

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 versuchen faire Preise zu bieten, aber auch die Produzenten fair zu 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. Frischer geht's nicht!

Wir versuchen alle Weingegenden, um den Schwarzwald im Angebot zu haben – vom Hochrhein bis in die Ortenau. Wir haben wahrscheinlich die beste Auswahl an Schwarzwälder Gins. Selbstverständlich auch die berühmten Schwarzwälder 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 selber testet. 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!

ÖBBIS VORWEG [*Vorspeisen*]

Zu allen Vorspeisen reichen wir nach alter Tradition
gebackenes Bauernbrot

<i>Üse Wildkrüter-Salat [Unser Wildkräuter-Salat]</i>	5,90 €
Knackig frischer Blattsalat mit Wildkräutern und saisonaalem Marktgemüse mit Hausdressing	
<i>Bibeleskäs [Kräuterquark]</i>	3,90 €
Quark mit würzigen Kräutern, frischen roten Zwiebeln und erntefrische Radieschen	
<i>Us em Kuchichefs sin eigenem Weiher [Aus Küchichenefs eigenem Weiher]</i>	6,50 €
Geräuchertes Filet von der Tiefensteiner Regenbogenforelle Preiselbeer-Sahneemerrrettich mit gerösteten Toastbrotecken	
<i>Selber-beizte Lachstorelle [Selbst gebeizte Lachstorelle]</i>	8,50 €
Auf knusprigem Rösti mit Honig-Senfsoße	

Ä RECHTE SUBBE [*eine gute Suppe*]

Zu allen Suppen reichen wir nach alter Tradition
gebackenes Bauernbrot

<i>Flädle-Subbe [Pfannkuchen-Suppe]</i>	5,90 €
Rinderbrühe vom Weiderind mit hausgemachten Flädle und Marktgemüse vom Kaiserstuhl	
<i>Herdöpfel-Gymies-Subbe [Kartoffel-Gemüsesuppe]</i>	5,50 €
Kartoffeln mit Marktgemüse vom Kaiserstuhl, dazu Kracherle	
<i>Tomatä-Cräim-Subbe [Tomatencremesuppe]</i>	6,20 €
Suppe aus sonnengereiften Tomaten mit Rahm und Brotchip	

WÄLDER:VESCHPER

<i>Wälder Brett'l</i>	15,50 €
Verschiedene Wurst von der Landmetzgerei Dorer – Schübling – Speck – Schinken Bibeleskäs [Kräuterquark] – Essig-Gurken – rote Zwiebel – Butter – frisches Bauernbrot	
<i>Wälder Wurschtsalat [Wälder Wurstsalat]</i>	8,90 €
Geschnittene Lyoner – Ei – Gurke – rote Zwiebel – frisches Bauernbrot	
<i>Wälder Wurschtsalat mit Chäs [Wälder Wurstsalat mit Käse]</i>	9,80 €
Geschnittene Lyoner – Ei – Gurke – rote Zwiebel – frisches Bauernbrot	
<i>Alles isst Wurscht</i>	24,50 €
Wälder Wurstsalat in der Familienschüssel, ca. 750g, dazu ein halber Laib Bauernbrot	
<i>Wälder Rindfleischsalat</i>	12,90 €
Fleisch vom Weiderind – Gurke – Zwiebel – Senfmarinade – frisches Bauernbrot	
<i>Badisches Dreierlei</i>	10,50 €
Wurstsalat – Bibeleskäs [Kräuterquark] – Brägele [Bratkartoffeln]	
<i>Schwarzwälder Salatblatde [Salatplatte]</i>	10,80 €
Blattsalat mit Wildkräutern und saisonalem Gemüsesalaten – Hausdressing – frisches Bauernbrot	
DOZUE GITT´S:	
- Hähnchenbrust vom Dachsberger Lindenhof, ca. 200g	18,00 €
- geräucherte Filets von der Tiefensteiner Regenbogenforelle	23,50 €
<i>Linsäitopf [Linseneintopf]</i>	12,90 €
Gute Alb-Linsen mit Gemüse – Wienerle – Spätzle	
<i>Buurebratwurst [Bauernbratwurst]</i>	13,50 €
Bauernbratwurst vom Naturpark-Schwein mit Brägele [Bratkartoffeln]	

DES GITT'S IMMER

WÄLDER:KLASSIKER

<i>Us em Ofä [Aus dem Ofen]</i>	16,50 €
Schweinehalsbraten vom Naturpark-Schwein – Biersoße – Rahmwirsing – Semmelknödel	
<i>Paniertes Schnitzel</i>	14,90 €
Schweinerücken vom Naturpark mit Pommes	
<i>Rumpsteak vom Wälder-Weiderind</i>	22,90 €
mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln und Rosmarinkartoffeln	
<i>Schweinefilet-Medallions</i>	18,90 €
Schwein vom Naturpark mit Pfeffer-Pilzrahmsoße und Knöpfe	
<i>Cordon Bleu vom Naturpark-Schwein</i>	16,90 €
gefüllt mit Schwarzwälder-Schinken und Hofkäse, mit Pommes	
<i>Marions hausgemachte Muldäschä</i>	16,00 €
<i>[Marions hausgemachte Maultäschle.]</i>	
mit Schmelzzwiebeln und zerlassener Butter	
<i>Us em Kuchichefs sin eigenem Weiher</i>	21,00 €
<i>[Aus Küchenchefs eigenem Weiher.]</i>	
Gebatene Forellenfilets von der Tiefensteiner Regenbogenforelle mit Kräuter-Mandelbutter und Kartoffeln	

WÄLDER:SAISONAL

<i>Wälder:Teller</i>	15,90 €
Marinierter Schweinenacken und -bauch mit hausgemachter Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Bibeleskäs [Kräuterquark]	
<i>Saftige Hähnchenbrust vom Dachsberger Lindenhof</i>	23,50 €
mit Pfeffer-Pilzrahmsoße und Kräutern – Bandnudeln	

WÄLDER:VEGETARISCH

<i>Hausgemachte Chäsknöpfle [Hausgemachte Käseknöpfle]</i>	13,50 €
Bergkäse – Sahne – Röschtzwiebeln – kleiner gemischter Salat	
<i>Wälder Nudle [Wälder Nudeln]</i>	13,50 €
Bandnudeln mit frischen Pilzen in Rahm	
<i>Ofäherdöpfel mit Bibeleskäs</i>	10,50 €
<i>[Ofenkartoffeln mit Kräuterquark]</i>	

WÄLDER:VEGAN

<i>Hausgemachte Linsäkiechle</i>	14,50 €
<i>[Hausgemachte Linsenküchlein]</i>	
mit Zucchini-Spaghetti – Tomatensoße und gebratenen Pilzen	
<i>Rösti mit Pilzen und kleinem Salat</i>	15,50 €

FÜR ÜSE KLEINÄ GÄSCHT

[Für unsere kleinen Gäste]

<i>Gemischter Kindersalat</i>	4,50 €
<i>Flädlesuppe</i>	4,00 €
<i>Portion Pommes</i>	4,00 €
<i>Hausgemachte Eierknöpfle mit Rahmsoße</i>	4,20 €
<i>Paniertes Schnitzel mit Pommes</i>	9,80 €
<i>Panierte Forellenknusperle mit Kartoffelschnee</i>	9,80 €
<i>Kinder-Eisbecher „Trudpert“ Apfelmus - Vanilleeis - Schlagsahne</i>	4,00 €



ÖBBIS SÜESSES [DESSERT]

<i>Grießflammerie (Probiererle) mit Beeren der Saison</i>	3,50 €
<i>Tagesfrisches Dessert (Probiererle)</i>	3,50 €
<i>Erdbeerparfait von Kaiserstühler Erdbeeren –Eierlikörschaum – Schlagsahne</i>	7,50 €
<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	6,50 €
<i>Eisschoki</i>	6,50 €
<i>Eiskaffee</i>	6,50 €

WÄLDER: Getränke

APERITIF

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

WÄLDER: Getränke

WASSER

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

BIER

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

HEISSGETRÄNKE

<i>Kaffee</i>	2,90 €
<i>Großer Kaffee</i>	3,90 €
<i>Espresso (Siebträger)</i>	2,90 €
<i>Doppelter Espresso (Siebträger)</i>	3,90 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,60 €
<i>Cappuccino</i>	3,20 €
<i>Milchkaffee</i>	3,90 €

<i>Tee</i>	3,50 €
<i>Pfefferminztee, Kamillentee, Kräutertee, Früchtetee, Darjeeling, Earl Grey, Grüntee</i>	

<i>Warme Schoki</i>	3,20 €
<i>Milch (warm/kalt)</i>	3,20 €

WÄLDER: Getränke

WEIN (Alle Weine enthalten Sulfite/ P)	0,1l	0,25l	0,75l
<i>Chardonnay, trocken</i> Weingut Engelhof, Hochrhein leichte Säure	3,50 €	8,70 €	26,00 €
<i>Cuvée Fidelius, trocken</i> Weingut Dr. Heger, Kaiserstuhl präsenten Fruchtkörper	2,50 €	6,30 €	19,00 €
<i>Gutedel, trocken, Müllheimer Reggenhag</i> Weingut Dörflinger, Markgräfler Aprikose, Mirabelle, trocken	2,30 €	5,70 €	17,00 €
<i>Grauburgunder, trocken</i> Weingut Dr. Heger, Kaiserstuhl Steinobst	3,70 €	9,30 €	28,00 €
<i>Riesling, trocken (Demeter)</i> Weingut Gallushof Heimbach, Breisgau Pfirsichstein	4,00 €	10,00 €	30,00 €
<i>Rosé Kabinett, trocken</i> Weingut Clemens Lang, Kaiserstuhl Waldbeere, Himbeere, roten Früchten	3,10 €	7,70 €	23,00 €
<i>Spätburgunder, Barrique, trocken</i> Weingut Keller, Hochrhein Mollig dicht, deutlichem Barriqueeinfluss	3,20 €	8,00 €	24,00 €
<i>Blauer Burgunder, trocken</i> Weingut Heinemann, Markgräfler Aromen wie Zeder, Nelke und Muskat	2,50 €	6,30 €	19,00 €
<i>Cabernet Rotfuchs, trocken</i> Weingut Clemens Lang, Kaiserstuhl Brombeere, grüne Paprika, pfeffrig	3,90 €	9,70 €	29,00 €
<i>Britzinger Gutedel vom Fass</i>	1,70 €	4,60 €	
<i>Sasbacher Spätburgunder vom Fass</i>	2,70 €	5,80 €	
<i>Weißwein-Schorle</i>		4,50 €	
<i>Rotwein-Schorle</i>		5,50 €	

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



WÄLDER: Getränke

WHISKY

<i>Whisky, Steinacker</i>	7,00 € (4cl)
<i>Whisky, Rothaus</i>	9,00 € (4cl)

GIN

<i>Gin, Steinacker</i>	6,00 € (4cl)
<i>Gin, Marder</i>	8,00 € (4cl)

SCHNAPS

<i>Sauerkirsch, Intlekofer</i>	5,50 € (2cl)
<i>Quitte, Steinacker</i>	5,50 € (2cl)
<i>Waldkräuter, Steinacker</i>	5,50 € (2cl)
<i>Kirsch, Marder</i>	6,50 € (2cl)
<i>Willi, Marder</i>	6,50 € (2cl)
<i>Zibärtele, Intlekofer</i>	5,50 € (2cl)
<i>Haselnuss, Steinacker</i>	5,50 € (2cl)
<i>Hefe, Steinacker</i>	3,50 € (2cl)
<i>Mirabelle, Marder</i>	6,50 € (2cl)
<i>Apfel Eichenfass, Steinacker</i>	6,00 € (2cl)
<i>Zwetschge Holzfass, Marder</i>	6,50 € (2cl)
<i>Steinpilzgeist, Marder</i>	6,50 € (2cl)
<i>Himbeergeist, Marder</i>	6,50 € (2cl)
<i>Bierbrand Rothaus, Ebner</i>	6,50 € (2cl)
<i>Kirsch-Vanille-Schnaps, Franziska</i>	4,00 € (2cl)
<i>Hüslli Feldberger Enzian 40%, Barths</i>	10,00 € (2cl)

LIKÖRE

<i>Sauerkirsch-Likör, Marder</i>	6,50 € (2cl)
<i>Whisky-Likör, Rothaus</i>	5,00 € (2cl)
<i>Heidelbeer-Likör, Schlegel</i>	4,00 € (2cl)
<i>Schoko-Likör, Fries</i>	3,50 € (2cl)
<i>Eier-Likör mit Kirsch, Fries</i>	3,50 € (2cl)
<i>Hotzenbitter Kräuter-Likör, Steinacker</i>	3,50 € (2cl)
<i>Honig-Kirsch-Likör, Steinacker</i>	4,00 € (2cl)