



Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

So schmeckt Baden-Württemberg

Wir „Schmeck den Süden“- Gastronomen heißen Sie im „Ländle“ herzlich willkommen!

Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch, knackigem Gemüse oder fangfrischem Fisch.

Jedes unserer, mit dem baden-württembergischen Löwen gekennzeichneten Gerichte, kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte. Regionale Küche ist saisonale Küche: auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt. Mit kreativer Leidenschaft. Das ist die Philosophie der „Schmeck den Süden“-Gastronomen. Dafür stehen wir und lassen uns jährlich von einer unabhängigen Institution kontrollieren.

Die Löwen:

1 Löwe bedeutet, dass mindestens drei Gerichte mit ausschließlich regionalen Zutaten zubereitet wurden.

2 Löwen, dass es mindestens sechs Gerichte mit regionalen Zutaten sind, die zur Wahl stehen.

3 Löwen, dass 90 Prozent des Angebots auf der Karte aus der Region stammen und dass der Betrieb die Auszeichnung „Haus der Baden-Württemberger Weine“ erhalten hat und zudem noch ein geprüftes Qualitätsmanagement nachweisen kann.

Lassen Sie es sich schmecken!

Produkte:

Schlenkerhof, Neuhausen

Milch, Molkereiprodukte, Eier, Fleisch

Mühllehen Mühle, Buchenberg

Mehl, Grieß

Braun Fischfarm GmbH

Fisch

Emil Färber GmbH & Co.KG, Villingen

Fleisch und Wurst

Metzgerei Hug, Tannheim

Fleisch und Wurst

Edeka Foodservice

Vogtshof, Tannheim

Hofeis

Unsere Getränke kommen von:

Getränke Ketterer, Daniel Singer Neuhausen

Seeberger GmbH

Kaffeebohnen

Privatbrauerei Waldhaus

Bier

Durbacher Winzer eG

Privatkellerei Eberbach-Schäfer

Schlosskellerei Affaltrach

Oberrottweiler Winzerverein eG.

Winzergenossenschaft Oberbergen in Kaiserstuhl eG

Winzergenossenschaft Wolfenweiler eG

Etwas kleines Vorweg

Gemischter Beilagensalat

mit verschiedenen Rohkostsalaten, Blattsalat und Hausdressing

6 €

Großer Salatteller

verschiedene Rohkostsalate mit Blattsalat und Hausdressing

14,00€

Selbstgebackenes Bauernbrot

mit Verschiedenen Aufstrichen

8 €



Rinderkraftbrühe

mit selbstgemachten Kräuterflädle

7 €



Unsere „Kreuz Klassiker“

Schweineschnitzel paniert

mit Pommes frites oder selbstgemachten Spätzle

16 €

Jägerschnitzel

Mit frischen Champignons, Bratensoße und selbstgemachten Spätzle

18 €

Karl's Kreuz – „Cordon Bleu“

mit gebratenem Bauernschinken,
Glockenzeller Käse und Pommes frites

22 €

Schnitzel Holzfäller-Art

Mit Schmelzzwiebeln, gebratenem
Bauernschinken und Pommes frites

22 €

Gemischter Braten vom Rind und Schwein

mit selbstgemachten Spätzle und buntem Saisongemüse

21 €

Soßen zur Auswahl:
Pfefferrahmsöße, Bratensoße, Rahmsöße

Rinderzunge in Madeira Sauce

mit selbstgemachten Spätzle und buntem
Saisongemüse

23 €

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich gerne an unser
Servicepersonal

-Auf Wunsch sind alle Gerichte auch als kleine Portion erhältlich-
-Verpackungen 1 €-

Steak Spezialitäten

Rump Steak vom Badischen Weiderind

mit selbstgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Speckbohnen

ca. 200g 30 €

ca. 350g 33 €

Zwiebelrostbraten vom Badischen Weiderind



mit Schmelzzwiebeln und selbstgemachten Spätzle

ca. 200g 33 €

ca. 350g 36 €

Fisch Spezialitäten

Gebratene Saiblingfilets



mit Kartoffelrösti, grüner Spargel und Rieslingsoße

26 €

Lecker! Auch ohne Fleisch

Käsespätzle

selbstgemachte Spätzle, Schmelzzwiebeln und Beilagensalat

16 €

Selbstgemachte Kartoffelrösti

mit buntem Gemüseragout

17 €



Panierte Zucchinischnitzel

mit Pommes frites und fruchtiger Tomatensoße

16 €

-Auf Wunsch sind alle Gerichte auch als kleine Portion erhältlich-
-Verpackungen 1 €-

Zum Vesper

Wurstsalat



mit Zwiebeln, gekochtem Ei und selbstgebackenem
Bauernbrot

11 €

Wurstsalat mit Käse oder Schwarzwurst

mit Zwiebeln, gekochtem
Ei und selbstgebackenem Bauernbrot

12 €

Wilder Wurstsalat

mit Käse, Schwarzwurst, Zwiebeln, gekochtem
Ei und selbstgebackenem Bauernbrot

13 €

Käsesalat

mit Zwiebeln, gekochtem
Ei und selbstgebackenem Bauernbrot

13 €

Mit Portion Bratkartoffeln + 4 €

Russische-Eier

Mit Kartoffelsalat, verschiedenen Rohkostsalate, Fleischsalat, Salami, Käse, Schinken dazu
Bauernbrot

12 €

Hawaii Toast

selbstgebackenes Toastbrot mit Schinken, Käse und Ananas

15 €

-Auf Wunsch sind alle Gerichte auch als kleine Portion erhältlich-
-Verpackungen 1 €-

Etwas Süßes zum Schluss

Panna Cotta

von Weißer Schokolade, Vanille und Himbeersorbet

8 €

Crème brûlée

mit Erdbeersorbet und frischen Beeren

9 €

Eine Kugel Hofeis oder Sorbet



2 €

Ein kleiner Becher Hofeis oder Sorbet 125ml



4 €

Gemischtes Hofeis mit Sahne



7 €

- Hofeissorten je nach Tagesangebot-

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

8 €

Vanilleeis mit hausgemachtem Eierlikör und Sahne



9 €