

# Herzlich Willkommen bei uns im Naturparkhotel Adler Bärenal

Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen!

Ihre Familie Wimmer  
mit allen guten Adlergeistern

## Unsere Aperitifempfehlung

Hausgemachter Apfel-Rosmarin Sirup  
mit Sekt  
€ 7,50



## Unsere Weinempfehlung

aus der 0,75l Flasche

**2016er Spätburgunder**  
Qualitätswein trocken, 13,5 % vol. \*5  
Weingut Landerer, Kaiserstuhl

Karaffe 0,25 l	9,50 €
Flasche 0,75 l	27,00€

## Küchenzeiten:

12.00 Uhr bis 21.00 Uhr  
Von 14.00 Uhr bis 17.30 Uhr Angebot aus unseren kleinen Speisekarte.  
Bestellannahme: 13.45Uhr und 20.45 Uhr  
Dienstag & Mittwoch Ruhetag!

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Rechnungen  
ausschließlich nur tischweise ausstellen können!



# **Adler Schmankerl für daheim zum Mitnehmen!**

## **Adlers hausgemachtes Gänseschmalz** mit Äpfeln und Zwiebeln würzig abgeschmeckt

**Glas 450 ml  
€ 5,50**

## **Adlers Körnerbrot**

**Preis pro Laib € 7,00 ca. 1.100 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.

# Unser Herbst-Menü

**Schwarzwälder Salzhöhlencoppa**  
auf Kürbis süß-sauer  
mit Preiselbeerschmand

**Hirschrücken rosa gebraten**  
mit Kräutersteinpilzen  
& Rosmarin-Kartoffelplätzchen

**Crème brûlée**  
mit Kaiserstühler Cassisfeigen  
und hausgemachtem Pistazieneis

Menüpreis € 48,00

# Unser regionales Menü

**Rinderkraftbrühe**  
mit Streifen von Kräuterpfannkuchen

**Hausgemachte Rehbratwurst <sup>\*7</sup>**  
mit Rahmwirsing  
Kartoffelstampf

**Eingelegte Rotweinzwetschgen**  
mit Vanilleeis vom Eckhof

Menüpreis € 24,50



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

**Parmesansüppchen**  
mit Haselnußbrotchips und Coppa  
€ 8,50

**Rinderkraftbrühe**  
mit Streifen von Kräuterpfannkuchen  
€ 6,20

**Fruchtige Kürbissuppe**  
mit Kernen und Kernöl  
€ 7,50

**Terrine Goulaschsuppe**  
mit hausgebackenem Körnerbrot  
€ 7,00



## Vorspeisen und leichte Küche . . .

**Schwarzwälder Salzhöhlencoppa**  
auf Kürbis süß-sauer  
mit Preiselbeerschmand  
€ 13,00



**Gebratene Scampi**  
an Melonen - Gurkensalat mit frischer Minze  
€ 14,90

**Knackige Blattsalate**  
mit Adler's hausgemachtem Kräuterdressing  
€ 6,20



**Karamellisierter Ziegenfrischkäse**  
mit knackigen Blattsalaten und Ratatouillechutney  
€ 12,60



**Carpaccio vom Hirschrücken**  
mit Fleur de Sel und altem Balsamico mariniert,  
geriebener Parmesan  
€ 15,20



# Ein rechtes Stück Fleisch . . .

*t*

## Schweinefilet

mit feiner Steinpilzrahmsauce,  
hausgemachte Spätzle  
bunte Blattsalate

€ 26,50

kleine Portion € 23,80



## Wiener Kalbsschnitzel

im Knuspermantel, Pommes frites  
bunte Blattsalate

€ 25,80

## Rumpsteak „dry aged“ in Tranchen

mit gebratenen Grünkohl,  
geschwenkten Kümmelkartoffeln  
& gebratenen Speck

€ 33,00



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!

# Fisch und fleischlos glücklich . . .

## Buntes Gemüse vom Markt

mit lauwarmen Ziegenfrischkäse  
& cremigen Risotto

€ 20,80



## Lauchringer Filet vom Saibling

mit Kürbis-Risotto  
& glasierten Lauchzwiebeln

€ 26,80



## Gebratene Scampi

mit Chili-Zitronennudeln  
und knackigen Erbsen

€ 28,00

## Hausgemachte Schlutzkrapfen

mit Spinat und Frischkäse gefüllt, in Salzeibutter  
mit geriebenem Parmesan

€ 21,00



## Wilde Zeiten . . .

**Hirschrücken rosa gebraten**  
mit Kräutersteinpilzen  
& Rosmarin-Kartoffelplätzchen  
€ 34,00



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



**Geschnetzeltes aus der Rehkeule**  
mit Haselnusskartoffelknödel  
& glasierten Apfelspalten  
bunte Blattsalate  
€ 27,90  
kleine Portion € 25,30



**Rehnüsschen rosa gebraten**  
mit hausgemachten Spätzle  
Wacholderrahmsauce,  
buntes Gemüse  
€ 31,00



## Rehrücken am Knochen gebraten ab 2 Personen

mit buntem Gemüse, Kräutersteinpilzen,  
gebratenen Äpfeln, hausgemachten Spätzle  
Kartoffelgratin und Wacholderrahmsauce  
€ 35,00 pro Person



## Einfach lecker. . .

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



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



**Hausgemachte Rehbratwurst \*7**  
mit Rahmwirsing,  
Kartoffelstampf  
€ 14,50



## . . . das Sahnehäubchen!

**Ofenwarmer Käsekuchen im Glas**  
mit hausgemachtem Himbeersorbet  
und Heidelbeerragout  
€ 9,80



**Crème brûlée**  
mit Kaiserstühler Cassisfeigen  
und hausgemachtem Pistazieneis  
€ 9,80



**Eingelegte Rotweinzwetschgen**  
mit Vanilleeis vom Eckhof  
€ 8,50



**Beschwipste Birne**  
hausgemachtes Birnensorbet mit Williams Brand <sup>11</sup>  
und fermentiertem Pfeffer  
€ 5,20

**Dreierlei hausgemachte Sorbets**  
Blutorange, Birne, Himbeere  
€ 8,50

**Balsam für die Seele**  
Florentiner Eis und Walnußeis  
mit Sahnehaube und Elztäler Eierlikör <sup>11</sup>  
€ 8,50



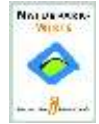
**Kugel Eis vom Eckhof in Horben nach Wahl**  
Vanille, Schokolade, Florentiner, Walnuß, Straciatella  
je Kugel € 3,20



**Kleine Käseauswahl**  
mit hausgemachten Chutneys  
€ 12,90

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

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



#### Unsere Lieferanten:

Metzgerei Kaltenbach Schallstadt	Rind, Kalb & Schwein
Lindenbrunnenhof, Forchheim	Gemüse, Obst, Kartoffeln
Schwarzwaldmilch, Freiburg	Milch, Milchprodukte
Jagdpächter und Forstamt	Reh und Rotwild
Forellenzucht Tress Lauchringen	Lachsforelle, Saiblinge
Blattert-Mühle, Bonndorf	Mehl und Getreide
Ebner Häusern	Apfel- u. Fruchtsäfte
Lindenbrunnenhof, Forchheim	Eier von freilaufenden Hühnern
Eckhof in Horben	Eiscreme
Spindler Göschweiler	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