

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



Unsere Aperitifempfehlung

Black Forest Spritz WHITE Wein, Ingwer, Tanne (Weingut Florian Kuhn) € 8,50	frukt Grüner Tee, Limette, Botanicals (FruktWerk, Schlatt) € 8,50
---	---

Unsere Weinempfehlung

2018er Lemberger -Y-

Premiumwein, trocken,
14,5% vol.

Weingut Seybold
Lauffen, Württemberg

Karaffe 0,25l 14€
Flasche 0,75l 39€



Weinbeschreibung: Sehr reife dunkle Frucht. Kraftvolle Tannine, fester Zug, leichte Bitter-Noten von dunkler Schokolade und geröstetem Kaffee.

Dieser Premiumwein wurde im traditionellen kleinen Eichenfass ausgebaut. Der elegante Lemberger zeigt sich in einem kräftigen Kirschrot.

100% barrique, 24 Monate.

Restzucker: 2,7g/L | Säure: 6,4g/L

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



ab 24. Oktober 2025

GÄNSEZEIT

MARTINSGANS

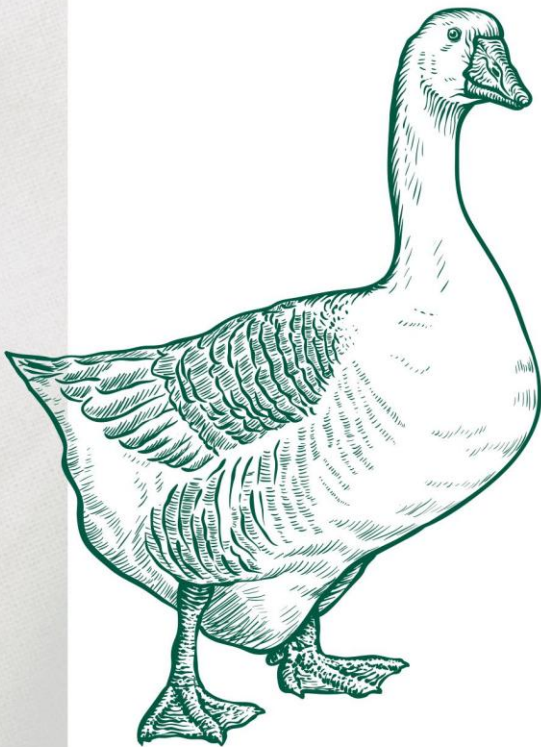
Dienstag, 11.11.2025
Jetzt Tisch reservieren!

GÄNSEBRATEN

Eine ganze Gans (für 4 Personen) frisch aus dem Ofen und für Sie am Tisch tranchiert. Serviert mit Kartoffelknödel, Apfelrotkraut, glasierten Maronen und einer feinen Gänsesoße.

Für vier Personen ————— **145,00 €**

Einzelne Portion ————— **39,00 €**



ZUM DAHEIM GENIESSEN

Holen Sie Ihre Gans mit allen Beilagen transportgerecht verpackt bei uns ab.

Für vier Personen ————— **129,00 €**

Nachhaltigkeit ist uns wichtig!

Bringen Sie Ihre eigenen Behälter mit – als Dankeschön erhalten Sie ein Glas Hausgemachtes Gäneschmalz.

Auf Nachfrage bieten wir auch eine Mehrwegverpackung gegen Hinterlegung von 50,00 € in bar an.

Nur mit Vorbestellung erhältlich (mind. 24 Stunden vorher).

Abholung nur zu unseren regulären Restaurantzeiten.
An unseren Ruhetagen dienstags (außer Di 11.11.2025)
bieten wir keine Gans an.



Änderungen vorbehalten.



Schwarzwald trifft Korea



Koreanischer Glasnudelsalat (*Japchae* 잡채)

Sojadressing, buntes Gemüse

€ 14

Klare Misosuppe (*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

Marinierter, roher Kürbissalat

Feta, Croûtons, karamellierte Kürbiskerne

(€ 13)



Zweierlei vom Reh

Rosa gebratene Keule & Geschmortes
Rahmwirsing, hausgemachte Dinkelspätzle,
Wacholdersauce, Preiselbeeren

(€ 43)



Adlers Crème brûlée

Hausgemachtes Heidelbeer-Joghurteis

(€ 13)

Menüpreis

€ 62

Unser regionales Menü

Rinderkraftbrühe

Kräuterflädle

(€ 11)



Adlers Wildhacksteak auf Kartoffelrösti

Gratinierter Brie, Apfel-Rotkraut

Preiselbeeren

(€ 26)



Panna Cotta

Beerenragout

(€ 9)



Menüpreis

€ 39,80

- Gerne können Sie einzelne Speisen aus dem Menü bestellen -

... ein feines Süppchen ...



Rinderkraftbrühe

Kräuterflädle

€ 11



Fruchtige Kürbiscremesuppe
mit Speck und Balsamicoreduktion

€ 12

... und vorweg



Marinierter, roher Kürbissalat

Feta, Crouton, karamellierte Kürbiskerne

€ 13



Geräuchertes Forellenfilet

Rote Bete, Meerrettichvinaigrette

€ 15



Karamellierter Ziegenfrischkäse

Bunte Blattsalate, hausgemachtes Kürbischutney

€ 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. . .

24h Sous-Vide gegartes Short Rib
mit BBQ-Lack, Rahmwirsing,
Süßkartoffel-Gnocchi, BBQ-Sauce
€ 38



Regionales Rumpsteak
Glasiertes buntes Gemüse,
gebratene Rosmarinkartoffeln
€ 39
wahlweise mit hausgemachter Pfefferbutter
€ 1



Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken
Pommes frites
€ 30

Wilde Zeiten . . .

Rosa gebratene Rehnuß

Hausgemachte Dinkelspätzle, buntes Gemüse,
Kräutersteinpilze, Wacholderrahmsauce

€ 45

Geschnetzeltes aus der Rehkeule

Haselnußspätzle, glasierte Äpfel, Preiselbeeren

€ 37

Kleine Portion

€ 35

Ragout von Reh und Hirsch

Hausgemachte Dinkelspätzle, Apfel-Rotkraut
Preiselbeeren

€ 29



Adlers Wildhacksteak auf Kartoffelrösti

Gratinierter Brie, Apfel-Rotkraut,
Preiselbeeren

€ 26



Zweierlei vom Reh

Rosa gebratene Keule & Geschmortes
Rahmwirsing, hausgemachte Dinkelspätzle,
Wacholdersauce, Preiselbeeren

€ 43

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

Gebratene Lachsforelle

Süßkartoffelgnocci

Rahmwirsing

Weißweinsauce

€ 38

Hausgemachte Schlutzkrapfen

(gefüllt mit Spinat und Frischkäse)

Salzeibutter, glasierte Kirschtomaten,

Parmesan

€ 27



Süßkartoffelgnocchi

Buntes Rahmgemüse

Gebratene Steinpilze

€ 26



Was Süßes zum Schluss . . .



Adlers Crème brûlée
Hausgemachtes Heidelbeer-Joghurteis
€ 13



Panna Cotta
Beerenragout
€ 9

Basilikum-Apfel Sorbet
Gin-Sour-Schaum ¹¹
€ 10



Beschwipste Birne
Birnsorbet, 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, Straciatella
Kugel € 3,50

Kugel hausgemachtes Sorbet und Eis nach Wahl
Mango, Himbeere, Apfel-Basilikum, 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 Preisauflägen 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, Breinau	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