

# Herzlich Willkommen bei uns im Hotel Adler Bärenthal

## Tauchen Sie ein in die Schwarzwaldatmosphäre

Lassen Sie den Alltag hinter sich und genießen Sie eine Auszeit in unserer gemütlichen, liebevoll gestalteten Umgebung.

In unseren Stuben erwartet Sie eine saisonale Küche, die auf den besten Zutaten unserer Heimat basiert. Mit Kreativität und Leidenschaft bereiten wir Gerichte zu, die den Geschmack des Schwarzwaldes auf den Teller bringen.

Unsere erlesene Weinkarte ergänzt das kulinarische Angebot perfekt. Neben regionalen Spitzenweinen finden Sie auch eine Auswahl an internationalen Klassikern, die jedes Gericht abrunden.

Ob festlicher Anlass, Geschäftsessen, geselliger Abend mit Freunden oder romantisches Dinner zu zweit – unser Restaurant bietet den idealen Rahmen, um besondere Momente zu genießen.

Als stolzer Naturparkwirt liegt uns Nachhaltigkeit besonders am Herzen. Unser Motto lautet: „Naturschutz mit Messer und Gabel.“

Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen und Ihren Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen!

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

**Winter Apéro**  
Apéro 36+ (Weingut Zähringer),  
Tonic, Orange  
€ 8,50

# Unsere Weinempfehlung

## 2022er Spätburgunder Fasskollektion 5

trocken, Qualitätswein  
13,5% vol.

Weingut Martin Räßle  
V.-Oberrotweil, Kaiserstuhl

Karaffe 0,25l 10€  
Flasche 0,75l 27€



Beerig, Kräftig, Trocken. – Der Spätburgunder Rotwein ist der anspruchsvollste in der Runde. Er ist komplex mit entsprechender Tiefe und einer guten Aromenabwicklung. Er ist sehr dicht, dabei aber auch sehr filigran.

Farbe: Rubinrote Farbe

Geruch: frische Sauerkirschen, Waldbeeren

Geschmack: beerig, kräftig

Vinifizierung: Abgebeert mit Ganztraubenanteil im 228l Barrique

Restzucker: 0,9 g/l | Gesamtsäure: 5,5 g/l | Boden: Vulkanverwitterung

## ... und ohne Alkohol:



### Kolonne Null – Cuvée Blanc Prickelnd

Feine Perlage und harmonisches Spiel zwischen gelben Früchten, Brioche und eleganter Säure. Eignet sich hervorragend als Aperitif oder als Begleiter edler Canapés, Meeresfrüchte, frischer Desserts wie Zabaione und Panna Cotta mit Früchten.

Glas 0,1l – 8,5€ | Flasche 0,75l – 60€



### Kolonne Null – Riesling

Mit seinem Bouquet von Äpfeln und gelber Frucht, edlen Zitrusnote und rebsortentypischen Säure, verführt der Riesling auf unwiderstehliche Art. Eine herrlich frische Komposition, die im Licht leicht goldene Nuancen entfaltet und durch ihre spannenden Aromen mehr als verwöhnt.

Karaffe 0,25l – 10€ | Flasche 0,75l – 27€



### Kolonne Null – Cuvée Rouge No 2

Wir präsentieren die Cuvée Rouge No.2 – ein temperamentvolles Bouquet, kräftig und jugendlich zugleich vom Tempranillo und Syrah. Untermalt von Pfeffernoten entreißen dunkle Frucht- und Beerenaromen zurück ins Herz Spaniens, zu den heimatlichen Wurzeln in der sonnigen Hochebene La Meseta.

Karaffe 0,25l – 11€ | Flasche 0,75l – 30€

# Adler Menü

## Ziegenfrischkäse unter der Kürbiskernkruste

Bunte Blattsalate

Kürbischutney

(€ 14,50)

## Rosa gebratener Hirschrücken

Hausgemachte Steinpilzravioli

Feines Kürbispüree

Wacholderrahmsauce

(€ 39,80)

## Adlers Crème brûlée

Zwetschgenragout

Gebranntes Mandeleis

(€ 13,80)

Menüpreis € 59,80

# Unser regionales Menü

## Rinderkraftbrühe

Pfannkuchenstreifen

(€ 10,40)

## Adlers Wildhacksteak auf Kartoffelrösti

Gratinierter Brie

Preiselbeeren

(€ 24,80)

## Tannenspitzenhonigparfait

Quittensauce

(€ 9,80)

Menüpreis € 39,80



- Gerne können Sie einzelne Speisen aus dem Menü bestellen -

## ... ein feines Süsspchen



### **Rinderkraftbrühe**

Pfannkuchenstreifen

€ 10,40



### **Fruchtiges Kürbissüsspchen**

Kerne & Kernöl

€ 10,40

### **Würzige Gänsekraftbrühe**

Grießnocken

Gemüestreifen

€ 10,80

## ... und vorweg

### **Ziegenfrischkäse unter der Kürbiskernkruste**

Bunte Blattsalate

Kürbischutney

€ 14,50

### **Carpaccio vom Hirschrücken**

Fleur de Sel, alter Balsamico

Geriebener Parmesan

€ 18,20



### **Unser Adler Salat**

Croûtons, geröstete Kerne

Adlers hausgemachte Kräutervinaigrette

€ 11,50

### **Feldsalat**

Quittendressing

Hausgemachtes Quittenchutney

€ 15,80

### **...mit gebratener Gänseleber**

Feine Balsamicojus

€ 19,80

## Ein richtiges Stück Fleisch . . .

### **Dry Aged Rumpsteak**

Glasiertes buntes Gemüse  
Gebratene Rosmarinkartoffeln

€ 37,90

*wahlweise mit hausgemachter Pfefferbutter*

€ 1



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

Pommes frites

€ 29,80

### **Koreanisches Bulgogi**

(mariniertes Rindfleisch)

Sesamgemüse, hausgemachtes Kimchi

Bab (Klebreis)

€ 36,70

## Vegetarisch & Fisch

### **Gebratenes Filet von der Lachsforelle**

Hausgemachter Kartoffelstampf  
Rahmwirsing, geräucherte Paprikabutter

€ 34,50



### **Hausgemachte Schlutzkräpfen**

(gefüllt mit Spinat und Frischkäse)

Salzeibutter, glasierte Kirschtomaten

Parmesan

€ 26,50



### **Gebratener Tofu**

Sesamgemüse, hausgemachtes Kimchi

Bab (Klebereis)

€ 24,10

(auch vegan möglich)



## Wilde Zeiten



### **Geschnetzeltes aus Reh & Hirsch**

Hausgemachte Haselnuss-Dinkelspätzle  
Preiselbeeren, glasierte Apfelspalten<sup>11</sup>

€ 35,40

kleine Portion € 32,30



### **Rosa gebratenes Rehnüsschen**

Hausgemachte Dinkelspätzle  
Buntes Gemüse, gebratene Kräutersteinpilze  
Preiselbeeren

€ 42,00



### **Rosa gebratener Hirschrücken**

Hausgemachte Steinpilzravioli  
Feines Kürbispüree  
Wacholderrahmsauce

€ 43,00

### **Adlers Wildhacksteak auf Kartoffelrösti**

Gratinierter Brie  
Preiselbeeren

€ 24,80

### **Ragout von Reh**

Hausgemachte Dinkelspätzle  
Apfel-Rotkraut

€ 29,80



## Was Süßes zum Schluss . . .

**Adlers Crème brûlée**  
Zwetschgenragout  
Gebranntes Mandeleis  
€ 13,80

**Beschwipste Birne**  
Birnsorbet, Birnenbrand <sup>11</sup>  
€ 9,20

**Tannenspitzenhonigparfait**  
Quittensauce  
€ 9,80



**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, Erdbeer, Limone  
Birne, Orange, Joghurt  
Kugel € 3,90

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



## **Tischreservierungen (Empfohlen)**

Reservieren & Genießen

Liebe Gäste,

um die verfügbaren Plätze in unseren Räumen optimal zu nutzen und möglichst vielen Gästen ein schönes Erlebnis zu ermöglichen, planen wir unsere Tischeinteilung basierend auf der von Ihnen angegebenen Personenanzahl.

Falls sich kurzfristig etwas ändern sollte – sei es durch Krankheit oder andere Umstände – bitten wir Sie, uns **rechtzeitig** telefonisch darüber zu informieren, auch wenn es sehr kurzfristig ist.

Erscheinen weniger Personen als reserviert, ohne dass wir vorab informiert wurden, können wir leider nicht optimal planen. Dadurch kann es passieren, dass andere Gäste keinen Platz erhalten, obwohl wir ihnen noch eine Möglichkeit hätten bieten können. Dies führt zu Unannehmlichkeiten für alle Beteiligten.

Daher sehen wir uns gezwungen, nicht erschienene Personen ohne vorherige Abmeldung mit **25,- €** pro Person in Rechnung zu stellen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihre Unterstützung, damit wir allen Gästen einen angenehmen Aufenthalt bieten können!

### **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.

### **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
Jagdpädchter und Forstamt	Reh und Rotwild
Forellenzucht Tress Lauchringen	Lachsforelle, Saiblinge
Blattert-Mühle, Bonndorf	Mehl und Getreide
Vogtsjockelshof, Breitnau	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