



# **Getränkekarte** **&** **SPEISEKARTE**



## Suppen

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 1. | Tasse vegetarische Minestrone                         | 6,90 €  |
| 2. | Kartoffeleintopf mit Wienerle in der Terrine serviert | 13,90 € |

## Salat

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 10. | Beilagen Salat mit Italienischem Dressing                          | 8,90 €  |
| 11. | Beilagen Salat mit Caesar Dressing                                 | 8,90 €  |
| 12. | Beilagen Salat mit Essig und Öl                                    | 8,90 €  |
| 13. | Gemischter Salat mit Putenstreifen und Italienischem Dressing      | 14,90 € |
| 14. | Gemischter Salat mit Putenstreifen und Caesar Dressing             | 14,90 € |
| 15. | Gemischter Salat mit Putenstreifen und Essig-Öl Dressing           | 14,90 € |
| 16. | Gemischter Salat mit Garnelen (5 Stück) und Italienischem Dressing | 16,90 € |
| 17. | Gemischter Salat mit Garnelen (5 Stück) und Caesar Dressing        | 16,90 € |
| 18. | Gemischter Salat mit Garnelen (5 Stück) und Essig-Öl Dressing      | 16,90 € |

## Kinder

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 20. | Spaghetti mit hausgemachter Bolognesesauce | 9,90 € |
| 21. | Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce   | 9,90 € |
| 22. | Penne mit hausgemachter Bolognesesauce     | 9,90 € |
| 23. | Penne mit hausgemachter Tomatensauce       | 9,90 € |
| 24. | Pasta „Natur“ mit Butter                   | 6,90 € |
| 25. | Portion Pommes mit Ketchup                 | 6,90 € |
| 26. | Pommes mit Geflügelwienerle und Ketchup    | 9,90 € |
| 27. | Geflügelwienerle mit Brot                  | 7,50 € |
| 28. | Spätzle mit Rahmsauce                      | 7,50 € |

## Grillwurst & Burger (alle Buns aus speziellen Sauerteig)

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 50. | Große rote Grillwurst (ca. 200g) mit Brot   | 7,90 €  |
| 51. | Große Currywurst (ca. 200g) mit Pommes  | 11,90 € |
| 52. | XL 180 g „Buffalo Bill“ Büffel Cheese Burger<br>aus Italien, Pommes und Salatgarnitur | 17,90 € |
| 53. | XL 180 „Buffalo Bill“ Büffel Burger<br>aus Italien, Pommes und Salatgarnitur          | 16,90 € |
| 54. | XL 180g 100% Beef Jumbo Burger mit Pommes & Salatgarnitur                             | 14,90 € |
| 55. | XL 180g 100% Beef Jumbo Cheeseburger mit Pommes & Salatgarnitur                       | 15,90 € |

## 56. Unser Küchenchef empfiehlt:

**XL 180 g Schwarzwälder Burger mit Brat- Wursttaler, Sauerkraut  
und Emmentaler überbacken**

**12,90 €**

**57. Tagesteller je nach Saison 14,90 €**

**Überbackenes**

60. Käsespätzle mit Bergkäse und Butterzwiebelschmelze 14,90 €

**Schwein**

70. Paniertes Schnitzel „Jäger Art“ (180g) mit Waldpilzsauce und Spätzle 16,90 €

71. Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Gnocchi und Tomatensauce 16,90 €

72. Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ (180g) mit Pommes 16,90 €

**Geflügel**

80. Putenrahmsteak mit Waldpilzsauce und Spätzle 16,90 €

81. Putenrahmsteak mit Waldpilzsauce und Pommes 16,90 €

**Fisch**

90. 2 Filets von der Dorade mit Pesto- Tomatensauce, Petersilienkartoffeln und Brokkoli 22,90 €

**95. Unser Küchenchef empfiehlt:**

**Rind**

**„Buffalo- Bill“- Büffel- Filetspitzen in Streifen und Salsa pikante (Tomaten, Kapern, Oliven, calabresisches Salsa) und Penne**

**27,90 €**

## Pinsa zum selberbelegen

100. Margherita	11,90€
(Tomatensauce, Mozzarella, frisches Basilikum, Olivenöl)	
+ Salami	1,50 €
+ Schwarzwälder Schinken	2,50 €
+ gekochter Schinken	1,50 €
+ Prosciutto	3,00 €
+ Thunfisch	1,50 €
+ Garnelen (5 Stück)	6,00 €
+ Burrata (0,5 Stück)	4,00 €
+ Brokkoli	1,00 €
+ Zucchini	1,00 €
+ Champignons	1,00 €
+ rote Zwiebel	1,00 €
+ Cherrytomaten	1,50 €
+ Pepperoni	1,50 €
+ Rucola	1,00 €
+ Ananas	1,50 €
+ Maiskörner	1,50 €

### Pinsa

120. Siner Zit	16,90 €
(Tomatensauce, Mozzarella, Bergkäse, Schwarzwälder Schinken, Champignon)	
121. Golosa	15,90 €
(Tomatensauce, Mozzarella, Champignon, Salami, Schinken)	
122. Calabrese pikante	16,90 €
(Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Nduya Salsa, rote Zwiebel, Salami, Champignons)	

### 123. Unser Küchenchef empfiehlt:

#### **Holzfäller Pinsa**

**(pikante Holzfällersauce, Burrata, Schinken, Champignon, Salsa pikante)**

**16,90 €**

# Glutenfreie Gerichte

## Pizza zum selberbelegen

150. Margherita	11,90€
(Tomatensauce, Mozzarella, frisches Basilikum, Olivenöl)	
+ Salami	1,50 €
+ Schwarzwälder Schinken	2,50 €
+ gekochter Schinken	1,50 €
+ Prosciutto	3,00 €
+ Thunfisch	1,50 €
+ Garnelen (5 Stück)	6,00 €
+ Burrata (0,5 Stück)	4,00 €
+ Brokkoli	1,00 €
+ Zucchini	1,00 €
+ Champignons	1,00 €
+ rote Zwiebel	1,00 €
+ Cherrytomaten	1,50 €
+ Pepperoni	1,50 €
+ Ruccola	1,00 €
+ Ananas	1,50 €
+ Maiskörner	1,50 €

## Pasta

151. <b>Penne glutenfrei</b>	
300. Mit hausgemachter Tomatensauce	11,90 €
301. Mit hausgemachter Bolognesesauce	12,90 €
302. Mit vegetarischer Bolognese	13,90 €
303. Mit Pesto alla Genovese	12,90 €
304. Mit pikanter Salsiccia als Holzfällerhackfleischsauce	14,90 €
305. Mit Streifen von „Buffalo Bill“- Büffel- Filetspitzen und Salsa pikante (Tomate, Oliven, calabresisches Salsa)	27,90 €
306. Mit Aglio olio (scharf)	12,90 €
307. Mit Aglio olio und Garnele (scharf)	17,90 €
308. Mit Sauce arrabbiata (scharf)	12,90 €

## **Pasta**

### **200. Spaghetti**

300.	Mit hausgemachter Tomatensauce	11,90 €
301.	Mit hausgemachter Bolognesesauce	12,90 €
302.	Mit vegetarischer Bolognese	13,90 €
303.	Mit Pesto alla Genovese	12,90 €
304.	Mit pikanter Salsiccia als Holzfällerhackfleischsauce	14,90 €
305.	Mit Streifen von „Buffalo Bill“- Büffel- Filetspitzen und Salsa pikante (Tomate, Oliven, calabresisches Salsa)	27,90 €
306.	Mit Aglio olio (scharf)	12,90 €
307.	Mit Aglio olio und Garnele (scharf)	17,90 €
308.	Mit Sauce arrabbiata (scharf)	12,90 €

### **201. Penne**

300.	Mit hausgemachter Tomatensauce	11,90 €
301.	Mit hausgemachter Bolognesesauce	12,90 €
302.	Mit vegetarischer Bolognese	13,90 €
303.	Mit Pesto alla Genovese	12,90 €
304.	Mit pikanter Salsiccia als Holzfällerhackfleischsauce	14,90 €
305.	Mit Streifen von „Buffalo Bill“- Büffel- Filetspitzen und Salsa pikante (Tomate, Oliven, calabresisches Salsa)	27,90 €
306.	Mit Aglio olio (scharf)	12,90 €
307.	Mit Aglio olio und Garnele (scharf)	17,90 €
308.	Mit Sauce arrabbiata (scharf)	12,90 €

### **202. Gnocchi**

300.	Mit hausgemachter Tomatensauce	12,90 €
301.	Mit hausgemachter Bolognesesauce	13,90 €
302.	Mit vegetarischer Bolognese	14,90 €
303.	Mit Pesto alla Genovese	13,90 €
304.	Mit pikanter Salsiccia als Holzfällerhackfleischsauce	15,90 €
305.	Mit Streifen von „Buffalo Bill“- Büffel- Filetspitzen und Salsa pikante (Tomate, Oliven, calabresisches Salsa)	28,90 €
306.	Mit Aglio olio (scharf)	13,90 €
307.	Mit Aglio olio und Garnele (scharf)	18,90 €
308.	Mit Sauce arrabbiata (scharf)	13,90 €

## **Dessert- und Eiskarte**

### **Dessert**

401.	Schwarzwälder Tiramisu mit Waldbeerenkompott und Sahne	6,90 €
402.	Panna Cotta mit Mango- Minz- Ragout und Sahne	6,90 €
403.	Tartufo Classico mit Mango- Minz- Ragout	7,90 €

### **Kuchen**

410.	Schwarzwälder Schnitte	5,90 €
411.	Obstkuchen	4,90 €
412.	Käsekuchen	4,90 €
413.	Apfelkuchen	4,90 €
414.	Kuchen der Saison	4,90 €
415.	Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne	7,90 €
416.	Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,90 €

### **Eis**

420.	Eiskaffee mit Sahne	6,90 €
421.	Eisschokolade mit Sahne	6,90 €
422.	Espresso Affogato (Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis)	5,50 €
430.	Coup Dänemark (Vanilleeis, Schokosauce, Sahne)	6,90 €
431.	Schwarzwaldbecher mit Kirschen und Sahne und Kirschwasser	9,90 €
432.	Schwarzwaldbecher mit Kirschen und Sahne	8,90 €
433.	Feldberg- Becher (Waldbeerenkompott, Vanilleeis, Sahne)	7,90 €
434.	Becher der Saison (Vanilleeis mit Früchte der Saison, Sahne)	7,90 €
435.	Becher „Tropicana“ (Vanilleeis mit Mango- Minz- Ragout, Sahne)	7,90 €
436.	1 Kugel Eis (Vanille, Erdbeer, Schokolade, Haselnuss, Zitrone, Stracciatella, Mango (laktosefrei))	2,00 €
437.	Portion Sahne	1,50 €

# Getränkekarte

## Aperitif

Aperol Spritz (Aperol mit Prosecco)	7,90 €
Limoncello Spritz (Limoncello mit Prosecco)	7,90 €
Hugo (Holunder mit Prosecco)	7,90 €
Ingwer Spitz (Spicy Ginger Ale, Prosecco)	7,90 €
Crodino Spritz mit Soda (alkoholfrei)	7,90 €
Campari Soda	7,90 €
Martini weiß oder rot	7,90 €
Feldberger Chiccos Mountain Gin Tonic (Gin mit Heidelbeergeschmack, Fever Tree Tonic)	8,90 €

## Grapos- Getränke

Cola,	0,3l	4,90€	0,5l	5,90€
Bio Orangelimonade,	0,3l	4,90€	0,5l	5,90€
Bio Zitronelimonade	0,3l	4,90€	0,5l	5,90€
Holunderlimonade,	0,3l	4,90€	0,5l	5,90€
Cola light,	0,3l	4,90€	0,5l	5,90€
Bio Eistee	0,3l	4,90€	0,5l	5,90€
Apfelsaft naturtrüb	0,3l	4,90€	0,5l	5,90€
Johannisbeersaft	0,3l	4,90€	0,5l	5,90€
Orangensaft	0,3l	4,90€	0,5l	5,90€

Tafelwasser mit Kohlensäure

0,3l	4,00 €
0,5l	4,50 €
1,0l	6,90 €

ohne Kohlensäure

0,3l	4,00€
0,5l	4,50€
1,0l	6,90€

## Rothaus Bier

### **Vom Faß**

Pils	0,3l	4,90 €	0,5l	5,90 €
Radler	0,3l	4,90 €	0,5l	5,90 €
Export	0,3l	4,90 €	0,5l	5,90 €
Hefeweizen	0,3l	4,90 €	0,5l	5,90 €
<u>Elsäßer Bierspezialität:</u>				
Pils mit Grenadine	0,3l	5,90 €	0,5l	6,90 €

### **Bier aus der Flasche**

Tannenzäpfle, Maidle (naturtrüb), alkoholfreies Bier, alkoholfreies Radler	0,33l	4,90 €
alkoholfreies Weizen	0,5l	5,90 €

## Heiße Getränke

**Bei uns erhalten Sie ausschließlich CARETRADE KAFFEE von der Firma ALRIGHT.**

Espresso	3,50 €	Jagertee	7,90 €
Espresso Macchiato	3,90 €	Feldbergkaffee	7,90 €
Espresso doppio	4,90 €	( Kaffee mit Obstler und Sahne)	
Pott Kaffee	4,70 €	Schwarzwaldkaffee	7,90 €
Milchkaffee	4,90 €	(Kaffee mit Kirschwasser und Sahne)	
Cappuccino	4,90 €	Lumumba	7,90 €
Latte Macchiato	4,90 €	( heiße Schokolade mit Rum und Sahne)	
Warme Schokolade	4,90 €	Tee mit Rum	6,90 €
Glas Tee (div. Sorten)	3,90 €		



## Liköre

Amaretto	2cl	4,90€
Jägermeister	2cl	5,90€
Ramazotti	2cl	5,90€
Averna	2cl	5,90€

## Prosecco Zonin Spumante Brut

Piccolo	8,90€
Flasche 0,75l	32,90€

## Brände & Whisky

Grappa	2cl	4,90 €
Grappa aus der Vitrine	2cl	6,90 €
Fernet Branca	2cl	5,90 €
Schwarzwaldteufel	2cl	4,90 €
Williamsbirne	2cl	4,90 €
Kirschwasser	2cl	4,90 €
Glenmorangie 12 Jahre	2cl	8,90 €

# Weinkarte

## Weißwein offen im Glas

2021er Rivaner, feinherb, Kilian Hunn, Baden	0,25 l	6,90 €
2022er Weißburgunder, trocken, Durbach, Baden	0,25 l	6,90 €

## Weißherbst offen im Glas

2022er Muskat- Trollinger, feinherb, Reinhold Schropp, Baden	0,25 l	6,90 €
--	--------	--------

## Rotwein offen im Glas

2021er Pinot Noir im Eichfaß gereift, trocken, Behringen, Baden	0,25 l	6,90 €
Lambrusco Rosso (gekühlt serviert)	0,25 l	5,90 €
2021er Barbera d' Asti, Due Lilu DOCG	0,25 l	8,50 €

# Flaschenweine

## Weißwein

### **2019er Clevner (Traminer), Spätlese, Durbacher Schloßberg, Baden 23,50 €**

Die Clevner (Traminer) Spätlese von der Durbacher Winzergenossenschaft hat ein ausgeprägtes Bukett: intensive Fruchtnoten wie von Ananas, Bananen und exotischen Früchten prägen den Charakter des lieblichen Weißweins aus der Ortenau (Baden).

### **2022er Weißer Burgunder, trocken, Behringen, Baden 23,50 €**

Helles Strohgelb mit silbernen Reflexen. In der Nase äußert sich der Weißburgunder mit exotischen Noten von Mango, Honigmelone und getrockneten Datteln. Ein begleitendes feines Aroma von Flieder belebt den Geruch. Sein Geschmack ist abwechslungsreich mit einer prickelnden Säure, knackige Birne und ein Hauch von frischer Minze prägen den Körper und bleiben noch lange im Mund erhalten.

### **2021er Riesling, Kabinett, trocken, Durbach, Baden 23,50 €**

Klingelberger Riesling Kabinett trocken 2022: mit mineralischer Eleganz und delikatem Geschmack von Apfel und Zitrusfrüchten ein sortentypischer Weißwein aus der Ortenau.

## Roséwein

### **2022er Spätburgunder Rosé, trocken, Behringen, Baden 21,50 €**

Helles erdbeer-rot mit rubinroten Reflexen. Im Geruch präsentiert sich eine Dose Fruchtbonbons mit verspielt floralen Noten. Am Gaumen zeigt er Aromen von reifen Beeren, er hat einen schlanken Körper mit fein integrierter Säure und einen frisch-fruchtigen Abgang. Dieser Rosé wird ausschließlich im Saigner-Verfahren (Saftabzug) gewonnen. Kontrollierte Gärung (16 Tage) und biologischer Säureabbau im Stahltank. Danach wurde der Jungwein während 2 Monaten auf der Feinhefe gelagert.

## Rotwein

### **2020er Barbera d' Asti, Sabolla, DOCG 25,50 €**

Sabolla ist ein traditioneller Barbera, der in einem modernen Stil hergestellt wird. Sabolla stammt aus einem der wichtigsten Gebiete der Appellation und unterscheidet sich durch den Boden, der einen besonderen Duft nach Gewürzen verströmt, und durch die Verfeinerung in der Flasche während eines Jahres. Das Ergebnis ist ein direkter, reichhaltiger, beeindruckender und strenger Barbera d'Asti.

### **2022er Lauré, Langhe Nebbiolo, DOC, Piemont, Italien 27,50 €**

Es handelt sich um einen Wein, der in den Langhe, auf der rechten Seite des Tanaro-Flusses, aus Weinbergen auf einer Höhe von 300 m über dem Meeresspiegel hergestellt wird. Intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen