

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.

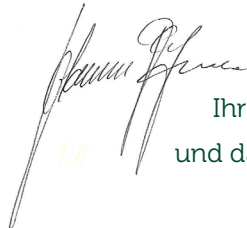
Unsere Küche definiert sich deshalb nicht über den Preis, sondern über die Qualität und die Regionalität. Daran stellen wir höchste Ansprüche.

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 gesamt 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 Buurebrot [*Bauernbrot*]**

Unser Wildkräuter-Salat

Knackig frischer Blattsalat mit Wildkräuter und
saisonaalem Markt-Gemüse mit Hausdressing

5,90€

*Bibeleskäs [*Kräuterquark*]*

Würzige Kräuter mit frischen roten Zwiebeln und erntefrische Radieschen

3,90€

Aus Küchenchefs eigener Fischzucht

Geräuchertes Filet von der Tiefensteiner Regenbogenforelle
Sahnemeerrettich mit Preiselbeeren

6,50€

Ä RECHTE SUBBE [*eine gute Suppe*]

**Zu allen Suppen reichen wir nach alter Tradition
gebackenes Buurebrot [*Bauernbrot*]**

Flädle-Subbe

Rinderbrühe vom Weiderind mit hausgemachten
Flädle und Marktgemüse vom Kaiserstuhl

5,90€

*Herdöpfel-Gmües-Subbe [*Kartoffel-Gemüsesuppe*]*

Kartoffeln mit Marktgemüse vom Kaiserstuhl und Kracherle

5,50€

Spargel-Cräm-Subbe

Aus dem Markgräflerland mit Speckchip

6,40€

WÄLDER:VESCHPER

<i>Wälder Brett'l</i>	15,50€
Verschiedene Wurst von der Landmetzgerei Dorer – Schübling – Speck – Schinken Bibeleskäs – Essig-Gurken – rote Zwiebel – Butter – frisches Buurebrot [Bauernbrot]	
<i>Wälder Wurstsalat</i>	8,90€
Geschnittene Lyoner – Ei – Gurke – rote Zwiebel – frisches Buurebrot [Bauernbrot]	
<i>Wälder Wurstsalat mit Käs</i>	9,80€
Geschnittene Lyoner – Ei – Gurke – rote Zwiebel – frisches Buurebrot [Bauernbrot]	
<i>Alles isst Wurst</i>	24,50€
Wälder Wurstsalat in de Familienschüssle ca. 750g, dazu en halbe Laib Buurebrot [Bauernbrot]	
<i>Wälder Rindfleischsalat</i>	12,90€
Fleisch vom Weiderind – Gurke – Zwiebel – Senfmarinade – frisches Buurebrot [Bauernbrot]	
<i>Badisches Dreierlei</i>	10,50€
Wurstsalat – Bibeleskäs – Brägele [Bratkartoffeln]	
<i>Schwarzwälder Salatbladde</i>	10,80€
Blattsalat mit Wildkräutern und saisonalem Gemüsesalaten – Hausdressing - frisches Buurebrot [Bauernbrot]	
DEZUE GITT´S:	
- Schweinerückensteak vom Naturpark-Schwein, ca. 200g	17,50€
- Hähnchenbrust vom Dachsberger Lindenhof, ca. 200g	18,00€
- Rinderrückensteak vom Weiderind, ca. 200g	25,00€
- geräucherte Filets von der Tiefensteiner Regenbogenforelle (K)	23,50€
<i>Linseneintopf</i>	12,90€
Guete Alb-Linsen mit Gmües – Wienerle – Spätzle	
<i>Buurebratwurst [Bauernbratwurst]</i>	13,50€
Bauernbratwurst vom Naturpark-Schwein mit Brägele [Bratkartoffeln]	

DES GITT'S IMMER

WÄLDER:KLASSIKER

<i>Aus dem Ofen</i>	16,50 €
Schweinehalsbraten vom Naturpark-Schwein – Bier-Soße – Rahmwirsing – Semmelknödel	
<i>Paniertes Schnitzel</i>	14,90 €
vom Naturpark-Schweinerücken – Bomm frizz [Pommes]	
<i>Cordon Bleu vom Naturpark-Schwein</i>	16,90 €
gefüllt mit Schwarzwälder-Schinken und Hofkäs – Bomm frizz [Pommes]	
<i>Rinderrückensteak vom Weiderind</i>	27,50 €
Husgmachte Kräuterbutter mit Bomm frizz [Pommes]	
<i>Marion's husgemachte Maultäschle</i>	16,00 €
mit Schmelzzwieble und zerlassener Butter	
<i>Vom Chefkoch's Weiher</i>	21,00 €
Gebratene Forellenfilets von der Tiefensteiner Regenbogenforelle mit Weißweinsauce und Herdöpfel [Kartoffeln]	

WÄLDER:SAISONAL

<i>Portion Badischer Spargel</i>	19,90 €
mit Holländischer Soße und Herdöpfel [Kartoffeln]	

DEZUE GITT'S:

- mit gemischter Schinkenplatte	25,90 €
- mit Schnitzel	27,00 €
- mit Forellenfilet	29,90 €

WÄLDER:VEGETARISCH & VEGAN

Hausgemachte Käseknöpfe [Hausgemachte Käseknöpfe] 13,50 €
Bergkäse – Sahne – Röschtzwieble – kleine gemischte Salat

Wälder Bolo 11,50 €
Hausgemachte vegane Bolognese – Bandnudeln – Gemüse – Tomate

Portion Badischer Spargel 19,90 €
mit Holländischer Soße und Herdöpfel [Kartoffeln]

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Gemischter Kindersalat 4,50 €

Flädlesuppe 4,00 €

Portion Bomm frizz [Pommes] 4,00 €

Hausgemachte Eierknöpfe mit Rahmsoße 4,20 €

Paniertes Schnitzel mit Bomm frizz [Pommes] 9,80 €

Panierte Forellenkusperle mit Kartoffelschnee 9,80 €

Kinder-Eisbecher „Trudpert“ 4,00 €



ÖBBIS SÜESSES [DESSERT]

Wälder:Kirsch-Eisbecher 7,50 €
Kirschkompott – Schokoladen- und Vanilleeis – Kirschwasser – Schlagsahne

Creme Brûlée 8,50 €

Warmer Apfelstrudel 6,50 €
mit Vanilleeis und Schlagsahne

Eisschoki 6,50 €

Eiskaffee 6,50 €

WÄLDER: Getränke

APERITIF

<i>Fisini (Vermouth)</i>	5,50 € (5cl)
<i>Sekt</i>	4,90 € (1dl)
<i>Sekt/Orange</i>	4,90 € (1dl)
<i>Campari Orange/Soda</i>	7,50 € (2dl)
<i>Aperol Spritz</i>	7,50 € (2dl)
<i>Hugo</i>	7,50 € (2dl)
<i>Gin Tonic</i>	8,50 € (2dl)

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

BIER

<i>Rothaus Pils</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</i>	2,90 €
<i>Doppelter Espresso</i>	3,90 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,60 €
<i>Cappuccino</i>	3,20 €
<i>Milchkaffee</i>	3,90 €
<i>Tee</i>	3,50 €
Pfefferminztee, Kamillentee, Kräutertee, Früchtetee, Darjeeling, Earl Grey, Grüntee	
<i>Kaba</i>	3,20 €
<i>Milch (warm/ kalt)</i>	3,20 €

WÄLDER: Getränke

WEIN (Alle Weine enthalten Sulfite/ K)	0,1l	0,25l
<i>Chardonnay, trocken</i> Weingut Engelhof, Hochrhein leichte Säure	3,50 €	8,70 €
<i>Cuvée Fidelius, trocken</i> Weingut Dr. Heger, Kaiserstuhl präsenten Fruchtkörper	2,50 €	6,30 €
<i>Gutedel, trocken, Müllheimer Reggenhag</i> Weingut Dörflinger, Markgräfler Aprikose, Mirabelle, trocken	2,30 €	5,70 €
<i>Grauburgunder, trocken</i> Weingut Dr. Heger, Kaiserstuhl Steinobst	3,70 €	9,30 €
<i>Riesling, trocken (Demeter)</i> Weingut Gallushof Heimbach, Breisgau Pfirsichstein	4,00 €	10,00 €
<i>Rosé Kabinett, trocken</i> Weingut Lang, Kaiserstuhl Waldbeere, Himbeere, roten Früchten	3,10 €	7,70 €
<i>Spätburgunder, Barrique, trocken</i> Weingut Keller, Hochrhein Mollig dicht, deutlichem Barriqueeinfluss	3,20 €	8,00 €
<i>Blauer Burgunder, trocken</i> Weingut Heinemann, Markgräfler Aromen wie Zeder, Nelke und Muskat	2,50 €	6,30 €
<i>Cabernet Rotfuchs, trocken</i> Weingut Lang, Kaiserstuhl Brombeere, grüne Paprika, pfeffrig	3,90 €	9,70 €
<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 IM SCHWARZWALD:

HOCHRHEIN

- 1 Weingut Engelhof
- 2 Weingut Keller

MARKGRÄFLER

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

KAISERSTUHL

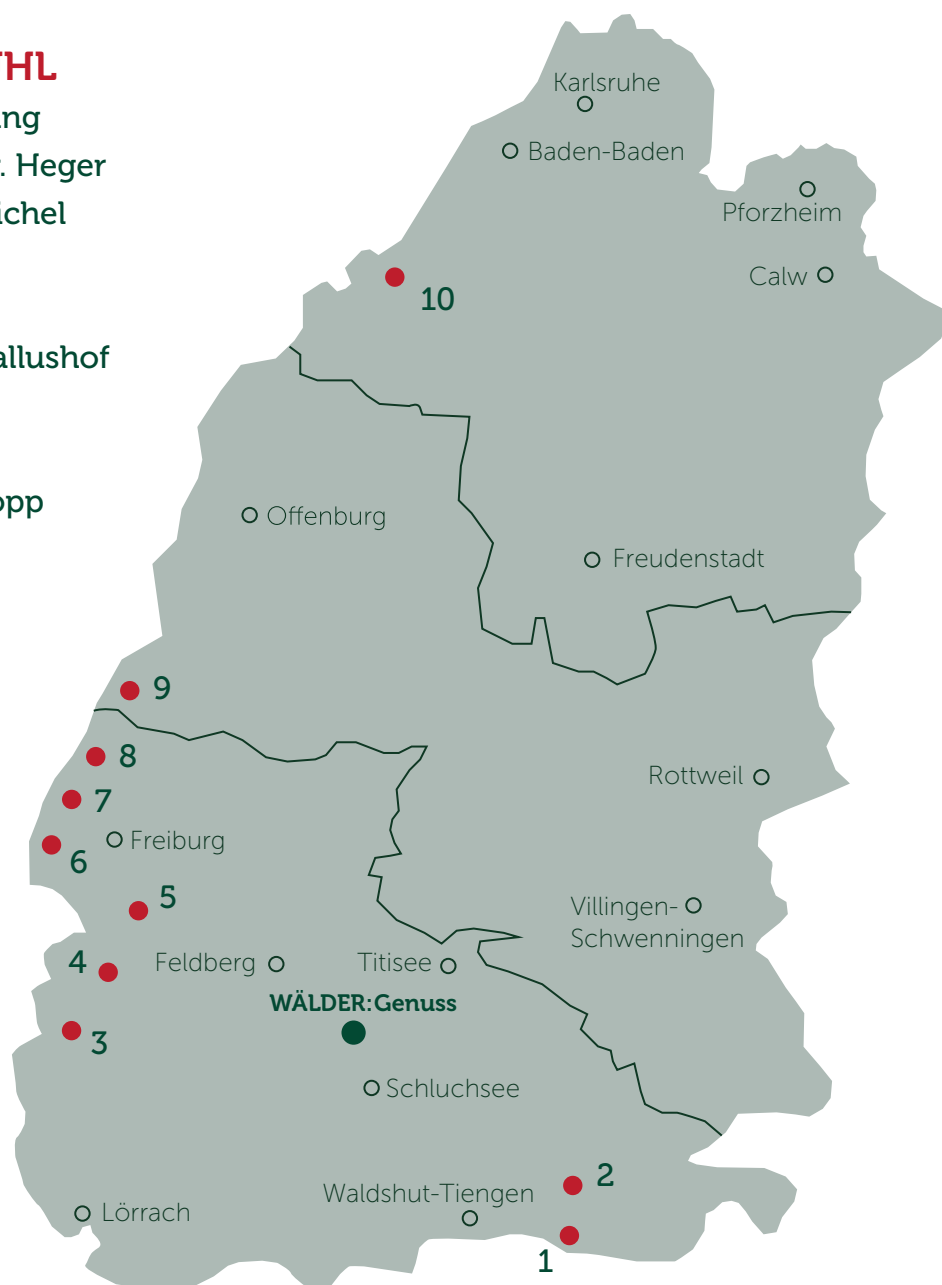
- 6 Weingut Lang
- 7 Weingut Dr. Heger
- 8 Weingut Michel

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>Hüsli 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)

Bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Service-Team.