

Liebe Gäste,



**Herzlich willkommen auf dem Schauinsland –
1.147 m über dem Alltag.**

Ein Ort für gesellige Stunden und herzliche Gespräche –
ein köstlicher Ort voller Atmosphäre. Und immer dabei:
tolle Ausblicke in die Natur als weltbesten Geschmacksverstärker.

Wir legen großen Wert auf unverfälschte Kulinarik –
inspirierend und bodenständig, bevorzugt mit heimischen Produkten,
in vertrauensvoller Zusammenarbeit mit Bauern und Produzenten.

**Danke für euren Besuch!
Familie Hegar mit dem Halde-Team**

Unsere Öffnungszeiten: von Montag bis Sonntag

Warme Küche
ab 12:30 Uhr bis 14:30 Uhr (letzte Bestellung)
und ab 17:30 Uhr bis 19:30 Uhr (letzte Bestellung)

Vesper & Snacks... Bis 16.30 Uhr

Café & Kuchen
gibt's ab 10 Uhr den ganzen Tag

Küchenpause von 16:30 Uhr bis 17:30 Uhr

Da kommt's her!



Mit den Naturpark-Hotels gehören wir zur Gemeinschaft von über 300

„Schmeck den Süden“-Gastronomen in Baden-Württemberg.

Wir „Naturpark-Wirte“ bringen Ihnen ein Stück von uns und unserer Heimat

auf den Teller: ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse oder fangfrischer

Fisch – und alles aus unserem „Ländle“.

Unsere hochqualitativen Lebensmittel beziehen wir aus der Umgebung.

Kartoffeln und Kürbis · Beeren und Saisongemüse

Familie Gerber · Forchheim am Kaiserstuhl

Frisches Bio-Gemüse direkt vom Feld

Michels Kleinsthof · Tunsel-Bad Krozingen

Frische Steinobst, Äpfel und Birnen

Bauer Peter Fischer · Efringen-Kirchen

Frisches Gemüse

Frische Brüder Heizmann & Söhne · Freiburg

Forellen und Lachsforellen

Familie Tress · Wutachtal

Ziegenkäse

Familie Rees · Ringlihof · Horben

Kuhmilchkäse

Familie Schäfer · Schwendehof · Lenzkirch

Säfte aus Apfel, Birnen und Holunder

Biohof Jung · Teningen

Wurst und Fleischspezialitäten

Metzgerei Kaltenbach · Schallstadt

Kalb und Rindfleisch

Bauern aus Münstertal-Stohren · Hofsgrund und weitere

Rehwild und Rothirsch von Jägern aus der Region:

Schluchsee · Lenzkirch · Bonndorf · Glottertal: Metzgerei Linder

Winter-Apéros

CHAMPAGNER ROSÉ BRUT - PHILIPPONAT Frisch, trocken, mit feinen Beerenaromen.	12,5
MUSKATELLER SEKT · extra brut Weingut Kiefer-Seufert · Ballrechten-Dottingen · Markgräflerland	8,0
ROSÉ Sekt · brut Weingut Berthold CLAUß · Nack-Lottstetten im Klettgau.	9,0
KASTANIEN-Sekt · brut · 0,1l Elsässer Kastanienlikör mit Cremant & Cranberries	8,0
AUFRICHT WERMUT ROSÉ · 0,2l Rosé-Wermut · Tonic · Sekt	7,5
WINTER-SPRIZZ · 0,2l vollen Geschmack der Waldfrüchte mit winterlichen Kräuter & Gewürze Zubereitet als Spritz mit Cremant auch alkoholfrei möglich	9,0
AMALFI Sprizz · 0,2l leichter GinSprizz mit sizilianischer Zitrone & Mandarinen	9,0
FAUDE Vermouth · 0,2l Florian´s Faude Wermut ist ein einzigartiger, handwerklich hergestellter Wermut aus dem Kaiserstuhl. Toll auf Eis.	6,0

Alkoholfreie Apéros

APEROL ZERO X Aperol mit Orange, Hibiskus, Maracuja, Grapefruit und Limette Tonic & Alkoholfrei Sekt. Vom Weingut Alexander Laible · Durbach	9,0
MIRABELLENGOLD Manufaktur JÖRG GEIGER, alkoholfreies Mirabellengetränk mit Kräutern Fruchtig, feinwürzig, wunderbar als Aperitif oder zu leichten Speisen.	7,0
ZITRONE-INGWER COCKTAIL Zitrone-Ingwer · Apfelsecco · Soda	8,0

Wochenkarte

17.01. – 22.01.

Vorweg

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE 16,0
Chicoree-Orangensalat · schwarze Nüsse

oder

TAFELSPITZBRÜHE 9,0
Flädle · Wurzelgemüse · Ochsenfleisch

Hauptgänge

ROSA GEBRATENES REHNÜSSCHEN 44,0
cremig Wirsinggemüse · Pilze · Preiselbeeren · Spätzle

oder

GEBRATENES KABELJAUFILET 38,0
Mandelbutter · sautierter Blattspinat · Petersilienkartoffeln

oder

ROTE BETE RISOTTO 24,0
Radicchio · Gorgonzola · Meerrettich · Apfel

Dessert

GEBRANNTES TONKABOHNENCREME 12,0
Himbeerkompott · Vanille-Baisereis

oder

BAUERNHOF EIS oder HAUSGEMACHTES SORBET pro Kugel 4,0
Große Kugel: Vanille · Erdbeere · Schokolade · Nuss
Quitte · Safran · Cassis · Himbeer-Gin

À la Carte

Vorweg

BROT-KÖRBLE pro Person **1,50**

Brotkorb von unserem besonderen Hausbrot

Gebacken von der Bäckerei Schmid in Gomaringen auf der Schwäbischen Alb.

Dazu servieren wir unser hauseigenes Kräutersalz,

Aufstrich und bestes portugiesisches Olivenöl.

Vorspeisen

BEILAGENSALAT **6,0**

Blattsalate · Zwetschgen-Senf-Dressing

BUNTE SALATSCHÜSSEL **9,0**

Zwetschgen-Senf-Dressing · Gemüsesalate · Kerne · Radieschen

KALBSKOPFSCHNEIDEN -lauwarm-  **16,0**

Gemüsevinaigrette · Estragon Öl · rote Bete Püree · Graupensalat

DÜNNE SCHNEIDEN VOM ZANDER -gebeizt-  **18,0**

Violette Senfcreme · Fenchelsalat · Kartoffelchips

Suppen

BADISCHE TAFELSPITZBRÜHE  **10,0**

Flädle · Wurzelgemüse · Ochsenfleisch

PETERSILIENWURZELCREME  **9,0**

Apfelconfit · Kalbsbries · Kracherle

Hauptgänge

PERLHUHNBRUST -gebraten- Kohlrabigemüse · junger Lauch · Pflaume · Pommes Dauphine	36,0
MEDALLIONS VOM RINDERFILET -Stroganoff Art- Perlzwiebeln · rote Bete Chutney · Speck · Gurke · Schupfnudeln	48,0
REHRAGOUT VOM HEIMISCHEN WILD cremiges Wirsinggemüse · Pilze · Preiselbeeren · Spätzle	34,0
BADISCHER ROSTBRATEN -rosa gebraten-  geschmälzte Zwiebeln · Speck · Bohnengemüse · Spätzle	38,0
STEINKÖHLERFILET-gebraten- Krustentiersoße · Petersilien-Spinat · Artischocken · Maceira Kartoffeln	34,0

Dessert

MANDEL-KROKANTPARFAIT Cardamommousse · Quitte · Zitronengras · Florentiner	14,0
POCHIERTE ROTWEINBIRNE Schokoladen Sandwich · Mandelbaiser · Haselnusscreme	14,0
ESPRESSO AFFOGATO Espresso · Vanilleeis · kleiner Muffin	7,9

Zum Dessert

oder als Absacker

SÜßWEIN

2020 RIESLANER Auslese 5,0
Weingut Wöhrle · Lahr · Ortenau

2018 ST. PATRICK Beerenauslese Grauburgunder 5,5
Weingut Johner · Bischoffingen · Kaiserstuhl

Aus Steinobst

serviert in 2cl

Zwetschgenbrand Marder Fichtenhof 5,0
Gelbe Bergpflaume Scheibel 9,0

Zitrus & zarte Beeren und Florales

BRENNEREI FAUDE
Himbeergeist 8,0
Blutorange aus Sizilien 9,5

Aus Kernobst

Zibärtele · Marder Fichtenhof 6,0
Williams klar · Münchenbach 6,0
Quittenbrand · Marder Fichtenhof 8,0
Moor-Birne Fruchtauszug · Scheibel 6,5

Kräuter

Kräuter-Brand mit Alpenkräutern Marder Fichtenhof 6,0

Nussiges

Haselnussgeist Marder Fichtenhof 6,5

Unser Liebling

SCHWARZWALDRAUSCH 9,0
Tannenzapfenlikör aus Weißtannensprösslingen 50%
FAMILIE JAUTZ · OBERRIED

Vesper Karte

... ab 12:30 Uhr nur im Restaurant oder auf der Terrasse
Küchenpause von 16:30 Uhr bis 17:30 Uhr

TAGESSUPPE	9,0
BUNTER SALATTELLER Zwetschgen-Senf-Dressing · Gemüsesalate · Kerne · Radieschen	9,0
BROT-KÖRBLE · Gedeck Brotkorb mit Salz & bestem Olivenöl	pro Person 1,50
APÉRO-PLÄTTLI Fenchel-Salami · Schwarzwälder Schinken · Radieschen-Hummus · Bergblütenkäse- Ziegenkäse vom Ringlihof · Lachsforelle · Meerrettich · Brot	21,0
REHRAGOUT AUS DER HALDE JAGD cremiger Wirsing · Pilze · Preiselbeeren · Spätzle	34,0
PANIERTES SCHNITZEL VOM KALB Preiselbeeren · Pommes Frites · Zitrone	34,0
WURSTSALAT Radieschen · Gurke · rote Zwiebeln · hauseigenes Brot	14,50

Offene Weine Weiss

0,1l · 0,75

APEROWEIN

2024 RIESLING „VULKANSTEIN“ · feinherb
WEINGUT KÖBELIN · EICHSTETTEN · KAISERSTUHL 4,8 · 29
Gelbe Blüten · reifer Pfirsich · Quitte weich · unbedingt probieren

2023 CABERNET BLANC · trocken
WEINGUT ZÄHRINGER · HEITERSHEIM · BADEN 5,0 · 30
Intensive frische Fruchtnoten: Zitrus, Limette und Orangenschale · würzig und
kräutrige Saftigkeit mit lebendiger Säure

2023 CHASSELAS “VOGELANG” GUTEDEL · trocken 5,0 · 30
WEINGUT FRANZ HERBSTER · EHRENKIRCHEN · BADEN
Zarte gelbe Frucht · fein mineralisch · lebendige Frische und eleganter Abgang

FRISCH · FRUCHTIG · LEICHT

2023 GRAUBURGUNDER · trocken 5,3 · 32
WEINGUT BERCHER · VOGTSBURG-BURKHEIM · BADEN
Helles Goldgelb · Duft nach reifen Äpfeln, Birne und zarten nussigen Noten

2024 SAUVIGNON BLANC · trocken 5,5 · 34
WEINGUT MARTIN WAßMER · BAD KROZINGEN-SCHLATT · BADEN
Stachelbeere, Limette und feiner Kräuternote

2023 LUGANA DOC · trocken 5,5 · 34
CASSELLO BONDONI · LUGANA · LOMBARDEI (IT)
Helles Strohgelb · feine Aromen von Zitrusfrüchten

2022 CHABLIS · trocken 7,7 · 46
DOMAINE ROLAND LAVANTUREUX · CHABLIS · BURGUND (FR)
Feine Zitrusnoten treffen auf frische Mineralität · elegant

AROMATISCH – ELEGANT

2023 WEISSER BURGUNDER “FUME” · trocken 7,0 · 42
WEINGUT KIEFER-SEUFERT · BALLRECHTEN-DÖTTINGEN · BADEN
Zart honiggelb · Aromen von Aprikose
weißen Blüten und leicht geröstetem Holz

Offene Weine Rot

0,1l · 0,75l

- 2020 „SJ“BLAUER SPÄTBURGUNDER · trocken 11,0 · 75
WEINGUT JOHNER · BISCHOFFINGEN · KAISERSTUHL
Schön ausgewogene Aromen von Kräutern, dunkelfruchtig
„Da geht das Herz auf für Pinot – Liebhaber „
- 2022 PINOT NOIR „KÄFERBERG“ · trocken 8,0 · 48
WEINGUT MÖßNER-BURTSCHKE · BREISGAU · BADEN
Von alten Burgunderreben · würzig und frankophiler Charakter
- 2022 “ BLIND DATE ” 6,5 · 39
WEINGUT KIEFER-SEUFERT · BALLRECHTEN I. MARKGRÄFLERLAND
Rotweincuvée aus den Rebsorten Pinot Noir (Steillage)
& Cabernet Sauvignon (Steillage) sowie Regent.
-  2020 MERLOT · trocken 5,5 · 34
BIO-WEINGUT LÄMMLIN-SCHINDLER · MAUCHEN-SCHLIENGEN
MARKGRÄFLERLAND
Frucht · samtig · kraftvoll
- 2020 ZWEIGELT RESERVE · trocken 6,0 · 36
WEINGUT SALZL · BURGENLAND · ÖSTERREICH
Weich, fruchtig und harmonisch – ein klassischer Zweigelt mit Kirscharomen
- 2021 FINCA LA MONTESA · trocken 7,0 · 42
BODEGAS PALACIOS REMONDO · RIOJA ORIENTAL · SPANIEN
Rubinrot · reife rote Früchte · Kräuter und feine Gewürznoten

Alkoholfreie Weine

- CHENIN BLANC von RAISIN · LOIRE · FRANKREICH · 0,1l 4,5
PINOT NOIR von RAISIN · LOIRE · FRANKREICH · 0,1l 4,5

Kalte Getränke

Säfte & Schorle

Bio-SAFTKELTEREI

Bio-Orangensaft · Schwarze Johannisbeere

Traubensaft · Apfelsaft naturtrüb · heimischer Multisaft · Rhabarber

Pur – oder als Schorle·0,3l 4,2
Pur – oder als Schorle·0,5l 5,2

Wasser

Bio Bad Dürrheimer Mineralwasser·0,75l 7,0
Quellwasser von der Halde: Grander BergQuellwasser·0,7l 5,0

Limonaden

Hausgemachte Limos mit Sirup·Soda·Limette·0,5l 4,8
Auswahl: Holunderblüte oder Zitrone-Ingwer

Fritz Kola·Fritz Orange·Fritz Light·Fritz Misch-Masch·0,3l 4,3
Thomas Henry Bitter Lemon · Tonic Water · Ginger Ale·0,2l 3,9

Biere aus Freiburg

Ganter Pils · frisch vom Fass·0,3l 4,4
Ganter Pils · frisch vom Fass·0,5l 5,2
Ganter Radler · frisch vom Fass·0,4l 4,7
Ganter Hefeweizen · frisch vom Fass·0,3l 4,4
Ganter Hefeweizen · frisch vom Fass·0,5l 5,2

Alkoholfreies Bier

Ganter Hefeweizen · alkoholfrei · aus der Flasche·0,5l 5,2
Freiburger Bierle · alkoholfrei · naturtrüb · aus der Flasche·0,33l 4,4

Heiße Getränke

Kaffee von Puro Fairtrade Coffee

Der Kaffee, welcher im Schatten einheimischer Bäume unserer Reservate in Harmonie mit der Natur wächst und gedeiht, wird von Fairtrade Kooperationen geliefert. Die Kaffeebauern erhalten einen fairen Preis für die Bohnen und es wird sogar noch mehr investiert, wie z. B. in Schulen, in die Wiederaufforstung und um die landwirtschaftliche Verbesserung voran zu treiben. Der Erlös aus dem Verkauf von Puro Produkten wird wiederverwendet, um Regenwald Gebiete, aus denen unser Kaffee kommt, zu kaufen und dadurch zu schützen.



Kaffee • Kleine Tasse	3,90
Kaffee • Große Tasse	4,80
Espresso • Espresso Macchiato	2,90
Cappuccino	4,60
Große Tasse Milchkaffee	5,20
Latte Macchiato	5,20
Heiße Schokolade • mit Sahne	5,20
Heiße Schokolade • ohne Sahne	4,90
Chai Latte • Gewürztee mit heißer Milch	5,20
Gerne bereiten wir ihr Getränk mit Hafermilch zu!	+0,50

Unser Bio-Tee in Spitzenqualität von PureTea/Althaus-Tee

Tee • Grosses Kännchen **0,6l • 6,3**

JAMES • Aromatisierter Bioschwarztee aus Earl Grey

AMAN • Bioschwarztee aus Darjeeling

CLAIRE • Biokräutertee aus Verbene

TRAUDL • Biokräutertee aus Almkräutern

HAYOTO • Bio Grüntee aus Sencha

JINJIN • Aromatisierter Grüntee mit Mango

AYURVEDA • Herbs and Ginger

BONGANI • Bio Aromatisierter Rooibos Vanille Tee

7x7DETOX TEE • Kräutertee von Jentschura

Der 49-Kräuter Basentee für eine bewusste Balance

VITALIS • Kräutertee von Dr. Joseph

Von Südtiroler Bergkräutern aus den Dolomiten

Tee im Glas: **0,4l • 3,8**

Kräuter • Kamille • Pfefferminz • Früchtetee • Schwarztee • Grüntee