

*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*

<i>Glas Hausmarke</i>	€ 4
<i>Aperol Sprizz</i>	€ 5
<i>Hugo</i>	€ 5

## *Digestife aus dem Schwarzwald*

<i>Altes Pflümli</i> 40 % vol	€ 3,80
<i>Bergkirschwasser</i> 45 % vol	€ 3,80
<i>Sauerkirschlikör</i> 17 % vol	€ 3,80
<i>Williams Gold</i> 35 % vol	€ 4,00
<i>Alte Waldhimbeere</i> 41 % vol	€ 4,50

## *Aus unserer Suppenküche*

<i>Tomatencremesuppe mit Gin</i>  	€ 5,50
<i>Flädlesuppe</i> 	€ 4,50
<i>Gulaschsuppe vom heimischen Weiderind</i> 	€ 5,80

## *Vorspeisen*

<i>Salatauswahl vom Buffet</i>	€ 5
<i>Tapasvariation</i> <i>aus Flüssen, Seen und Meeren</i>	€ 16
<i>Dialog von Riesengarnelen und Jakobsmuscheln</i> <i>auf einem Mangosalat</i>	€ 16
<i>Geräuchertes Schwarzwaldforellenfilet</i>  <i>mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast</i>	€ 9



## Hauptgerichte

### Flleisch-Spezialitäten

#### Schweinerückensteak „Holzfällerart“

(mit frischen Pilzen, gekochtem Schinken und Käse überbacken)

mit Blumenkohlgemüse und Pommes frites € 20

#### Ragout vom heimischen Reh

mit frischen Pilzen, Apfelrotkraut und hausgemachten Spätzle

€ 22

#### Kalbsrahmschnitzel

mit Blumenkohlgemüse und hausgemachten Spätzle

€ 22

#### Rumpsteak an Pfefferrahmsauce

mit buntem Gemüse vom Markt und Pommes frites

€ 23

### Fisch-Spezialitäten

#### Schwarzwald Forellenfilet gebraten

mit Mandelbutter, Brokkoligemüse und Dampfkartoffeln

€ 20

### Vegetarische-Spezialitäten

#### Bunte Gemüsepfanne

mit gebratenen Pilzen und Dampfkartoffeln

€ 18



## Unser Schlemmermenü

### Gruß aus der Küche

#### **Carpaccio vom heimischen Saibling und Forelle**

mit gebratenen Riesengarnelen,  
Limonen-Vinaigrette, Sommersalatbouquet

€ 14

#### **Pfifferlingrahmsuppe** mit Poulardenklößchen

€ 7

#### **Hausgemachtes Erdbeersorbet** mit spritzigem Winzersekt

€ 5

#### **Rücken vom heimischen Reh**



mit frischen Pfifferlingen,

sommerlichem Gemüsebouquet und hausgemachten Spätzle

€ 29

#### **Gratinierte Sommerbeeren**

mit Heidelbeer Panna Cotta und Sauerrahmeis

€ 9

**Kleines Menü € 50**

(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

**Menü komplett € 60**

### Ab 2 Personen

#### **Chateaubriand**



mit Sauce Béarnaise, bunter Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

pro Person € 35

#### **Rehrücken aus heimischer Jagd**



mit frischen Champignons, buntem Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle

pro Person € 36



*Zur Sommerzeit*

*leckere Gerichte mit Pfifferlingen*

*raffiniert für Sie zubereitet*

### *Vorspeise*

#### **Sülzchen vom Kalbstafelspitz**

*im Glas mit Radieschen, Vinaigrette und Sommersalatbouquet*

€ 11

### *Suppe*

**Geeistes Gurkensüppchen** mit gebratener Riesengarnele

€ 6

### *Hauptgericht*

#### **Schweinefiletmedaillons**

*mit frischen Pfifferlingen a la creme*

*dazu Blumenkohlgemüse und hausgemachte Spätzle*

€ 22

#### **Dialog vom heimischem Reh**



*mit frischen Pilzen, Apfelrotkraut,*

*Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle*

€ 24

#### **Rinderfiletsteak**

*mit Pfifferlingskruste an Sauce Béarnaise*

*dazu buntes Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin*

€ 34

#### **Kalbssteak**

*mit Mandel-Brokkoli und Pfifferlingsrisotto*

€ 30



### *Fisch-Spezialitäten*

#### **Zanderfilet vom Grill**

mit glacierten Kirschtomaten,  
Broccoligemüse und Petersilienkartoffeln

€ 24

#### **Saiblingsfilet**



gebraten auf Pfifferlingsrisotto und Rieslingsauce

€ 23

#### **Fischpotpourri von Edelfischen**

mit Jacobsmuscheln und Riesengarnele dazu bunte Nudeln

€ 28

### *Vegetarische-Spezialitäten*

#### **Knusprige Kartoffelrösti**



mit gebratenem mediterranem Gemüse und Wildkräuterpesto

€ 18

#### **Frische Pfifferlinge**

an Kräuterrahmsauce mit hausgemachten kleinen Semmelknödeln

€ 19

#### **Spaghetti al Pesto**

mit gebratenen Garnelen (3 Stück)

€ 18

### *Bunte Salatvariationen wahlweise mit:*

**Gebratener Maispouardenbrust** mit Aprikosenchutney

€ 15

**Gebackenen Salz- und Süßwasser Fischfilet** und Remouladensauce

€ 15

**Heimischem Rehnüsschen** und sautierten Pfifferlingen



€ 16

**Rumpsteak vom Grill** mit Kräuterbutter

€ 21

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Salatsaucen:

**Ruccolasenf ~ French ~ Italienisch ~ Himbeerdressing**



## *Kleiner Auszug*

*aus unserer Dessertkarte*

### ***Trilogie von hausgemachten Sorbets***

*mit frischen Früchten umlegt*

€ 9

### ***Dessertteller "Hotel Nägele"***

€ 9

## *Vesperkarte*

***Paniertes Schweineschnitzel*** mit Pommes frites

€ 16

***Schwarzwälder Käsespezialitäten*** „reich garniert“

€ 12,80

***Elsäßer Wurstsalat*** „reich garniert“<sup>4)5)6)7)8)</sup>

€ 8,50

*ab 2 Personen*

### ***Bunte Vesperetagere***



*mit Spezialitäten aus der heimischen Landwirtschaft*<sup>3)5)8)12)</sup>

*pro Person € 7,50*

### *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 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 Böhler Häusern*
- o Faller Marmeladen Schönau*
- 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 Hilpert Mühle Witznau Mehl*
- 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)*
- o Honig und Schnäpse Schwarzwaldimkerei & Brennerei Herb  
Gündelwangen*