

# 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 Quitten-Likör  
mit Sekt  
€ 7,50



## Unsere Weinempfehlung

aus der 0,75l Flasche

**2015er Ihringer Fohrenberg Alter Rebe**  
Spätlese, trocken, 13,5% vol.\*<sup>5</sup>  
Weingut Gerhard Karle, Ihringen, Kaiserstuhl

Karaffe 0,25 l	11,50 €
Flasche 0,75 l	33,00 €

## Küchenzeiten:

12.00 Uhr bis 21.00 Uhr  
Von 14.00 Uhr bis 17.30 Uhr Angebot aus unserer kleinen Speisekarte.  
**Bestellannahme: 13.45 Uhr 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.

## **Brunch Termine**

**27. Januar 2019**

Italienische Köstlichekeiten

**24. Februar 2019**

Österreichische Spezialitäten

**31. März 2019**

Italienische Köstlichekeiten

Beginn 10.00Uhr

29,-€ pro Person (inklusive Getränke)

**Bitte rechtzeitig reservieren!**

# Unser Adler-Menü

## Feldsalat

mit gebratenen Gewürzbirnen  
und crossem Speck

**Rosa gebratene Entenbrust**  
mit Süßkartoffelpüree  
und Mandelbrokkoliröschen

## Crème brûlée

mit eingelegten Rotweinzwetschgen  
und hausgemachtem Pistazieneis

Menüpreis € 45,00

# Unser regionales Menü

## Rinderkraftbrühe

mit Streifen von Kräuterpfannkuchen

**Hausgemachte Rehbratwurst** \*7  
mit Apfelrotkraut  
Kartoffelstampf



**Adler's Kirschwasserbömble**  
mit heißem Sauerkirschragout

Menüpreis € 24,90

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

**Petersilienwurzelsuppe**  
mit gebratener Blutwurst  
€ 8,20



**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 . . .

**Lauwarm geräuchertes Forellenfilet**  
mit marinierter Roter Bete, Feldsalatsträußchen,  
Sahnemeerrettich  
€ 12,50



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



**Feldsalat**  
mit gebratenen Gewürzbirnen  
und crossem Speck  
€ 9,80



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



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



# Ein rechtes Stück Fleisch . . .

**Rosa gebratene Entenbrust**  
mit Süßkartoffelpüree  
und Mandelbrokkoliröschen  
€ 29,00

**Zarte geschmorte Kalbsbäckle in Burgundersauce**  
mit hausgemachten Butterspätzle  
und buntem Gemüse  
€ 28,00

**Schweinefilet**  
mit feiner Steinpilzrahmsauce,  
hausgemachte Spätzle  
bunte Blattsalate  
€ 26,90  
kleine Portion € 24,80



**Wiener Kalbsschnitzel**  
im Knuspermantel, Pommes frites,  
bunte Blattsalate  
€ 27,00

**Rinderfilet rosa gebraten**  
mit buntem Gemüse  
gebackenen Kartoffelecken  
& Pfeffergewürzsauce  
€ 33,00



## Wilde Zeiten . . .

**Rehnüsschen rosa gebraten**  
mit Apfelrotkraut,  
hausgemachten Rosmarinkartoffelplätzchen  
Wacholderrahmsauce  
€ 31,00



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



**Geschnetzeltes aus der Rehkeule**  
mit hausgemachten Haselnussknödel,  
glasierte Apfelspalten  
bunte Blattsalate  
€ 27,90  
kleine Portion € 25,30



## Fisch und fleischlos glücklich . . .

**Buntes Gemüse vom Markt**  
mit cremigen Risotto,  
lauwarmen Ziegenfrischkäse  
€ 20,80



**Lauchringer Filet vom Saibling**  
mit Kürbis-Risotto,  
glasierten Lauchzwiebeln  
€ 26,80



**Hausgemachte Linguini**  
mit Kirschtomaten, Pinienkernen  
und Basilikumpesto  
mit Mozzarellakugeln  
€ 21,00

## 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 <sup>\*7</sup>**  
mit Rotkraut,  
Kartoffelstampf  
€ 14,50



## . . . das Sahnehäubchen!

**Crème brûlée**  
mit eingelegten Rotweinzwetschgen  
und hausgemachtem Pistazieneis  
€ 10,50



**Beschwipste Birne**  
hausgemachtes Birnensorbet mit Williams Brand <sup>11</sup>  
und fermentiertem Pfeffer  
€ 5,50

**Dreierlei hausgemachte Sorbets**  
Blutorange, Birne, Himbeere  
€ 9,50

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



**Affogato**  
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis von Eckhof  
€ 5,70

**Kugel Eis vom Eckhof in Horben nach Wahl**  
Vanille, Schokolade, Florentiner, Walnuß, Stracciatella  
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