique             |      |      |

## *Andere Verrisserle*

|                          |      |      |
|--------------------------|------|------|
| <b>Hefe oder Obstler</b> | 2 cl | 3.90 |
|--------------------------|------|------|

## *Brandy*

|                         |      |      |
|-------------------------|------|------|
| <b>Osborne Veterano</b> | 2 cl | 5.80 |
| <b>Bobadilla 103</b>    | 2 cl | 5.80 |

## *Rum*

|                 |      |      |
|-----------------|------|------|
| <b>Don Pepa</b> | 2 cl | 5.80 |
|-----------------|------|------|



vegan



vegetarisch

|                |      |      |
|----------------|------|------|
| <b>Botucal</b> | 2 cl | 5.80 |
|----------------|------|------|

## *Liköre*

|                  |      |      |
|------------------|------|------|
| <b>Ramazotti</b> | 2 cl | 3.60 |
|------------------|------|------|

|  |      |      |
|--|------|------|
| <b>Ramazotti mit Eis &amp; Zitrone</b> | 4 cl | 5.20 |
|--|------|------|

|                  |      |      |
|------------------|------|------|
| <b>Eierlikör</b> | 2 cl | 3.80 |
|------------------|------|------|

|                |      |      |
|----------------|------|------|
| <b>Baileys</b> | 2 cl | 3.80 |
|----------------|------|------|

## *Whiskey*

**Fragen Sie Ihren Service nach dem aktuellen Angebot**

## *Cocktails & Longdrinks*

|  |     |      |
|--|-----|------|
| <b>Caipirinha</b>                      | 4cl | 9.00 |
| Limette / brauner Rohrzucker / Cachaça |     |      |

|  |     |      |
|--|-----|------|
| <b>Mojito</b>  | 4cl | 9.00 |
| Limette / frische Minze / brauner Rohrzucker / Cachaça |     |      |

|                             |     |      |
|-----------------------------|-----|------|
| <b>Cuba Libre</b>           | 4cl | 9.00 |
| Havana Rum / Limette / Cola |     |      |

|  |     |      |
|--|-----|------|
| <b>Gin und Tonic</b>   | 4cl | 9.00 |
| <b>Monkey 47/Tanqueray / Hendricks / Gin Mare</b><br>on the rocks / Thomas Henri Tonic Water |     |      |



vegan



vegetarisch

# Offener Bio-Tee *Pure Tea / Hamburg*

## *Schwarzer-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 & 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



vegan





vegetarisch

# Kaffee & Espresso

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

# Schokolade

|   |   |      |
|---|---|------|
| <b>Große Milkschokolade</b>   |   | 4.20 |
| <b>Große Milkschokolade mit Sahne</b>   |   | 4.70 |
| <b>Kalte oder heiße Milch</b>   |   | 3.50 |
| <b>Heiße Milch mit Honig</b>  |   | 3.90 |
| <b>Hafer-Milch zum Kaffee +</b>   |   | 0.30 |
|  vegan |  vegetarisch |      |



# 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



vegan



vegetarisch