



*Alles Gute aus dem Schwarzwald...*

**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.

Unsere Speisekarte wird von den Jahreszeiten geschrieben und von den Produkten. Wir möchten faire Preise bieten, aber gleichzeitig unsere Produzenten angemessen bezahlen. Unsere Küche definiert sich deshalb nicht über den Preis, sondern über die Qualität und die Regionalität. Daran stellen wir höchste Ansprüche.

Das Küchenteam um Küchenchef Leon Wuchner bezieht Zutaten von Lieferanten aus unserer Region, die uns persönlich bekannt sind. Wir kennen die Höfe, die Tierhaltung, die Arbeitsweise und die Bauern. Leon ist nicht nur unser Chefkoch, denn zusammen mit seinem Vater betreibt er eine Fischzucht im Hotzenwald und beliefert uns direkt mit Forellen. Frischer geht's nicht!

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 – regionale Vielfalt unter einem Dach**

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!

# WÄLDER:Saison

## SUPPE

**Kürbissuppe vom Hokkaido Kürbis**  
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

5,20 €

## VORSPEISE

**Gänseleber**  
an Kaiserstühler Feldsalat dazu Kartoffel Speckdressing

16,90 €

## HAUPTGANG

**Duett von glasierter Gänsebrust & geschmorter Gänsekeule**  
auf Waldhonigsauce, Bratapfel, Kartoffelklöße und Rotkohl

34,90 €

**Glacierte Gänsebrust**  
auf Waldhonigsauce, Bratapfel, Kartoffelklöße und Rotkohl

39,90 €

**Rehragout aus heimischer Jagd**  
[Jagdgebiete: St. Blasien, Hotzenwald und Menzenschwand]  
in Rotweinsauce mit Haselnuss-Knöpfe, Rotkohl und Preiselbeerapfel

21,50 €

**Schnitzel vom heimischen Reh**  
[Jagdgebiete: St. Blasien, Hotzenwald und Menzenschwand]  
in Wachholdersauce, mit Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Haselnussknöpfe

28,50 €

## DESSERT

**Zwetschgeneisbecher**  
Zwetschgenröster mit Vanille- und Haselnusseis, dazu Schlagsahne

7,50 €

**Walnussparfait**  
mit Zwetschgenröster und Schlagsahne

8,20 €

# WÄLDER:Speisen

## ÖBBIS VORWEG [VORSPEISEN]

Zu allen Vorspeisen reichen wir nach  
alter Tradition gebackenes Bauernbrot

### Üse Wildkrüter-Salat [Unser Wildkrüter-Salat]

5,90 €

Knackig frischer Blattsalat mit Wildkräutern und  
saisonaalem Marktgemüse, dazu Hausdressing

### Bibeleskäs [Kräuterquark]

3,90 €

Quark mit würzigen Kräutern, frischen roten Zwiebeln  
und erntefrischen Radieschen

### WÄLDER:Antipashti [WÄLDER:Antipasti]

9,80 €

Geräuchertes Filet von der Tiefensteiner Regenbogenforelle,  
würziger Hofkäse, Schwarzwälder Schinken und Bibeleskäse

## Ä RECHTE SUBBE [EINE GUTE SUPPE]

Zu allen Suppen reichen wir nach alter  
Tradition gebackenes Bauernbrot

### Flädle-Subbe [Pfannkuchen-Suppe]

5,90 €

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

### Gulaschsuppe vom WÄLDER:Weiderind

6,90 €

mit Paprika, Kartoffeln, Zwiebeln und einem Klecks Sauerrahm

# WÄLDER:Speisen

## WÄLDER:VESCHPER

<b>WÄLDER:Wurschtsalat [WÄLDER:Wurstsalat]</b>	8,90 €
Geschnittene Lyoner, Ei, Gurke und rote Zwiebeln, dazu frisches Bauernbrot	
<b>WÄLDER:Wurschtsalat mit Chäs [WÄLDER:Wurstsalat mit Käse]</b>	9,80 €
Geschnittene Lyoner, Ei, Gurke und rote Zwiebeln, dazu frisches Bauernbrot	
<b>WÄLDER:Rindfleischsalat</b>	12,90 €
Fleisch vom WÄLDER:Weiderind, Gurke, Zwiebel und Senfmarinade, dazu frisches Bauernbrot	
<b>Badisches Dreierlei</b>	10,50 €
Wurstsalat, Bibeleskäs [Kräuterquark] und Brägele [Bratkartoffeln]	
<b>Linsäiitopf [Linseneintopf]</b>	12,90 €
Gute Alb-Linsen mit Gemüse, ein Paar Wienerle und Spätzle	
<b>Buurebratwürscht [Bauernbratwürste]</b>	13,50 €
Bauernbratwürste vom Naturpark-Schwein mit Brägele [Bratkartoffeln] und Zwiebeln	

## WÄLDER:RÖSTI

### Rösti

#### DEZUE GITT´S:

- Speck und Spiegelei	13,50 €
- Gebratene Pilze (vegan)	15,50 €
- Gebratene Pilze mit Schwarzwälder Bergkäse überbacken	17,50 €
- Hausgebeizte Lachsforelle	19,50 €

# WÄLDER:Speisen

## WÄLDER:KLASSIKER

<b>Schweinsbrotte [Schweinebraten]</b>	16,50 €
Schweinehalsbraten frisch aus dem Ofen vom Naturpark-Schwein, mit Biersoße, Rahmwirsing und Semmelknödel	
<b>Paniertes Schnitzel</b>	14,90 €
Schweinerücken vom Naturpark-Schwein, dazu Bom Frizz [Pommes]	
<b>Rumpsteak vom WÄLDER:Weiderind</b>	22,90 €
mit Pfefferrahmsauce und Knöpfe	
wahlweise mit Käseknöpfe	24,90 €
<b>Cordon Bleu vom Naturpark-Schwein</b>	16,90 €
gefüllt mit Schwarzwälder-Schinken und Hofkäse, dazu Bom Frizz [Pommes]	
<b>Marions hausgemachte Muuldäschle</b>	16,00 €
<b>[Marions hausgemachte Maultaschen]</b>	
mit Rindfleischfüllung, Schmelzzwiebeln und zerlassener Butter	
<b>Gebratene Forellenfilets von der Tiefensteiner Regenbogenforelle</b>	21,00 €
mit Kräuter-Mandelbutter und Petersilienkartoffeln	
us em Kuchichefs sim eigene Weiher [Aus Küchenchefs eigenem Weiher]	
<b>Saftige Hähnchenbrust vom Dachsberger Lindenhof</b>	23,50 €
mit Pfeffer-Pilzrahmsauce und Kräuterbandnudeln	
<b>Schwarzwälder Salatbladde [Salatplatte]</b>	10,80 €
Blattsalat mit Wildkräutern, Hausdressing und saisonalen Gemüsesalaten, dazu frisches Bauernbrot	
<b>DEZUE GITT´S:</b>	
- Hähnchenbrust vom Dachsberger Lindenhof, ca. 200g	18,00 €

# WÄLDER:Speisen

## WÄLDER:VEGETARISCH

**Husgmachte Chäsknöpfle [Hausgemachte Käseknöpfle]** 13,50 €  
Bergkäse, Sahne und Röschtzwiebeln, dazu kleiner gemischter Salat

**WÄLDER Nudle [WÄLDER Nudeln]** 13,50 €  
Bandnudeln mit frischen Pilzen in Rahm

## WÄLDER:VEGAN

**Husgmachte Linsäküechle [Hausgemachte Linsenküchlein]** 14,50 €  
mit Zucchini spaghetti, Tomatensoße, gebratenen Pilzen und Salzkartoffeln

**Rösti** 15,50 €  
mit gebratenen Pilzen

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



Portion Bomm Friz [Pommes] 4,00 €

Hausgemachte Eierknöpfle mit Rahmsoße (A, B, C, D) 4,20 €

Nudeln mit Tomatensauce (A, B, C, D) 7,50 €

Paniertes Schnitzel mit Bomm Friz [Pommes] (A, B, C, F) 9,80 €

# WÄLDER:Dessert

## Tagesfrisches Dessert (Probiererle)

verschiedene Sorten

**3,50 €**

## Zwetschgeneisbecher

Zwetschgenröster mit Vanille- und Haselnusseis, dazu Schlagsahne

**7,50 €**

## Walnussparfait

mit Zwetschgenröster und Schlagsahne

**8,20 €**

## Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Schlagsahne

**6,50 €**

## Nuss-Becher

1 Kugel Nuss, 1 Kugel Vanille, Sahne, Caramel-Sauce, geröstete Nüsse

**7,50 €**

## Joghurt-Becher

Natur Joghurt, 1 Kugel Joghurt, 1 Kugel Joghurt-Heidelbeer, Sahne, Beeren-Sauce

**7,50 €**

## WÄLDER:Genuss-Becher

2 Kugeln Vanille, geröstete Nüsse, Tannenschösslinghonig, Sahne

**7,30 €**

## Kirsch-Eisbecher

Kirschen, 1 Kugel Vanille, 1 Kugel Schokolade, Kirschwasser, Sahne

**7,50 €**

## Apfelkuchen-Becher

Apfelmus, 1 Kugel Oma's Apfelkucheneis, 1 Kugel Vanille, Sahne

**7,50 €**

## Unsere Eissorten von HofEis aus Schallstadt

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

**1 Kugel 1,80 €**

# WÄLDER:Getränke

## APERITIF

<b>Sekt</b> <sup>(P)</sup>	4,90 € (0,1l)
<b>Sekt mit Heidelbeerlikör</b>	5,50 € (0,1l)
<b>Kuck Kuck Royal</b> Wein-Kirsch-Aperitif mit Sekt	5,50 € (0,1l)
<b>Kalte Heidi Spritz</b> Himbeer-Aperitif mit Tonic Water	6,50 € (0,2l)
<b>Vincent Spritz</b> Vincent, Sekt, Beeren, Minze	6,50 € (0,2l)
<b>Vincent Tonic, alkoholfrei</b> Vincent, Tonic Water, Himbeeren, Minze	5,50 € (0,2l)

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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



# WÄLDER: Getränke

## WASSER

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

## BIER

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

## 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 €
Tee	3,50 €
Pfefferminztee, Kamillentee, Kräutertee, Früchtetee, Darjeeling, Earl Grey, Grüntee	
Warme Schoki	3,20 €
Milch (warm/ kalt)	3,20 €

# WÄLDER: Getränke

## FASSWEINE

	0,1l	0,25l	0,75l
Britzinger Gutedel vom Fass	1,90 €	4,50 €	
Sasbacher Spätburgunder vom Fass	2,60 €	5,50 €	
Weißwein-Schorle		4,20 €	
Rotwein-Schorle		5,20 €	

## OFFENE WEISSWEINE

<b>CHARDONNAY, TROCKEN</b> Weingut Engelhof, Hochrhein Bodensee leichte Säure	3,90 €	8,90 €	25,00 €
<b>CUVÉE FIDELIUS, TROCKEN</b> Weinhaus Heger, Kaiserstuhl präsender Fruchtkörper	2,60 €	5,90 €	15,00 €
<b>WEISSBURGUNDER, TROCKEN</b> Weingut Kopp, Ortenau Birne, Aprikose, tropische Früchte	4,20 €	9,50 €	26,00 €
<b>RIESLING, TROCKEN (Demeter)</b> Weingut Gallushof Heimbach, Breisgau Pfirsichstein	3,50 €	7,90 €	22,00 €

## OFFENE ROSÉWEINE

<b>ROSÉ KABINETT, TROCKEN</b> Weingut Clemens Lang, Tuniberg Waldbeere, Himbeere, roten Früchten	3,20 €	7,20 €	20,00 €
--	--------	--------	---------

## OFFENE ROTWEINE

<b>SPÄTBURGUNDER, BARRIQUE, TROCKEN</b> Weingut Keller, Hochrhein Bodensee Mollig dicht, deutlichem Barriqueeinfluss	3,90 €	8,90 €	25,00 €
<b>BLAUER BURGUNDER, TROCKEN</b> Weingut Heinemann, Markgräflerland Aromen wie Zeder, Nelke und Muskat	2,90 €	6,90 €	19,00 €

(Alle Weine enthalten Sulfite/ K)

# WÄLDER: Getränke

## WHISKY

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

## GIN

Gin, Steinacker aus Dachsberg	6,00 € (4cl)
Gin, Marder aus Unteralpfen	8,00 € (4cl)

## SCHNAPS

Hefe, Steinacker aus Dachsberg	3,50 € (2cl)
Quitte, Steinacker aus Dachsberg	5,50 € (2cl)
Waldkräuter, Steinacker aus Dachsberg	5,50 € (2cl)
Haselnuss, Steinacker aus Dachsberg	5,50 € (2cl)
Apfel Eichenfass, Steinacker aus Dachsberg	6,00 € (2cl)
Zibärtele, Intlekofer aus Wutöschingen	5,50 € (2cl)
Sauerkirsch, Intlekofer aus Wutöschingen	5,50 € (2cl)
Kirschwasser, Marder aus Unteralpfen	6,50 € (2cl)
Mirabelle, Marder aus Unteralpfen	6,50 € (2cl)
Williams, Marder aus Unteralpfen	6,50 € (2cl)
Zwetschge Holzfass, Marder aus Unteralpfen	6,50 € (2cl)
Steinpilzgeist, Marder aus Unteralpfen	6,50 € (2cl)
Himbeergeist, Marder aus Unteralpfen	6,50 € (2cl)
Bierbrand Rothaus, Marder aus Unteralpfen	6,50 € (2cl)
Kirsch-Vanille-Schnaps, Franziska aus Gengenbach	4,00 € (2cl)
Feldberger Enzian 40%, Barths Hüsli aus Bräunlingen	10,00 € (2cl)

## LIKÖR

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