



Diesen Satz dürfen Sie sich jetzt auf der Zunge zergehen lassen.

Zu verdanken haben wir das alles der Familie Pokrzywa aus Dachsberg. Sie wollen ihre Begeisterung für gute Produkte, für bodenständiges und regionales Essen – ohne Schnickschnack – an jeden Gast weitergeben.

Vier Jahreszeiten bestimmen unser wechselndes Angebot. Wir bieten faire Preise und bezahlen gleichzeitig unsere Produzenten angemessen. Deshalb definieren sich die Gerichte nicht allein über den Preis, sondern über Qualität, Regionalität.

Unsere Küche bezieht Zutaten von Lieferanten aus unserer Region, die uns persönlich bekannt sind. Wir kennen die Höfe, die Tierhaltung, die Arbeitsweise und die Bauern.

Neben herrlich frischem Schwarzwälder Bier haben wir Weine aus allen Lagen rund um den Schwarzwald – vom Hochrhein bis in die Ortenau. Dazu die wahrscheinlich größte Auswahl an Schwarzwälder Gins, sowie die berühmten Obstwässerle. Einfach probieren!

**Wir haben uns über zwei Jahre Zeit genommen, gute Produkte unserer Heimat zu finden. Nehmen Sie sich Zeit, diese zu genießen.**

Wir suchen laufend neue Lieferanten und Landwirte, die Gutes herstellen. Gerne können Sie uns diese empfehlen. Der Chef testet selbst. Versprochen!

Ihr Johannes Pokrzywa  
und das gesamte Wälder:Team



Naturpark-Marktscheunen stehen für Genuss, Design und Kultur aus dem Südschwarzwald.

Die Idee dahinter: Unter einem Dach wird eine große Auswahl an Lebensmitteln, teilweise in Bio-Qualität, sowie Schönes für Haus und Garten angeboten. Die Produkte stammen von landwirtschaftlichen Betrieben und kleinen Manufakturen aus dem Südschwarzwald. Sie spiegeln die Vielfalt der Region und die Kreativität der Herstellerinnen und Hersteller wider.

Nach der Rainhof Scheune in Kirchzarten-Burg ist WÄLDER:Genuss dem Netzwerk der Naturpark-Marktscheunen im Südschwarzwald beigetreten und bereichert am Verkehrsknotenpunkt Feldberg-Bärental das Angebot.

Wir wünschen einen schönen Aufenthalt in der Naturpark-Marktscheune und im Naturpark Südschwarzwald!

Translation App  
App de Traduction  
App de Traducción  
App di Traduzione  
סוגרת תייצקילפא

Google  
Übersetzer App  
Google Play Store



Google  
Übersetzer App  
Apple App Store



# WÄLDER:Speisen

## ÖBBIS VORWEG [VORSPEISEN]

Zu allen Vorspeisen reichen wir nach  
alter Tradition gebackenes Bauernbrot

### Gemischter Salat

Knackig frischer Blattsalat mit saisonalen Rohkost-Gemüsesalaten,  
Kernen und Hausdressing

6,90 €

### Bibeleskäs [Kräuterquark]

Portion Quark mit würzigen Kräutern, frischen roten Zwiebeln  
und erntefrische Radieschen

8,90 €

### Geräuchertes Forellenfilet aus dem Hotzenwald

mit Preiselbeer-Meerrettichsahne, Kaviar, Salatgarnitur und Butter

10,90 €

## Ä RECHTE SUBBE [EINE GUTE SUPPE]

Zu allen Suppen reichen wir nach alter  
Tradition gebackenes Bauernbrot

### Flädle-Subbe [Pfannkuchen-Suppe]

Rinderbrühe vom WÄLDER:Weiderind  
mit hausgemachten Flädle und Marktgemüse vom Kaiserstuhl

5,90 €

### Gulaschsuppe vom WÄLDER:Weiderind

mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln

8,90 €

# WÄLDER:Speisen

## WÄLDER:Klassiker

<b>Rumpsteak vom WÄLDER:Weiderind, 250 gr.</b>	<b>31,90 €</b>
mit Röstzwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter und Bom Frizz [Pommes]	
<b>Panierte Schnitzel vom Naturpark-Schwein</b>	<b>16,90 €</b>
vom Schweinerücken, dazu Bom Frizz [Pommes]	
<b>Cordon Bleu vom Naturpark-Schwein</b>	<b>18,90 €</b>
gefüllt mit Schwarzwälder-Schinken und Hofkäse, dazu Bom Frizz [Pommes]	
<b>Badische Muuldäsche [Badische Maultaschen]</b>	<b>16,90 €</b>
mit Rindfleischfüllung, Schmelzzwiebeln und zerlassener Butter	

## WÄLDER:Fisch

<b>Gebrautes Hotzenwälder Lachsforellenfilet</b>	<b>24,90 €</b>
mit Kräuter-Mandelbutter und Petersilienkartoffeln	

# WÄLDER:Speisen

## WÄLDER:Salate

Zu allen Salaten reichen wir nach alter  
Tradition gebackenes Bauernbrot

**Schwarzwälder Salatblatde [Salatplatte] 11,90 €**

Knackig frischer Blattsalat mit Rohkost Gemüsesalaten,  
Kernen und Hausdressing

**Schwarzwälder Salatblatde [Salatplatte] mit:**

- zwei panierten Schnitzeln vom Naturpark-Schwein 16,90 €
- gebratener Hähnchenbrust 17,90 €
- Rumpsteakstreifen vom WÄLDER:Weiderind 24,90 €
- geräuchertem Schwarzwald Forellenfilet 22,90 €

## WÄLDER:Vegetarisch

**Sellerieschnitzel in Wildkräuterpanade 13,90 €**

auf buntem Gemüseallerlei und Schnittlauchkartoffeln

**Chäsknöpfle [Käse Knöpfle] 15,90 €**

mit Bergkäse, Sahne, Röstzwiebeln, dazu ein kleiner gemischter Salat

## WÄLDER:Rösti

**Rösti – DEZUE GITT´S:**

- Spiegelei 11,90 €
- Speck und Spiegelei 13,90 €
- Grillgemüse  vegan 12,90 €
- mit Räucherlachs und Creme fraîche 17,90 €
- Gebratene Pilze mit Schwarzwälder Bergkäse überbacken 17,90 €

# WÄLDER:Speisen

## WÄLDER:Veschper [WÄLDER:Vesper]

### WÄLDER:Wurschtsalat [WÄLDER:Wurstsalat]

Geschnittene Lyoner, Freiland-Ei, Gurke und rote Zwiebeln,  
dazu frisches Bauernbrot

11,90 €

### WÄLDER:Wurschtsalat mit Chäs [WÄLDER:Wurstsalat mit Käse]

Geschnittene Lyoner, Freiland-Ei, Gurke, Käsestreifen und rote Zwiebeln,  
dazu frisches Bauernbrot

12,90 €

### Badisches Dreierlei

Wurstsalat, Bibeleskäs [Kräuterquark] und Brägele [Bratkartoffeln]

13,90 €

### WÄLDER:Veschperbrett [WÄLDER:Vesperbrett]

Blutwurst, Leberwurst, Landjäger, Bergkäse, Speck,  
dazu frisches Bauernbrot und Butter

16,90 €



## FÜR ÜSE KLEINÄ GÄSCHT [FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE]

Portion Bom Frizz [Pommes]

3,90 €

Eierknöpfe mit Rahmsoße

3,90 €

Paniertes Schnitzel mit Bom Frizz [Pommes]

8,90 €

# WÄLDER:Nachtisch

## ÖBBIS SÜESSES [DESSERT]

<b>Tagesfrisches Dessert (Probiererle)</b> verschiedene Sorten, wir bringen Ihnen gerne die Auswahl	<b>3,90 €</b>
<b>Warmer Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Schlagsahne	<b>8,90 €</b>
<b>WÄLDER:Genuss-Becher</b> 1 Kugel Nusseis, 1 Kugel Vanilleeis, geröstete Nüsse, Tannenschösslihonig, und Schlagsahne	<b>7,50 €</b>
<b>Schwarzwälder Eisbecher</b> 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Kirschen, Kirschwasser und Schlagsahne	<b>7,50 €</b>
<b>Joghurteisbecher</b> 1 Kugel Joghurteis, 1 Kugel-Joghurt-Heidelbeereis, Beerenragout und Schlagsahne	<b>7,50 €</b>
<b>Katjas Lieblingsbecher</b> 1 Kugel Oma's Apfelkucheneis, 1 Kugel Vanilleeis, Apfelkompott, Eierlikör und Schlagsahne	<b>7,50 €</b>
<b>Eiskaffee</b> Kalter Kaffee, 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne	<b>6,50 €</b>
<b>Eisschoki</b> Kalte Schoki, 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne	<b>6,50 €</b>

### Unsere Eissorten

Vanille – Schokolade – Haselnuss  
Joghurt-Heidelbeer – Oma's Apfelkuchen – Erdbeersorbet

1 Kugel 1,90 €

Wir verwenden ausschließlich das aufwendig und mit Liebe gemachte, besonders cremige HOF-Eis vom Mundenhof Freiburg. Aus bester Schwarzwälder Weidemilch.

# WÄLDER: Getränke

## APERITIF

Sekt	4,90 € (0,1 l)
Sekt mit Heidelbeerlikör	5,50 € (0,1 l)
Sekt mit Tannenspitzenlikör	5,50 € (0,1 l)
Sekt mit Sauerkirschlikör	5,50 € (0,1 l)
Kuck Kuck Royal (Wein Kirsch-Aperitif mit Sekt)	6,50 € (0,2 l)
Kalte Heidi (Kalte Heidi, Tonic, Himbeeren)	6,50€ (0,2 l)
Vincent Spritz (Vincent mit Alkohol , Sekt , Wasser, Beeren , Minze)	6,50€ (0,2 l)
Bier - Genuss (Gin, Zitronensaft , Holundersirup, Pils)	9,00 € (0,3 l)
Erdbeer Spritz ( Nach Verfügbarkeit ) (Erdbeer-Limes, Erdbeeren, Soda, Sekt, Minze)	9,00 € (0,2 l)
Himbeer Tonic (Himbeergeist, Himbeeren, Tonic)	9,00 € (0,2 l)
Vincent Tonic ohne Alkohol (Vincent ohne Alkohol , Tonic , Himbeeren)	5,50 € (0,2 l)
Alkoholfreier Gurken Apfel Cocktail (Gurken, Apfelsaft, Zitronensaft, Minze)	5,50€ (0,2 l)

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Libella Cola	2,90 € (0,2 l)	4,50 € (0,4 l)
Libella Orange	2,90 € (0,2 l)	4,50 € (0,4 l)
Libella Zitrone	2,90 € (0,2 l)	4,50 € (0,4 l)
Libella Spezi	2,90 € (0,2 l)	4,50 € (0,4 l)
Ebner Eistee Pfirsich aus Häusern	2,90 € (0,2 l)	4,50 € (0,4 l)
Fritz Cola Zero	3,40 € (0,33 l)	
Tannenliebe aus Freiburg	3,40 € (0,33 l)	
Schwarzwaldsprudel Lemon	3,40 € (0,25 l)	
Schwarzwaldsprudel Tonic Water	3,40 € (0,25 l)	
Libella Apfelsaft-Schorle	2,90 € (0,2 l)	4,50 € (0,4 l)
Libella Johannisbeer-Schorle	3,20 € (0,2 l)	4,80 € (0,4 l)
Ebner Holunder-Birne-Schorle aus Häusern	3,40 € (0,33 l)	
Ebner Rhabarber-Schorle aus Häusern	3,40 € (0,33 l)	
Ebner Orangensaft-Schorle aus Häusern	3,20 € (0,2 l)	4,80 € (0,4 l)
Ebner Apfel-Kirsch-Schorle aus Häusern	3,20 € (0,2 l)	4,80 € (0,4 l)
Ebner Apfelsaft naturtrüb aus Häusern	2,90 € (0,2 l)	4,50 € (0,4 l)
Ebner Orangensaft aus Häusern	3,20 € (0,2 l)	4,80 € (0,4 l)
Ebner Apfel-Kirschsaft aus Häusern	3,20 € (0,2 l)	4,80 € (0,4 l)
Hausgemachter Smoothie	3,80 € (0,2 l)	

# WÄLDER: Getränke

## WASSER

Peterstaler Gourmet Medium	2,60 € (0,25 l)	4,50 € (0,75 l)
Black Forest Still	3,90 € (0,5 l)	
Feldberger Tafelwasser		3,90 € (1,0 l)

## BIER

Rothaus Pils vom Fass	3,40 € (0,3 l)	4,40 € (0,5 l)
Rothaus Radler vom Fass	3,40 € (0,3 l)	4,40 € (0,5 l)
Rothaus Hefeweizen vom Fass	3,40 € (0,3 l)	4,40 € (0,5 l)
Rothaus Cola-Weizen vom Fass	3,40 € (0,3 l)	4,40 € (0,5 l)
Rothaus Tannenzäpfle Alkoholfrei	3,40 € (0,33 l)	
Rothaus Radlerzäpfle Alkoholfrei	3,40 € (0,33 l)	
Rothaus Hefeweizen Alkoholfrei		4,40 € (0,5 l)

## HEISSGETRÄNKE

Kaffee	2,90 €	
Großer Kaffee	3,90 €	
Espresso (Siebträger)	2,90 €	
Doppelter Espresso (Siebträger)	3,90 €	
Latte Macchiato	3,60 €	
Cappuccino	3,20 €	
Milchkaffee	3,90 €	
Verführerisches Duo (Eierlikör ,Espresso ,Sahnehaube)	7,00 € (4 cl)	
Tee	3,50 €	
Pfefferminztee, Kamillentee, Kräutertee, Früchtetee, Darjeeling, Earl Grey, Grüntee		
Warme Schoki	3,20 €	
Milch (warm/kalt)	3,20 €	



# WÄLDER: Getränke

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
<b>FASSWEINE</b>			
Britzinger Gutedel vom Fass	1,90 €	4,50 €	
Sasbacher Spätburgunder vom Fass	2,60 €	5,50 €	
Weißwein-Schorle		4,20 €	
Rotwein-Schorle		5,20 €	
<b>OFFENE WEISSWEINE</b>			
CHARDONNAY, TROCKEN	3,90 €	8,90 €	25,00 €
Weingut Engelhof, Hochrhein Bodensee leichte Säure			
CUVÉE FIDELIUS, TROCKEN	2,60 €	5,90 €	15,00 €
Weinhaus Heger, Kaiserstuhl präsender Fruchtkörper			
WEISSBURGUNDER, TROCKEN	4,20 €	9,50 €	26,00 €
Weingut Dörflinger, Markgräflerland Birne, Aprikose, tropische Früchte			
RIESLING, TROCKEN (Demeter)	3,50 €	7,90 €	22,00 €
Weingut Gallushof Heimbach, Breisgau Pfirsichstein			
<b>OFFENE ROSÈWEINE</b>			
ROSÉ KABINETT, HALBTROCKEN	3,20 €	7,20 €	20,00 €
Weingut Keller, Hochrhein Waldbeere, Himbeere, roten Früchten			
<b>OFFENE ROTWEINE</b>			
SPÄTBURGUNDER, BARRIQUE, TROCKEN	3,90 €	8,90 €	25,00 €
Weingut Keller, Hochrhein Bodensee Mollig dicht, deutlichem Barriqueeinfluss			
BLAUER BURGUNDER, TROCKEN	2,90 €	6,90 €	19,00 €
Weingut Heinemann, Markgräflerland Aromen wie Zeder, Nelke und Muskat			

# WÄLDER: Getränke

## WHISKY

Whisky, Steinacker aus Dachsberg	7,00 € (4 cl)
Whisky, Rothaus aus Grafenhausen	9,00 € (4 cl)

## GIN

Gin, Steinacker aus Dachsberg	6,00 € (4 cl)
WÄLDER:Schwarzwald Gin	8,00 € (4 cl)

## SCHNAPS

Hefe, Steinacker aus Dachsberg	3,50 € (2 cl)
Kirsch-Vanille-Schnaps, Franziska aus Gengenbach	4,00 € (2 cl)
Dörr Zwetschge, Brennerei Fies aus Oberkirch	5,50 € (2 cl)
Küfer Birne Rosé, Brennerei Fies aus Oberkirch	5,50 € (2 cl)
Fruchtige Marille, Brennerei Fies aus Oberkirch	5,50 € (2 cl)
Quitte, Steinacker aus Dachsberg	5,50 € (2 cl)
Haselnuss, Steinacker aus Dachsberg	5,50 € (2 cl)
Zibärte, Indlekofer aus Wutöschingen	5,50 € (2 cl)
Sauerkirsch, Intlekofer aus Wutöschingen	5,50 € (2 cl)
Apfel Eichenfass, Steinacker aus Dachsberg	6,00 € (2 cl)
Willigold, Brennerei Wild aus Gengenbach	6,50 € (2 cl)
Aprikose Gold, Brennerei Wild aus Gengenbach	6,50 € (2 cl)
Kirschwasser, Marder aus Unteralpfen	6,50 € (2 cl)
Mirabelle, Marder aus Unteralpfen	6,50 € (2 cl)
Williams, Marder aus Unteralpfen	6,50 € (2 cl)
Zwetschge Holzfass, Marder aus Unteralpfen	6,50 € (2 cl)
Steinpilzgeist, Marder aus Unteralpfen	6,50 € (2 cl)
Himbeergeist, Marder aus Unteralpfen	6,50 € (2 cl)
Bierbrand Rothaus	6,50 € (2 cl)
Feldberger Enzian 40%, Barths Hüsli aus Bräunlingen	10,00 € (2 cl)

## LIKÖR

Schoko-Likör, Brennerei Fies aus Oberkirch	3,50 € (2 cl)
Eier-Likör mit Kirsch, Brennerei Fies aus Oberkirch	3,50 € (2 cl)
Johannisbeerlikör, Brennerei Fies aus Oberkirch	3,50 € (2 cl)
Hotzenbitter Kräuter-Likör, Steinacker aus Dachsberg	3,50 € (2 cl)
Heidelbeer-Likör, Steinacker aus Dachsberg	4,00 € (2 cl)
Honig-Kirsch-Likör, Steinacker aus Dachsberg	4,00 € (2 cl)
Whisky-Likör, Rothaus aus Grafenhausen	5,00 € (2 cl)
Sauerkirsch-Likör, Marder aus Unteralpfen	6,50 € (2 cl)

# WEINREGIONEN RUND UM DEN SCHWARZWALD

## HOCHRHEIN

- 1 Weingut Engelhof
- 2 Weingut Keller

## MARKGRÄFLERLAND

- 3 Weingut Dörflinger
- 4 Weingut Schlumberger
- 5 Weingut Heinemann

## TUNIBERG

- 6 Weingut Clemens Lang

## KAISERSTUHL

- 7 Weingut Dr. Heger
- 8 Weingut Michel

## BREISGAU

- 9 Weingut Gallushof

## ORTENAU

- 10 Weingut Kopp



