

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 wertige 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	€ 4,90
Aperol Sprizz	€ 7,00
Hugo	€ 7,00

Aus unserer Suppenküche

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

Vorspeisen

Salatauswahl (serviert, mittags) in Verbindung mit einem Hauptgang		€ 6,00
Salatauswahl vom Buffet mit bunten Köstlichkeiten (abends) in Verbindung mit einem Hauptgang		€ 7,50
Salatauswahl als Hauptgericht (hier servieren wir Ihnen gerne einen größeren Teller)		€ 15,00
Dialog von Riesengarnelen und Jakobsmuscheln auf einem Mangosalat		€ 18,00
Geräuchertes Schwarzwaldforellenfilet  mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast		€ 11





Hauptgerichte

Fleisch-Spezialitäten

Cordon Bleu vom Schwein

mit Rahm-Kohlrabigemüse und Pommes frites

€ 24

Dialog vom heimischen Reh

mit frischen Pilzen, Apfelrotkraut und hausgemachten Spätzle

€ 29

Kalbsschnitzel "Wiener Art"

mit Blumenkohlgemüse und Pommes Frites

€ 28

Rumpsteak an einer hausgemachten Pfeffersauce

dazu buntes Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin

€ 31

Fisch-Spezialitäten

Schwarzwald Forellenfilet gebraten

mit frischen Pfifferlingen und Dampfkartoffeln

€ 25

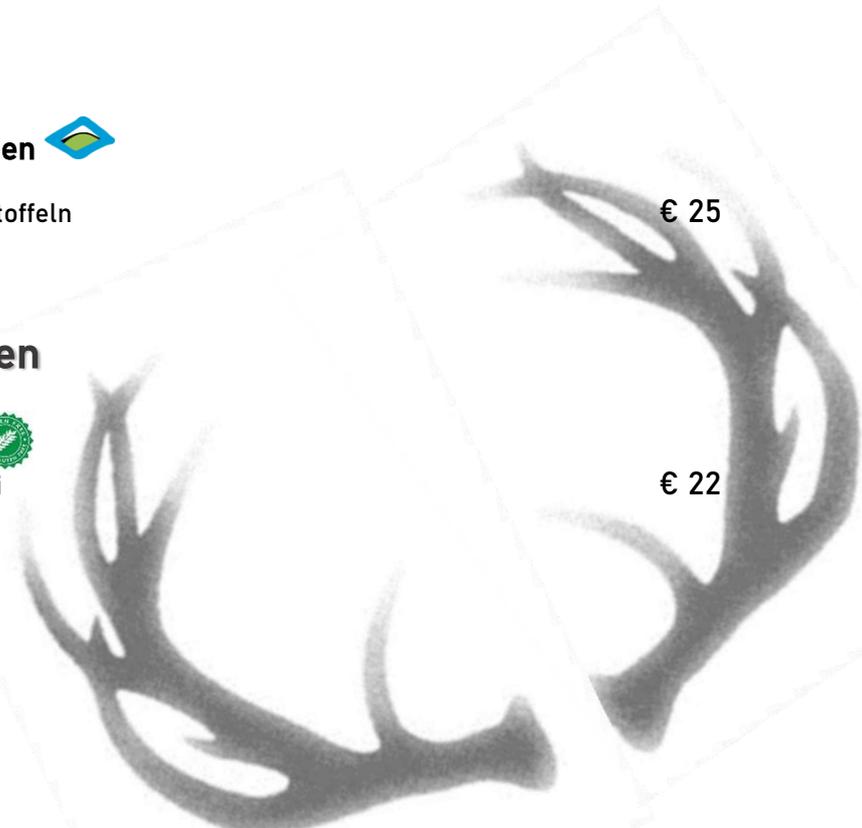
Vegetarische-Spezialitäten

Bunte Gemüsepfanne

mit gebratenen Pilzen und Kartoffelrösti



€ 22





Unser Schlemmermenü zur Pfifferlingszeit

Gruß aus der Küche

Karamellierter Ziegenkäse
mit Feigensenf,
heimischen Rinderschinken
und Melonenperlen € 14

Pfifferlingsuppe
mit feinen Streifen vom Reh € 9

Hausgemachtes Sorbet
mit spritzigem Winzersekt € 6

Rehmedaillon 
mit frischen Pfifferlingen
dazu sommerliches Gemüse,
Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzlen € 39

oder

Saiblingsfilet vom Grill
mit glasierten jungen Zuckerschoten
dazu geschmorte Cocktailtomaten
und Pfifferlingrisotto € 30

oder

Tagliatelle
mit frischen Pfifferlingen im Kräutersöble
und sommerlichem Gemüse € 24

Dessertvariation „Hotel Nägele“ € 9

Kleines Menü

Rehmedaillon € 63,00

Saiblingsfilet € 53,00

Tagliatelle € 47,00

(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

Menü komplett

Rehmedaillon € 77,00

Saiblingsfilet € 68,00

Tagliatelle € 62,00

Vesperkarte



Schwarzwälder Käsespezialitäten „reich garniert“	€ 13,50
Elsäßer Wurstsalat „reich garniert“⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾	€ 9,50
Elsäßer Wurstsalat mit Käse „reich garniert“⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾	€ 10,50
Bauernbot wahlweise belegt mit Bauersalami, Emmentaler Käse, Schinken gekocht oder Schwarzwälder Schinken	€ 9,00

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 Allergikerkarte 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:

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