




Vorweg & Suppen

Zu unseren Suppen servieren wir Ihnen Omas Brotauswahl

Cremiges Schwarzwurzel-Pastinaken Süppchen  9.00
geröstete Mandeln

Omas Klassiker

Deftige Kartoffelsuppe in der Löwenschale 9.70
Crème fraîche / Wienerle / Frühlingszwiebeln / Croutons
ohne Wienerle  8.70

Opas Klassiker 10.00

Hausgemachte Gulaschsuppe in der Löwenschale
Rindfleisch / Paprika / Karotte / Sellerie / Kartoffeln / Frühlingszwiebel

Opas Georg`s feines Rindertatar & Wachtelei 16.90
hausgemachter Relish / Cornichons & Kapern / rote Zwiebeln
fein garniert & 2 Scheiben Toast & Dattel-Curry Aufstrich


Karamellisiertes Ofengemüse  13.80
Pastinake / Gelbe&Ringelbeete / Sellerie / Karotte
rote Beete Vinaigrette / Artischocken / Feldsalat

mit angemachtem Ziegenfrischkäse  5.50



Omas Weihnachtsmarkt

marinierter lauwarmer Flammlachs 17.50
Feldsalat / Honig Senf Dressing

vegan 

vegetarisch 

für Umbestellungen wird ein Unkostenbeitrag von 2€ erhoben

Hauptgerichte vom Land



Opas Feine Kalbsbratwurst* 19.50

Schmelzzwiebeln / Kalbsjus / Brägele

Geschnetzelte Rinderleber - sauer oder geröstet - 19.90

Brägele / Salädle

Omas Kalbfleischküchle 22.90

Rahm Sauce / Rahmkohlrabi / hausgemachte Spätzle

Zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken 20.90

Brägele / Zitronenschnitz / Salädle



Schwarzwälder Warmes Dreierlei 22.50

Schnitzel mit Zitrone / Kalbfleischküchle & Rahmsauce / Kässpätzle

Schmelzzwiebeln

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes aus Der Hüfte 28.00

Cognac / Pilze / Rahmsauce / Kartoffel Rösti / Salädle

Rinderrückensteak vom Hinterwälder Fleckvieh & salädle

Saucen nach Wahl 250gr 35,00


Kräuter Butter oder Kalbsjus oder Hausgemachte Barbecue Sauce

eine Beilage nach Wahl

Brägele / hausg. Spätzle / Rosmarinkartoffeln / winterliches Gemüse



*enthält auch Schweinefleisch

vegan 

vegetarisch



für Umbestellungen wird ein Unkostenbeitrag von 2€ erhoben


Hauptgerichte aus dem Wasser




Auf der Haut gebratenes Zanderfilet 29.00
schlotziges Limetten Risotto / pac tsoy


Tagliatelle mit gebeizten Lachswürfeln 25.90
Feldsalat | Kirschtomaten | Frühlingszwiebel | Parmesan

Hauptgerichte vegetarisch & vegan


Omas Kässpätzle & Salädle  17.90
Bergkäse / Schmand / geschmälzte Zwiebeln / Schnittlauch
mit gebratenen Schmalseiten-Speckstreifen 2.50

Waldpilz-Risotto & Salädle  19.90
Austernpilze / Champignons / Shiitake-Pilze
Schnittlauch / Secco / Schlagrahm / Parmesan




Berner Wirsing-Kartoffel-Rösti  20.50
Wirsing / Pfälzer Karotten / Kohlrabi / Schwarzwurzelsauce



Veganes Schwarzwälder Dreierlei  22.90
Bächle-Bulette & Rahmsauce / Schwabentor-Schnitzel & Zitrone Kohlrabi a la
Creme -Gemüse / Brägele

Omas Veganer Sauerbraten  22.90
hausgemachtes Apfel Rotkraut / geschmälzte Kartoffelknödel

vegan 

vegetarisch 

für Umbestellungen wird ein Unkostenbeitrag von 2€ erhoben

Salate



Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen Omas Brotauswahl

Omas gemischter Salat



10.50

Rohkost und Blattsalate / Kresse-Dressing / gerösteter Buchweizen

Feldsalat vom Tuniberg mit knusprigem Speck



Walnuss-Kartoffel Dressing / Granatapfel / gebrannte Walnüsse

Rosmarin-Croutons

klein



11.00

groß

16.00

Großer Herbstsalat mit bunten Rohkostsalaten

15.90

Kresse-Dressing  oder Balsamico-Dressing  gerösteter Buchweizen

Omas Beilagen Salädle

6,50

Kresse Dressing / gerösteter Buchweizen

(nur in Kombination mit einem Hauptgericht, Vesper oder Flammkuchen bestellbar)

unsere Salat-Toppings

mit Jus glasierte Hühnerbruststreifen

7.50

Schnitzel Wiener Art vom Schweinrücken

8,00

karamellisierte Ziegenkäse vom Ringlihof Horben



7.50

hausgemachtes saisonales Chutney

mit Kräutern gebratenes Zanderfilet

Zitronenschnitz

10.00

vegane Bächle-Bulette




8.00

veganes Schwabentor-Schnitzel



8.00

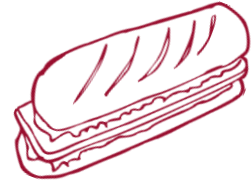
vegan 


vegetarisch



für Umbestellungen wird ein Unkostenbeitrag von 2€ erhoben

Vesper & Snacks



| | |
|---|---|
| Bibiliskäs mit Brägele mit feiner Garnitur |  16.50 |
| Badischer Wurstsalat mit Omas Kastenbrot | 14.20 |
| Badischer Wurstsalat mit Brägele | 17.40 |
| Elsässer Wurstsalat mit Omas Kastenbrot | 15.20 |
| Elsässer Wurstsalat mit Brägele | 18.40 |
| Badisches Dreierlei mit feiner garnitur | 19.00 |
| Badischer Wurstsalat | |
| Brägele | |

Bibiliskäs /



Flammkuchen

| | |
|--|---|
| Schwarzwälder | 15.50 |
| Crème fraîche / Speck / rote Zwiebeln / Käse | |
| Mediterran |  15.50 |
| Crème fraîche / Basilikum-Pesto / Rosmarin / Tomaten / Ziegenfrischkäse | |
| Hausgebeizter Gewürzlachs (nach dem Backen aufgelegt) | 17,00 |
| Crème fraîche / Rote Zwiebeln / frische Garten Kresse / Radieschen | |
| Vegan |  15,50 |
| Cashewkern Creme / Karotte / Lauch / Sellerie / Zucchini | |
| Süss |  14.50 |
| Quark / Crème fraîche / Apfel / Zimt | |

vegan 

vegetarisch 

für Umbestellungen wird ein Unkostenbeitrag von 2€ erhoben

Dessert



Omas Tiroler Apfelstrudel 10.00

Schlagrahm / Vanilleeis vom Eckhof / Mandelhippe

Tonkabohnen-Schokoladen Fondant 12.00

Mandeln / Gewürzzwetschge / salziges Milchkaramell-Eis

Veganer Frohnat „Raw Cake“  11.00

Frucht Coulis / Himbeer sorbet / Minze

Eis & Sorbet




vom Eckhof in Horben

Eiskugel 2.60


Schokolade / Vanille / Walnuss / salziges Milchkaramell

Sorbetkugel 2.60

Zitrone / Mango 

Himbeere / Erdbeere 

Portion Sahne 1,80

vegan 

vegetarisch



für Umbestellungen wird ein Unkostenbeitrag von 2€ erhoben

Aperitif

Aperitivo Rosato „Mio“ 0,3l 8,50

Ramazotti Rosato / Sekt / Soda / Orange / Basilikum / Eiswürfel

Limoncello Spritz 0,3l 8,50

Limonen Atelier Freiburg / Sekt / Soda / Eis / Minze

Lillet Wild Berry 0,3l 8,00

Lillet Rosé / Schweppes Wild Berry / Wald Beeren und Eis

Aperol Spritz 0,3l 8,00

Sekt / Aperol / Orange / Soda / Eiswürfel

auch Alkoholfrei erhältlich mit San bitter 0,3l 8,00

Hugo 0,3l 8,00

Sekt / Limetten / Minze / Holunderblütensirup / Soda / Eis

Campari mit Soda oder Orangensaft 4cl 7.90

Ricard mit Eiswasser 4cl 7.90


Sekt

Blanc de blanc Cuvée 0,1l 6.00

Maison, Weinhaus Gebr.Huber 0,75l 28.00

mit Holunderblütenwunder 0,15l 6.50

Kir Royal 0,15l 6.90

vegan 


vegetarisch 

für Umbestellungen wird ein Unkostenbeitrag von 2€ erhoben

| | | |
|---|-------|-------|
| Winzersekt | 0,75l | 30.00 |
| Eichstetter Pinot brut, Privat Cuvée, Weingut Arndt Köbelin | | |
| Prisecco Jörg Geiger „Schwäbische Alb“ | 0,2l | 8.50 |
| alkoholfreier „Sekt“ aus entsprechend der Saison | 0,75l | 27.00 |

Bierspezialitäten der Familienbrauerei Ganter

| | | |
|--|-------|------|
| Pils vom Fass | 0,3l | 3.90 |
| | 0,5l | 5.50 |
| Radler süß oder sauer vom Fass | 0,3l | 3.90 |
| | 0,5l | 5.50 |
| Helles Hefeweizen vom Fass | 0,3l | 3.90 |
| | 0,5l | 5.50 |
| Badisch Hell vom Fass | 0,3l | 3.90 |
| Urtrunk vom Fass | 0,3l | 3.90 |
| | 0,5l | 5.50 |
| Freiburg Pilsener Flasche | 0,33l | 3.90 |
| Magisch Dunkel Flasche | 0,33l | 3,90 |
| Badisch Weizen kristallklar Flasche | 0,5l | 5.50 |

Bierspezialitäten nach Angebot. Fragen Sie Ihren Service!
 vegan  vegetarisch
 für Umbestellungen wird ein Unkostenbeitrag von 2€ erhoben



Bier alkoholfrei

| | | |
|---------------------------------------|-------|------|
| Pils alkoholfrei Flasche | 0,33l | 3.90 |
| Hefeweizen alkoholfrei Flasche | 0,5l | 5.50 |


Wasser

| | | |
|--|-------|------|
| Tafelwasser | 0,2l | 2.70 |
| | 0,4l | 3.70 |
| Schwarzwaldsprudel | 0,25l | 3.20 |
| still oder medium | 0,75l | 7.50 |
| Leitungswasser Servicepauschale | 0,25l | 2.00 |

Ein kleines Glas Leitungswasser zum Kaffee gibt es gratis'

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|-------------------------------------|------|------|
| Eistee Althaus Tee Hamburg | | |
| Pfirsich oder Mango Maracuja | 0,4l | 4.90 |
| 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 |

vegan 

vegetarisch 

für Umbestellungen wird ein Unkostenbeitrag von 2€ erhoben

| | | |
|--|-------|------|
| Omas sprudeliger Holundertraum kalt | 0,2l | 3.50 |
| mit Holunderblütensirup | 0,4l | 4.80 |
| Omas Holundertraum heiß | | |
| 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

Mangonektar

Apfelsaft naturtrüb

Maracujanektar

Kirschsaft

Johannisbeernektar schwarz

Orangensaft

Rhabarbernektar

Saft pur


0,2l 3.60

0,4l 5,00

als Schorle

0,2l 3.30

0,4l 4.70

vegan 

vegetarisch



für Umbestellungen wird ein Unkostenbeitrag von 2€ erhoben

Aus Omas Weinkeller

Weiss

| | | |
|--|-------|-------|
| Weinschorle Weiss süss oder sauer | 0,25l | 4,20 |
| Weinschorle Rot süss oder sauer | 0,25l | 4,60 |
| Gutedel trocken | 0,1l | 3.10 |
| Fasswein / Winzergenossenschaft Wolfenweiler | 0,25l | 5.60 |
| Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken | 0,1l | 3.90 |
| Weingut Landerer / Niederrotweil | 0,25l | 8,00 |
| | 0,75l | 24,00 |
| Grauburgunder trocken | 0,1l | 3.40 |
| Weingut Arndt Köbelin / Eichstetten | 0,25l | 7.50 |
| Weißburgunder trocken | 0,1l | 3.40 |
| Weingut Heinemann / Scherzingen | 0,25l | 7.00 |
| Chardonnay Kabinett trocken | 0,1l | 4.00 |
| Weingut Heinemann / Scherzingen | 0,25l | 9.00 |
| | 0,75l | 27.00 |
| Cuvée Georges Blanc 2019 - Biowein | 0,1l | 3.90 |
| Johanniter / Sauvignier Gris / Muscaris | 0,25l | 7.50 |
| Weingut Andreas Dilger, Schönberg | 0,75l | 22.50 |

vegan 

vegetarisch 

für Umbestellungen wird ein Unkostenbeitrag von 2€ erhoben

Rosé / Rosado

| | | |
|---|-------|-------|
| Nebula Verdejo Rosado | 0,1l | 3.80 |
| Bodegas Vicente Gandía/ Utiel-Requena Spanien | 0,25l | 7.50 |
| | 0,75l | 22.50 |
| Heritage Grenache rosé | 0,1l | 3.40 |
| Pays d'oc / Scales Collines Bourdic | 0,25l | 7.00 |
| | 0,75l | 21.00 |
| Cuvée Georges Rosé - Biowein | 0,1l | 3.90 |
| Monarch / Cabernet Cortis | 0,25l | 7.60 |
| Weingut Andreas Dilger / Loretto Berg | 0,75l | 22.80 |

Rot

| | | |
|--|-------|-------|
| Spätburgunder trocken | 0,1l | 3.90 |
| Weingut Arndt Köbelin / Eichstetten | 0,25l | 7.80 |
| Cuvée „Insider“ | 0,1l | 4.00 |
| Merlot / Cabernet Sauvignon / Pinot Noir | 0,25l | 9.00 |
| Weingut Landerer / Niederrotweil | 0,75l | 27.00 |
| Negromaro Primitivo | 0,1l | 3.80 |
| Salento / Italien | 0,25l | 7.50 |
| | 0,75l | 22.50 |
| Rioja Ugarte Crianza | 0,1l | 3.80 |
| 80% Tempranillo & 20% Garnacha | 0,25l | 7.90 |
| Eguren Ugarte / Spanien | 0,75l | 23.70 |



Faude´s Edelbrände

Himbeergeist / Zibärtele / Williamsbirne 2 cl 5.00

Kirschwasser

Florian Faude, Bötzingen

Fragen Sie gerne auch nach Faude´s außergewöhnlichen Spezialitäten

Grappa

Grappa tradizione Nonino 41° mild 2 cl 5.00

Grappa di Barolo mild / aus dem Barrique 2 cl 5.60

Andere Verrisserle

Hefe oder Obstler 2 cl 3.90

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

vegan 

vegetarisch 

für Umbestellungen wird ein Unkostenbeitrag von 2€ erhoben

Liköre

| | | |
|--|------|------|
| Ramazotti | 2 cl | 3.60 |
| Ramazotti mit Eis & Zitrone | 4 cl | 5.20 |
| Eierlikör | 2 cl | 3.90 |
| Baileys | 2 cl | 3.80 |

Whiskey

| | | |
|----------------------------------|------|------|
| Scotch Glenfiddich 12 yrs | 2 cl | 5.90 |
| Bourbon Jack Daniels | 2 cl | 5.90 |

Cocktails & Longdrinks

| | | |
|---|-----|-------|
| Caipirinha | 4cl | 10.00 |
| Limette / brauner Rohrzucker / Cachaça | | |
| Mojito | 4cl | 10.00 |
| Havana / Limette / frische Minze / brauner Rohrzucker | | |
| Cuba Libre | 4cl | 10.00 |
| Havana Rum 3 Jahre / Limette / Cola | | |
| Gin und Tonic | 4cl | 10.00 |
| Monkey 47 / Tanqueray / Hendricks / Gin Mare on the rocks / Thomas Henri Tonic Water | | |



Offener Bio-Tee

Pure Tea / Hamburg

Schwarzer-Tee

Earl Grey „James“ mit dem spritzigen Aroma der Bergamotte 4.20

Darjeeling „Aman“ zart-blumig / „delicious for tea-time“ 4.20

Sarala Chai Fenchel / Anis / Ingwer / Zimt / Nelke 4.20

mit aufgeschäumter Milch oder wahlweise Hafermilch (Aufpreis 0.30)

Grün-Tee

Hayato Sencha erfrischend & belebend 4.20

Yanzhou Pi Lo Chun blumig duftend / fruchtig 4.20

Jinjin Mango Lu Dao aromatisiert mit Mango 4.20

Früchte-Tee

Annemarie Rote Beere 4.20

fein-fruchtig & süßsauer á la Roter Grütze

Kräuter-Tee


Traudl Almkräuter Wohlfühlmischung mit heimischen Kräuter 4.20

Namira Pfefferminze intensiver Duft nach frischer Minze 4.20

Bongani Rooibos Vanille 4.20

karamellig-mild mit einem sanften Hauch von Vanille

Extra Teewasser 1.50

vegan 

vegetarisch 

für Umbestellungen wird ein Unkostenbeitrag von 2€ erhoben

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 |
| +Hafer-Milch | 0.30 |

vegan  vegetarisch 
für Umbestellungen wird ein Unkostenbeitrag von 2€ erhoben

Liebe Gäste,

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

Unsere Lieferanten

| | |
|------------|--|
| Gemüse | Lindenbrunnehof Forchheim |
| Fleisch | Metzger Kaltenbach und Uhl Schallstadt |
| Fisch | Deutsche See |
| Ziegenkäse | Ringlihof Horben |
| Eis | Eckhof Horben |
| Vegan | Sin Carne Umkirch |
| Kuchen | Kaisers Gute Backstube |
| | Milch und Mehl Debby & Leo |
| Wein | Weingut Landerer, Weingut Köbelin Weingut Heinemann, Weinhandel Huber |
| Bier | Familienbrauerei Ganter Freiburg |


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.

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 

für Umbestellungen wird ein Unkostenbeitrag von 2€ erhoben