Herzlich Willkommen

im Wellness- und Wanderhotel für Genießer

Liebe Gäste,

seien Sie freundlichst eingeladen, ein paar schöne Stunden bei uns in unserem gemütlichen Restaurant zu genießen und fühlen Sie sich bei uns auf das Herzlichste willkommen und als werte Gäste geschätzt.

Wir verbinden eine über langjährige Tradition mit einer gemütlichen Atmosphäre und moderner Dienstleistungen.

Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch.

Mit freundlichen Grüßen, „en Guette“ und „zum Wohl“ wünschend verbleibend

Familie Heinen-Werner und das Nägele Team

Die Gerichte dieser Karte servieren wir Ihnen

von 11.30 Uhr -14.00 Uhr und von 17.30 Uhr -21.00 Uhr

Wir bieten viele unserer Gerichte auch als Gluten- oder laktosefrei an.

Sprechen Sie uns an!



Aperitifs

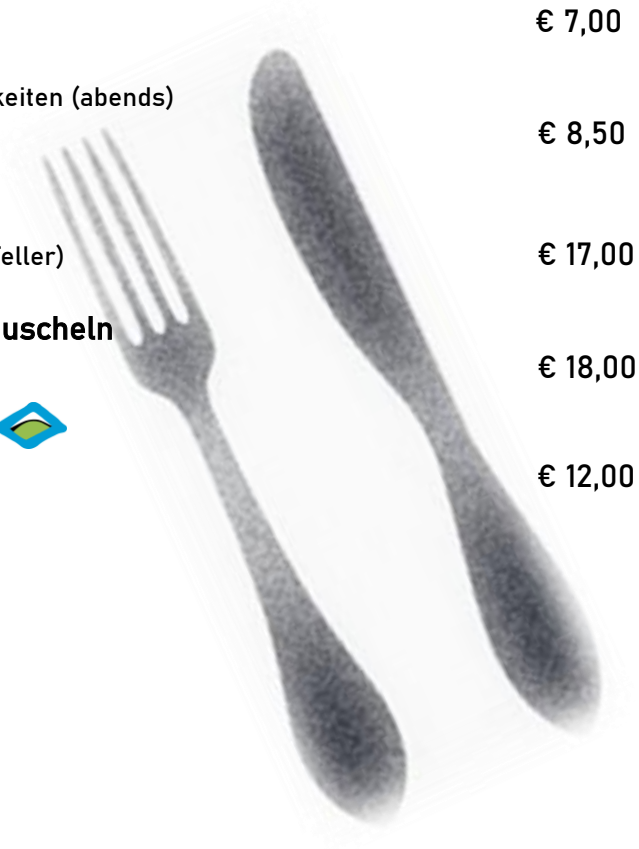
Glas Hausmarke	€ 5,20
Aperol Sprizz	€ 7,50
Hugo	€ 7,50

Aus unserer Suppenküche

Tomatencremesuppe mit Gin	€ 6,50
Flädlesuppe	€ 5,50

Vorspeisen

Salatauswahl (serviert, mittags) in Verbindung mit einem Hauptgang	€ 7,00
Salatauswahl vom Buffet mit bunten Köstlichkeiten (abends) in Verbindung mit einem Hauptgang	€ 8,50
Salatauswahl als Hauptgericht (hier servieren wir Ihnen gerne einen größeren Teller)	€ 17,00
Dialog von Riesengarnelen und Jakobsmuscheln auf einem Mangosalat	€ 18,00
Geräuchertes Schwarzwaldforellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 12,00



Hauptgerichte

Fleisch-Spezialitäten

Cordon Bleu vom Schwein
mit jungem Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle € 24

Zweierlei vom heimischen Reh
mit frischen Pilzen, Apfelrotkraut und hausgemachten Spätzle € 29

Kalbsschnitzel "Wiener Art"
mit jungem Gemüse der Saison und Pommes Frites € 28

Rumpsteak an einer hausgemachten Pfeffersauce
dazu buntes Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin € 31

Fisch-Spezialitäten

Schwarzwald Forellenfilet gebraten
mit frischen Gemüsen der Saison und Dampfkartoffeln € 26

Vegetarische-Spezialitäten

Buntes Gemüsekarussell
mit gebratenen Pilzen und Kartoffelrösti € 23



Nägele's Schlemmermenü

Carpaccio vom heimischen Weiderind
mit Parmesanspänen und Rucola € 15

Pikante Kürbisrahmsuppe
mit gebackener Riesengarnele € 10,50

Hausgemachtes Sorbet
mit spritzigem Winzersekt € 6

Kalbssteak unter der Kräuterkruste
mit frischen Pilzen,
dazu junges Gemüse
und hausgemachte Spätzle € 39

oder

Lachsforelle vom Grill
mit glasierten jungen Zuckerschoten
dazu geschmorte Cocktailtomaten
Kürbisrisotto € 30

oder

Ravioli mit Tomaten und Mozzarella gefüllt
dazu Birnen und Walnüsse an Roquefortsauce
Parmesan Chip € 26

Dessertvariation „Hotel Nägele" € 9,50

Kleines Menü	
Kalbssteak	€ 63,50
Lachsforelle	€ 54,50
Ravioli	€ 50,50

(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

Menü komplett	
Kalbssteak	€ 80,00
Lachsforelle	€ 71,00
Ravioli	€ 67,00

Vesperkarte

Schwarzwälder Käsespezialitäten „reich garniert“	€ 14,50
Elsässer Wurstsalat „reich garniert"[4)5)6)7)8)]	€ 11,50
Elsässer Wurstsalat mit Käse „reich garniert"[4)5)6)7)8)]	€ 12,50
Bauernbrot wahlweise belegt mit Bauersalami, Emmentaler Käse, Schinken gekocht oder Schwarzwälder Schinken	€ 10,50

Erläuterungen:

2) mit Konservierungsstoff
3) mit Süßungsmittel
4) mit Phosphat
5) mit Antioxidationsmittel
6) mit Geschmacksverstärker
7) geschwefelt
8) mit Nitritpökelsalz

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind,
halten wir eine Allergiker Karte für Sie bereit

Unsere Lieferanten
aus dem Naturpark Südschwarzwald und der Region

Durch unsere Mitgliedschaft bei den Naturparkwirten sind wir bestrebt, möglichst viele Produkte aus der heimischen Landwirtschaft und von regionalen Anbietern zu verarbeiten. Frische Kräuter wachsen in unserem Kräutergarten.
Die meisten unserer Lieferanten sind aus der Region.

Dazu gehören:

- Eis aus Flori's Eismanufaktur
- Bäckerei Jost in Bonndorf
- Simmler Marmeladen Lauchringen
- Michel Obst und Gemüse St. Blasien
- Tress Forellenzucht Lauchringen Forellen und Saibling
- Bauernmarkt Stoll und Obst Kadelburg
- Familie Maier Aichen Eier
- Schwarzwald Freiburg-Milch Milchprodukte
- Blattert Mühle & Kornhaus Bonndorf-Wellendingen
- Chäs Chuchi Gersbach Käse
- Brot, Obst und Gemüse vom Bauernmarkt Frohnschwand
- Fleisch-Spezialitäten aus der Metzgerei Kimmel St. Blasien
- Wild aus heimischer Jagd (Forstämter Strittberg u. St. Blasien)