

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

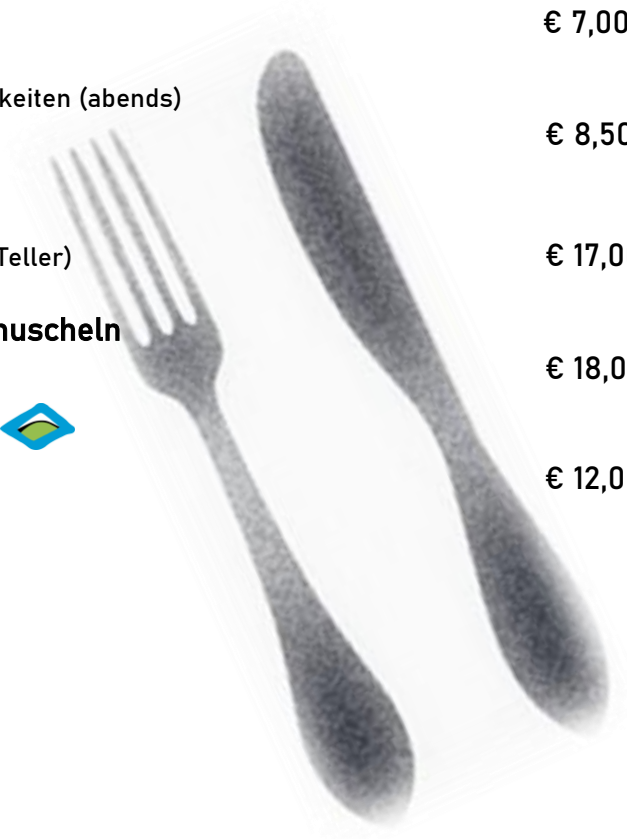
Glas Hausmarke	€ 5,20
Aperol Sprizz	€ 7,50
Hugo	€ 7,50

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 Gemüsekarusell



mit gebratenen Pilzen und Kartoffelrösti

€ 23





Nägele's Schlemmermenü

~~~~~  
Carpaccio vom heimischen Weiderind  
mit Parmesanspänen und Rucola € 15  
~~~~~

Champagnersuppe
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
und Pfifferlingsrisotto € 30
~~~~~

oder  
~~~~~

Ravioli mit Tomaten und Mozzarella gefüllt
mit Pfifferlingen in Kräuterrahm
und 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

|                                                                                                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Schwarzwälder Käsespezialitäten „reich garniert“</b>                                                                 | € 14,50 |
| <b>Elsäßer Wurstsalat „reich garniert“<sup>4)5)6)7)8)</sup></b>                                                         | € 11,50 |
| <b>Elsäßer Wurstsalat mit Käse „reich garniert“<sup>4)5)6)7)8)</sup></b>                                                | € 12,50 |
| <b>Bauernbrot wahlweise belegt</b><br>mit Bauersalami, Emmentaler Käse,<br>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:

- o Eis aus Flori's Eismanufaktur
- 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 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)

