

# *Herzlich Willkommen bei uns im Naturparkhotel Adler Bärenthal*

*Wir freuen uns, Sie bewirten zu dürfen!*

*Sollten Sie von Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sein (Allergien),  
können Sie in unserer separaten Karte die enthaltenen Allergene  
und Zusatzstoffe der Gerichte gerne nachlesen.  
Nur wenn Sie unsere Mitarbeiter informieren, können wir hierauf Rücksicht nehmen!*

*Ihre Familie Wimmer  
mit allen guten Adlergeistern*

## *Unsere Aperitifempfehlung:*

*Hausgemachter Holundersirup  
mit Sekt  
€ 7,50*



*ROTER HUGO  
Holundersirup & Campari  
mit Sekt, Wasser, Minze und Orange  
€ 6,50*

## *Unsere Weinempfehlung* *aus der 0,75l Flasche:*

*2015er Grauer Burgunder Staufener Schloßberg  
Qualitätswein, trocken, 12,5% vol.  
Weingut Koepfer, Grunern, Markgräflerland  
0,25 l 9,30 €  
Flasche 0,75 l 28,00€*

### *Küchenzeiten:*

*12.00 Uhr bis 21.00 Uhr - von 14.00 Uhr bis 17.30 Uhr kleine Karte  
Bestellannahme: mittags 13.45Uhr, abends 20.45 Uhr  
Dienstag Ruhetag*



# ***Adler Schmankerl für Zuhause***

***... endlich wieder***

***Adler hausgemachtes Gänseschmalz  
mit Äpfeln und Zwiebeln würzig abgeschmeckt***

*Glas 450 ml  
€ 5,00*

## ***Adlers Körnerbrot***

*Preis pro Laib € 7,00 ca. 1100 g*

***Wir backen unser Körnerbrot mehrmals in der Woche frisch  
und verwenden hierfür ausschließlich  
regionales Roggenmehl und Natursauerteig.  
Gerne können Sie unser Brot auch für den Genuss daheim erwerben.***

# ***Adler-Menü***

***Hausgemachte Pfifferlingsterrine  
mit Adler's Hirschsalami  
knackiger Blattsalat, Aprikosenchutney***

***Rehnüsschen rosa gebraten  
mit Steinpilzkartoffelstampf,  
Wachholderrahmsauce, buntes Gemüse***



***Crème brûlée  
mit eingelegten Rotwein-Zwetschgen, hausgemachtes Kürbiskerneis***

*Menüpreis € 52,00*

# ***Unser regionales Menü***

***Rinderkraftbrühe  
mit Streifen von Kräuterpfannkuchen***

***Hausgemachte Rehbratwurst \*7  
mit Rahmkohlrabi  
Kartoffelstampf***



***Panna Cotta mit Himbeersorbet  
und Heidelbeerragout***

*Menüpreis € 23,50*

***Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es bei Umbestellungen  
zu Preisaufschlägen kommen kann!  
Je nach Beilage 2- 4 €, beim Anrichten auf 2 Teller 5,-€***



## **. . . ein feines Süppchen**

*Feines Pfifferlingsrahmsüppchen*

€ 7,90



*Kürbiscremesuppe*

*mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen*

€ 6,90



*Rinderkraftbrühe*

*mit Streifen von Kräuterpfannkuchen*

€ 5,20

## **Vorspeisen und leichte Küche . . .**

*Hausgemachte Pfifferlingsterrine*

*mit Adler's Hirschsalami*

*knackiger Blattsalat, Aprikosenchutney*

€ 14,50



*Carpaccio vom Hirschrücken*

*mit Fleur de Sel und altem Balsamico mariniert,  
geriebener Parmesan*

€ 15,20



*Knackige Blattsalate*

*mit Adler's hausgemachtem Kräuterdressing*

€ 5,00

*Karamellierter Ziegenfrischkäse*

*mit knackigen Blattsalaten und Ratatouillechutney*

€ 11,80

## **Ein richtiges Stück Fleisch . . .**

***Rumpsteak „Dry Aged“***  
*mit Pfefferbutter, gebackene Kartoffelecken*  
*buntes Gemüse vom Markt*  
€ 31,00



*Unsere Hausmetzgerei Kaltenbach aus Schallstadt lässt heimische Rinderrücken für uns mind. 6 Wochen in einem Klimaraum luftreifen. Dadurch wird das Fleisch besonders aromatisch und mürbe. Ein Genuss für Feinschmecker!*

***Schweinefilet***  
*mit feinen Rahmmorcheln, hausgemachte Spätzle*  
*bunte Blattsalate*  
€ 24,50  
*kleine Portion € 21,80*



***Wiener Kalbsschnitzel***  
*im Knuspermantel, Pommes frites*  
*bunte Blattsalate*  
€ 23,80

## Wilde Zeiten . . .



**Mostbraten vom Hirsch**  
mit hausgemachten Butterspätzle  
kaltgerührte Preiselbeeren  
bunte Blattsalate  
€ 21,50



**Geschnetzeltes aus der Rehkeule**  
mit Haselnusskartoffelknödel,  
frische Kräuterpfifferlinge  
bunte Blattsalate  
€ 27,90  
kleine Portion € 25,30



**Rehnüsschen rosa gebraten**  
mit Steinpilzkartoffelstampf,  
Wachholderrahmsauce, buntes Gemüse  
€ 29,00

## **Rehrücken am Knochen gebraten**



**ab 2 Personen**  
mit buntem Gemüse  
Kräuterpfifferlingen  
gebratenen Äpfeln, hausgemachten Spätzle  
Kartoffelgratin und Wachholderrahmsauce  
€ 35,00 pro Person

## **Fisch und fleischlos glücklich . . .**

***Filet von der Lachsforelle gebraten***  
*mit Rahmmangold, hausgemachten Tagliatelle*  
*und Pinienkernen*  
€ 25,00



***Dorade gebraten***  
*mit schwarzem Risotto und Kürbisragout*  
€ 23,50

***Pfifferlinge in feinem Kräuterrahm***  
*mit hausgemachten Semmelknödeln*  
€ 18,90

***Hausgemachte Schlutzkrapfen***  
*mit Spinat und Frischkäse gefüllt, in Salzeibutter*  
*geriebener Parmesan*  
€ 19,50



***Rote Bete Risotto***  
*mit lauwarmen Ziegenfrischkäse*  
*und karamellisierten Walnüssen*  
€ 18,80

## Einfach lecker. . .



**„Knackig und knusprig“**  
*zwei Schweineschnitzel mit knackigem Salat*  
€ 13,80



**Hackfleischbällchen**  
*mit hausgemachten Nudeln*  
*würzigem Tomatensugo und geriebenem Bergkäse*  
€ 14,80



**Terrine Goulaschsuppe**  
*mit hausgebackenem Körnerbrot*  
€ 6,80



**Hausgemachte Rehbratwurst <sup>\*7</sup>**  
*mit Rahmkohlrabi*  
*Kartoffelstampf*  
€ 14,50



## **... das Sahnehäubchen!**

**Crème brûlée**  
*mit eingelegten Rotwein-Zwetschgen, hausgemachtes Kürbiskerneis*  
€ 9,50



**Panna Cotta mit Himbeersorbet**  
*und Heidelbeerragout*  
€ 7,80



**Beschwipste Birne**  
*hausgemachtes Birnensorbet mit Williams Brand<sup>11</sup>*  
€ 4,80



**Dreierlei hausgemachte Sorbets**  
*Blutorange, Birne, Himbeere*  
€ 7,90

**Balsam für die Seele**  
*Florentiner Eis und Walnußeis*  
*mit Sahnehaube und Elztäler Eierlikör<sup>11</sup>*  
€ 7,50



**Kugel Eis vom Eckhof in Horben nach Wahl**  
*Vanille, Schokolade, Florentiner, Walnuß, Stracciatella*  
*je Kugel € 2,80*



**Kleine Käseauswahl**  
*mit hausgemachten Chutneys*  
€ 11,50

**Lust auf einen leckeren Obstbrand? - Gerne beraten wir Sie am Digestif Tisch!**



**Wir sind ein nach EMAS Richtlinien zertifizierter Betrieb.  
Unseren Strom beziehen wir aus 100% Wasserkraft.**



**Alle Produkte aus dem Naturpark Hochschwarzwald  
und aus Baden-Württemberg  
sind mit dem Logo der Naturparkwirte gekennzeichnet.**

### **Unsere Lieferanten:**

Metzgerei Kaltenbach Schallstadt  
Lindenbrunnenhof, Forchheim  
Schwarzwaldmilch, Freiburg  
Jagdpädchter und Forstamt  
Forellenzucht Tress Lauchringen  
Blattert-Mühle, Bonndorf  
Ebner Häusern  
Lindenbrunnenhof, Forchheim  
Eckhof in Horben  
Spindler Göschweiler

Rind, Kalb & Schwein  
Gemüse, Obst, Kartoffeln  
Milch, Milchprodukte  
Reh und Rotwild  
Lachsforelle, Saiblinge  
Mehl und Getreide  
Apfel- u. Fruchtsäfte  
Eier von freilaufenden Hühnern  
Eiscreme  
Schwarzwälder Bergkäse



**Sollten Sie von Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sein (Allergien)  
können Sie in unserer separaten Karte,  
die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe der Gerichte gerne nachlesen.  
Nur wenn Sie uns und unsere Mitarbeiter informieren,  
können wir hierauf Rücksicht nehmen!**

*Kennzeichnungspflichtige Stoffe:*

1= Coffein, 2= Farbstoff, 3= Konservierungsmittel, 4= Süßungsmittel,  
5= Sulfite, 6= Chinin, 7= Nitrit, 8= Phosphat, 9= Rauch, 10= Milcheiweiß  
11 =Alkohol