

Herzlich Willkommen bei uns im Hotel Adler Bärental

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



Unsere Aperitifempfehlung

Adlers Himbeer Apéro

Hausgemachter Himbeer-Sirup,
Sekt, Himbeere
€ 8,50

Unsere Weinempfehlung

2024er Auxerrois

Gutswein, trocken,
12,0% vol.

Weingut Klumpp
Kraichgau, Baden

Karaffe 0,25l	11€
Flasche 0,75l	31€



Gutswein: Erfrischend anders, erfrischend delikat, rar in seiner Substanz - Gutsweine der neuen Generation! Herrlich entfettet und vollgepackt mit purer Expression der Frucht. Echte Trinkhelden mit enormer Substanz und einem Spannungsbogen von ganz erstaunlichen Facetten in Duft und Geschmack. Das macht garantiert Lust auf den nächsten Schluck!

Boden: Die Stöcke dieser alten, autochthonen Rebsorte, mit dem deutschen Synonym „Gelber Burgunder“, stehen in der Ortschaft Zeutern auf einem extrem kalkhaltigen Löss-Lehm-Boden.

Weinbeschreibung: Mehr als nur ein simpler Gutswein: Kraichgau im Glas. Eine ungemein rare Delikatesse des Hügellands von bis zu 50-Jährigen Stöcken. Frühlingsfrisch, strahlend, licht, hell und heiter. Voll sinnlichem Charme, goldgelb und vollgepackt mit reifer Mirabelle, Quitte und Papaya. Geht bis ins Fruchtmarm und trägt einen Blütenkranz um den Hals. Einfach nur cooler Stoff – so locker wie lässig! Serviertemperatur: 10–12°C

Restzucker: 5,1 g/l | Gesamtsäure: 6,6 g/l

... 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€

Saisonal – Regional - Lecker

Badischer Spargel Portion (320 g) mit neuen Kartoffeln

wahlweise:

Butter, Sauce Hollandaise
oder Tomatenvinaigrette

€ 29

dazu:

Kleines Wiener Schnitzel

€ 11

Schwarzwälder Schinken

€ 8

Badisches Schäufole

€ 8

Kl. Lachsforellenfilet gebraten

€ 12

Kleiner Bund Spargel
Im Pfannkuchenmantel,
Hollandaise und Parmesan überbacken
€ 24



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

Laib Brot, ca. 1.100 g

€ 8

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

Bio Hochschwarzwälder Gewürzsalz

der NEXT GENERATION

Glas 55g

€ 8,50





Schwarzwald trifft Korea



Koreanischer Glasnudelsalat (*Japchae* 잡채)

Sojadressing, buntes Gemüse

€ 14

Klare Miso- suppe (*Mandu Guk* 만두국)

Hausgemachte Mandu

(Mini Maultaschen mit Rinderhack, Glasnudel, Tofu gefüllt)

€ 12

Kalbi (갈비)

mariniertes Zwischenrippenstück
mit Knochen

€ 37

Bulgogi (불고기)

mariniertes Rindfleisch

€ 39



Gebratener Tofu (두부)

(auch vegan möglich)

€ 26

Zu den koreanischen Gerichten servieren wir:
Würziges Sesamgemüse, hausgemachtes Kimchi
Getrocknetes Kim (Algen), Bab (Klebereis)

Adler Menü

Burrata

Hausgemachtes Tomateneis,
Basilikumpesto, Blattsalat
(€ 14)

Knusprig gebratene Maispouardenbrust

Parmesanlinguini, Zucchini-Tomatengemüse
(€ 36)

Adlers Crème brûlée

Hausgemachtes Sauerrahmeis
(€ 13)

Menüpreis
€ 57

Unser regionales Menü

Rinderkraftbrühe

Kräuterflädle
(€ 11)



Adlers Wildhacksteak auf Kartoffelrösti

Gratinierter Brie, Apfel-Rotkraut
Preiselbeeren
(€ 26)



Geliertes Holundersüppchen

Hausgemachtes Himbeersorbet
(€ 9)



Menüpreis
€ 39,80

- Gerne können Sie einzelne Speisen aus dem Menü bestellen -

... ein feines Süppchen ...



Rinderkraftbrühe

Kräuterflädle

€ 11



feines Spargelsüppchen

Sahnehaube, Croûtons

€ 13

... und vorweg



Burrata

Hausgemachtes Tomateneis,
Basilikumpesto, Blattsalate

€ 14



Geräuchertes Forellenfilet

Gurkencarpaccio, Senfschaum

€ 15

Ziegenfrischkäse unter der Basilikum-Parmesankruste

Bunte Blattsalate, Ratatouillechutney

€ 15

Carpaccio vom Hirschrücken

Fleur de Sel, alter Balsamico,
Geriebener Parmesan

€ 19



Unser Adler Salat

Croûtons, geröstete Kerne,
Adlers hausgemachte Kräutervinaigrette

€ 12

Ein rechtes Stück Fleisch. . .

Regionales Dry Aged Rumpsteak

(am Knochen 6 Wochen lang im Trockenraum gereift)

Glasiertes buntes Gemüse,
gebratene Rosmarinkartoffeln

€ 44

wahlweise mit hausgemachter Pfefferbutter

€ 1



Regionales Rumpsteak

Glasiertes buntes Gemüse,
gebratene Rosmarinkartoffeln

€ 39

wahlweise mit hausgemachter Pfefferbutter

€ 1



Kalbsrahmgulasch

Glasierte Karotten, hausgemachte Dinkelspätzle

€ 32

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

Pommes frites

€ 30

Knusprig gebratene Maispouardenbrust

Parmesanlinguini, Zucchini-Tomatengemüse

€ 36

Wilde Zeiten . . .

Rosa gebratene Rehnuß

Hausgemachte Dinkelspätzle, buntes Gemüse,
Kräutersteinpilze, Wacholderrahmsauce
€ 45

Geschnetzeltes aus der Rehkeule

Haselnußspätzle, glasierte Äpfel
€ 37



Adlers Wildhacksteak auf Kartoffelrösti

Gratinierter Brie, Apfel-Rotkraut,
Preiselbeeren
€ 26

Auf Vorbestellung



Rehrücken am Knochen gebraten für 2 Personen

Am Tisch in 2 Gängen serviert
Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle, buntes Gemüse,
glasierte Apfelspalten, Wacholderrahmsauce
€ 52,00 pro Pers.

Vegetarisch & Fisch

Duett von gebratener Lachsforelle & gebratene Scampi

Crèmige Polenta, glasierte Zucchini-Tomatengemüse

€ 38

Hausgemachte Schlutzkrapfen

(gefüllt mit Spinat und Frischkäse)

Salbeibutter, glasierte Kirschtomaten,
Parmesan

€ 27



Hausgemachte Linguini

Feine Paprikasauce aus gegrilltem Paprika,
Rucola, Basilikumöl, Parmesan

€ 26



Wahlweise mit gebratenen Scampi (4 Stück)

€ 12

Was Süßes zum Schluss . . .



Adlers Crème brûlée
Hausgemachtes Sauerrahmeis
€ 13



Geliertes Holundersüppchen
Hausgemachtes Himbeersorbet
€ 9

Beschwipste Birne
Birnensorbet, Birnenbrand ¹¹
€ 10



Balsam für die Seele
Florentinereis, Walnußeis
Sahnehaube, Elztäler Eierlikör ¹¹
€ 11

Affogato
Espresso¹ mit einer Kugel Vanilleeis
€ 7



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, Apfel, Birne, Orange
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.

Öffnungszeiten & Restaurant-/Küchenzeiten:

Geöffnet von 8:00 – 22:00 Uhr	
08:00 – 10:00 Uhr	Frühstücksbüffet
11:30 – 14:00 Uhr & 17:30 – 22:00 Uhr	Warme Küche Bestellannahme: bis 13.30 Uhr und 20:00 Uhr
14:00 – 17:00 Uhr	Kleine Karte, Kaffee & Kuchen
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!

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 Leckeres 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