

# Herzlich Willkommen bei uns im Hotel Adler Bärental

## Für jeden Anlass der richtige Rahmen

Ob Familienfeiern, Geschäftsessen, Ausflüge mit Freunden oder einfach ein genussvolles Essen zu Zweit oder mehreren – hier im Restaurant ist der Platz zum Genießen.

Unsere mit viel Liebe eingerichteten Schwarzwaldstuben lassen Hektik und Alltag vergessen. Nehmen Sie sich einfach etwas Zeit und freuen Sie sich auf eine betont regionale badische Küche.

Als Mitglied der Naturparkwirte verpflichten wir uns, überwiegend regionale Produkte anzubieten – wir nennen das „Naturschutz mit Messer und Gabel“. Machen Sie mit! Die Weinkarte mit unseren badischen, aber auch ausländischen Weinen, rundet dieses Angebot ab.

Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen!

Ihr Adler-Team  
mit allen guten Adlergeistern



# Adler Schmankerl für daheim zum Mitnehmen!

## **Hausgemachte Marmelade**

verschiedene Sorten

**Glas 450 ml**

**€ 8,90**

## **Selbstgemachter Holundersirup**

**500 ml**

**€ 8,50**

## **Adlers Körnerbrot**

Roggen-Sauerteig

**Preis pro Laib € 8,00 ca. 1.100 g**

Wir backen unser Körnerbrot mehrmals in der Woche frisch  
und verwenden hierfür ausschließlich  
regionales Roggenmehl und Natursauerteig.

## Unsere Aperitifempfehlung(en)

<p><b>Erdbeer Sprizz</b> Erdbeerlikör von Erichs Schnapshäusle, Soda, Sekt € 8,50</p>	<p><b>Red Moon Apple</b> (alkoholfrei) Roter Südtiroler Apfelsaft, Soda, Apfel € 6,50</p>
---	---

## Unsere Weinempfehlung zur Spargelzeit

### 2022er Regaleali Bianco

trocken, DOC, Inzolia, Catratto,  
Grecanico, Chardonnay,  
12,5% vol.

Tenuta Regaleali  
Sizilien, Italien

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



Beschreibung: Mit 12% Alkohol ist er für sizilianische Temperaturen leicht. Er duftet nach Zitrusfrüchten, Kernobst und Blüten und gibt sich am Gaumen fruchtig mit angenehmer Säurestruktur. Ein echter Lieblingswein!

Restzucker: 3,8 g/l | Gesamtsäure: 4,3 g/l



## Adler Menü

**Ziegenfrischkäse in Bärlauchpesto mariniert**  
Blattsalat, feines Balsamicodressing



**Medaillons aus dem Hirschrücken rosa gebraten**  
Hausgemachte Dinkelspätzle  
buntes Gemüse, Wacholderrahmsauce

**Lauwarmes Pistazienküchlein**  
weiße Schokoladen Mousse  
hausgemachtes Erdbeersorbet

Menüpreis € 54,00

## Unser regionales Menü

**Rinderkraftbrühe**  
Pfannkuchenstreifen



**Adlers Wildhacksteak auf Kartoffelrösti**  
gratinierter Brie,  
kaltgerührte Preiselbeeren



**Vanilleeis vom Eckhof**  
Rhabarberagout, Marzipan crumble



Menüpreis € 39,80

## ... ein feines Süppchen



**Rinderkraftbrühe**  
Pfannkuchenstreifen  
€ 10,40



**Feine Spargelcremesuppe**  
Salzhöhlencoppa  
€ 10,40

## ... und vorweg



**Schwarzwälder Vitello Fonato**  
Rosa gebratener Kalbsrücken,  
Mayonnaise von der geräucherten Forelle, Kapernäpfel  
€ 16,80



**Ziegenfrischkäse in Bärlauchpesto mariniert**  
Blattsalat, feines Balsamicodressing  
€ 14,50

**Carpaccio vom Hirschrücken**  
Fleur de Sel, alter Balsamico  
geriebener Parmesan  
€ 18,20



**Unser Adler Salat**  
Croûtons, geröstete Kerne,  
Adler's hausgemachte Kräutervinaigrette  
€ 11,50

## Ein rechtes Stück Fleisch . . .

### **Dry Aged Rumpsteak**

glasiertes, buntes Gemüse,  
Rosmarinkartoffeln

€ 37,90

*wahlweise mit hausgemachter Pfefferbutter*

€ 1



### **Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken**

Pommes frites

€ 29,80

### **Gesottener Rindertafelspitz**

Boullionkartoffel, Meerrettichsoße, Preiselbeeren

€ 27,80



### **Koreanisches Bulgogi**

(mariniertes Rindfleisch)

Sesamgemüse, Sojamarinade,  
hausgemachtes Kimchi

Bab (Klebreis)

€ 36,70

### **Ragout von Reh und Hirsch**

hausgemachte Dinkelspätzle,  
glasierte Karotten

€ 29,80

## Auf Vorbestellung

### **Rehrücken am Knochen gebraten für 2 Personen**

Am Tisch in 2 Gängen serviert

Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle,  
weißer Spargel, Wacholderrahmsoße

€ 43,00 pro Pers.

# Badischer Spargel

Portion (320 g) mit neuen Kartoffeln



wahlweise:

Butter, Sauce Hollandaise  
oder Tomatenvinaigrette

€ 29

Als Beilage zum Spargel:

Kleines Wiener Schnitzel

€ 11



Schwarzwälder Schinken

€ 8



Badisches Schäufole

€ 8



Kl. Lachsforellenfilet gebraten

€ 12



**Kleiner Bund Spargel**

Im Pfannkuchenmantel,  
Hollandaise und Parmesan überbacken

€ 24

## Vegetarisch



**Hausgemachte Schlutzkrapfen**

(gefüllt mit Spinat und Frischkäse)

Salbeibutter, glasierte Kirschtomaten

Parmesan

€ 26,50



**Gebratener Tofu**

Sesamgemüse, Sojamarinade,

hausgemachtes Kimchi

Bab (Klebereis)

€ 24,10

Hochschwarzwälder  
**Kulinarikwochen**



**FORELLE**

Heimische Produkte liegen uns sehr am Herzen!  
Probieren Sie unsere Gerichte, die zum größten Teil  
mit regionalen Lebensmitteln von den Erzeuger:innen  
unseres Vertrauens hergestellt wurden.

**vom Teich auf den Teller**

*Was Kleines...*

**Schwarzwälder Vitello Fonato**

rosa gebratener Kalbsrücken,  
Mayonnaise von der geräucherten Forelle der Fischzucht Tress, Kapernäpfel

€ 16,80



*Was G'scheits...* ( donnerstags & freitags )

**Ganze Forelle Müllerin**

Petersilien-Kartoffeln, Beilagensalat

€ 34,50

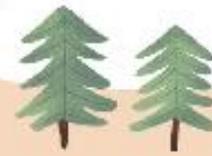
**Filet von der Lachsforelle unter der Kartoffelkruste**

feines Erbsenpüree, Riesling-Speck-Sauce

€ 34,50



Mehr unter:  
[hochschwarzwald.de/kulinarikwochen](https://hochschwarzwald.de/kulinarikwochen)



## Was Süßes zum Schluss . . .

**Lauwarmes Pistazienküchlein**  
weiße Schokoladen Mousse  
hausgemachtes Erdbeersorbet  
€ 14,80

**Adlers Crème brûlée**  
Rhabarberragout  
Vanilleeis  
€ 13,80

**Beschwipste Zwetschge**  
Zwetschgensorbet, Zwetschgenbrand <sup>11</sup>  
€ 9,20

**Balsam für die Seele**  
Florentinereis, Walnußeis  
Sahnehaube, Elztäler Eierlikör <sup>11</sup>  
€ 10,40



**Affogato**  
Espresso<sup>1</sup> mit einer Kugel Vanilleeis  
€ 6,90

**Kugel Eis vom Eckhof in Horben nach Wahl**  
Vanille, Schokolade, Florentiner, Walnuss, Stracciatella  
Kugel € 3,50



**Kugel hausgemachtes Sorbet und Eis nach Wahl**  
Mango, Himbeere, Zwetschge, Erdbeer  
Kugel € 3,90

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

## **Tischreservierungen (Empfohlen)**

Reservieren & Genießen

Liebe Gäste,

wir planen unsere Tischeinteilung mit der von Ihnen angegebenen Personenanzahl, um die vorhandenen Plätze in unseren Räumen optimal auszunutzen und möglichst vielen einen Tisch zu ermöglichen!

Es kann natürlich kurzfristig immer etwas dazwischenkommen oder jemand krank werden. Bitte teilen Sie uns dies telefonisch **VOR** Ihrem Besuch mit - egal wie kurzfristig!

Wenn Sie mit weniger Personen erscheinen als reserviert, können wir nicht optimal planen und müssen Gäste fortschicken, obwohl wir noch eine Möglichkeit gehabt hätten. Das ist für uns und auch den Gast sehr ärgerlich.

Deshalb müssen wir Ihnen ohne vorherige Abmeldung leider die nicht erschienenen Gäste mit 25,-€ pro Person in Rechnung stellen.

### **Küchen-/Restaurantzeiten:**

12.00 Uhr bis 22.00 Uhr

**Warme Küche: 11:45 – 13:45 und 17:45 – 20:00 Uhr**

**Dienstag Ruhetag!**

### **Umbestellungen**

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es bei Umbestellungen aufgrund des geistigen Mehraufwandes unter Berücksichtigung von Alter & Stress zu Preisaufschlägen kommen kann!

### **Rechnungen**

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

### **Allergien/Unverträglichkeiten**

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!

Querkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

## Unsere Lieferanten:

Metzgerei Kaltenbach Schallstadt	Rind, Kalb & Schwein
Lindenbrunnenhof, Forchheim	Kartoffeln
Schwarzwaldmilch, Freiburg	Milch, Milchprodukte
Jagdpächter und Forstamt	Reh und Rotwild
Forellenzucht Tress Lauchringen	Lachsforelle, Saiblinge
Blattert-Mühle, Bonndorf	Mehl und Getreide
Vogtsjockelshof, Breitenau	Eier von freilaufenden Hühnern
Eckhof in Horben	Eiscreme

Ein kräftiger Rotwein, dunkelrot und schwer. Oder ein fruchtig-eleganter Weißwein. Wein ist nicht nur ein idealer Begleiter zum Essen. Er ist ebenso ein wichtiger Bestandteil erstklassiger Küche und gehobenem Service. Die badischen und württembergischen Winzer bieten eine hervorragende Auswahl an heimischen Tropfen.

In den Betrieben „**Haus der Baden-Württemberger Weine**“ bekommen Sie nicht nur erstklassige Küche und einen hervorragenden badischen oder württembergischen Wein, sondern auch eine entsprechende Beratung. Die geprüften und ausgezeichneten Restaurants „Haus der Baden-Württemberger Weine“ stehen für regionale Weinkompetenz im Genießerland Baden-Württemberg.



Die "**Schmeck den Süden. Baden-Württemberg**"- Gastronomen sind eine landesweite Vereinigung regional arbeitender Restaurants. In über 320 „Schmeck den Süden Restaurants“ wird mit nachweislich regional erzeugten Produkten Leckerer gekocht.

Mit je mehr Löwen ein Restaurant ausgezeichnet wurde, desto mehr regionale Rohstoffe werden für die Gerichte verwendet.



Wenn Sie bei den **Naturpark-Wirten** einkehren oder am Brunch auf dem Bauernhof teilnehmen, unterstützen sie gleichzeitig die bäuerliche Landwirtschaft im Schwarzwald. Es sind die Landwirte, die mit der Beweidung ihrer Flächen durch Kühe, Rinder, Schafe und Ziegen die Landschaft offen halten und somit die Kulturlandschaft erhalten.

Der Naturpark unterstützt nachhaltige Landwirtschaft unter anderem durch die Förderung von Kooperationen zwischen Landwirtschaft, Naturschutz, Tourismus sowie Hotellerie und Gastronomie.

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



### Kennzeichnungspflichtige Stoffe:

1: Koffein, 2: Farbstoff, 3: Konservierungsmittel, 4: Süßungsmittel,  
5: Sulfite, 6: Chinin, 7: Nitrit, 8: Phosphat, 9: Rauch, 10: Milcheiweiß  
11: Alkohol, 12: 60%Wild, 40% Schwein