

Herzlich Willkommen bei uns im Hotel Adler Bärental

Tauchen Sie ein in die winterliche Schwarzwaldatmosphäre.

Lassen Sie den Alltag hinter sich und genießen Sie eine Auszeit in unserer gemütlichen, liebevoll gestalteten Umgebung – wenn draußen Kälte und Stille einkehren, erwartet Sie bei uns wohltuende Wärme und herzliche Gastlichkeit.

In unseren Stuben verwöhnen wir Sie mit einer saisonalen Winterküche, die auf den besten Zutaten unserer Heimat basiert. Mit Kreativität und Leidenschaft entstehen Gerichte, die den Schwarzwald in seiner herzhaften und feinen Winterseite auf den Teller bringen.

Unsere erlesene Weinkarte ergänzt das kulinarische Erlebnis perfekt. Neben ausgewählten regionalen Weinen finden Sie auch internationale Klassiker, die unsere Wintergerichte harmonisch begleiten.

Ob festlicher Anlass, Geschäftsessen, geselliger Abend mit Freunden oder ein romantisches Dinner zu zweit – unser Restaurant bietet den idealen Rahmen für genussvolle Stunden in der kalten Jahreszeit.

Als stolzer Naturparkwirt liegt uns Nachhaltigkeit besonders am Herzen.

Unser Leitsatz:
„Naturschutz mit Messer und Gabel.“

Wir freuen uns darauf, Sie in der Winterzeit zu verwöhnen und Ihren Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Herzlichst
Ihr Adler-Team
mit allen guten Adlergeistern



Adler Schmankerl für daheim zum Mitnehmen!

Hausgemachte Marmelade

verschiedene Sorten

Glas 450 ml

€ 8,90

Hausgemachtes Gänseschmalz

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 Misosuppe (*Mandu Guk* 만두국)

Hausgemachte Mandu

(Mini Maultaschen mit Rinderhack, Glasnudel, Tofu gefüllt)

€ 13

Kalbi (갈비)

mariniertes Zwischenrippenstück
mit Knochen

€ 38

Bulgogi (불고기)

mariniertes Rindfleisch vom Rumpsteak

€ 40



Gebratener Tofu (두부)

(auch vegan möglich)

€ 28

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

Adler Menü

Badischer Feldsalat
Quittenvinaigrette
Karamellisierte Kürbiskerne
(€ 18)

Knusprig gebratene Maispouardenbrust
Getrüffelttes Kartoffelpüree
Rahmwirsing
(€ 36)

Hausgemachtes Nougatparfait
Marinierte Orangen
(€ 14)

Menüpreis
€ 62



Unser regionales Menü

Rinderkraftbrühe
Kräuterflädle
(€ 12)

Adlers Wildhacksteak auf Kartoffelrösti
Gratinierter Brie, Apfel-Rotkraut
Preiselbeeren
(€ 27)

Eingelegte Rotweinzwetschgen
Regionales Walnusseis
(€ 9)

Menüpreis
€ 42



- Gerne können Sie einzelne Speisen aus dem Menü bestellen -

. . . ein feines Süppchen . . .



Rinderkraftbrühe

Kräuterflädle

€ 12



Fruchtige Kürbiscremesuppe
mit Speck und Balsamicoreduktion

€ 13

Gänsekraftbrühe

Hausgemachte Gänsekleinroulade

€ 12

. . . und vorweg



Badischer Feldsalat

Quittenvinaigrette

Karamellisierte Kürbiskerne

€ 18



Geräuchertes Forellenfilet

Rote Bete, Meerrettichvinaigrette

€ 17



Karamellisierter Ziegenfrischkäse

Bunte Blattsalate, hausgemachtes Kürbischutney

€ 17

Carpaccio vom Hirschrücken

Fleur de Sel, alter Balsamico,

Geriebener Parmesan

€ 19



Unser Adler Salat

Croûtons, geröstete Kerne,

Adlers hausgemachte Kräutervinaigrette

€ 13

Wilde Zeiten . . .

Medaillons aus dem Hirschrücken rosa gebraten

hausgemachte Steinpilzravioli,
buntes Gemüse, Wacholderrahmsauce

€ 45



Geschnitztes aus dem Hirschrücken

Kleine Haselnußknödel, glasierte Äpfel, Preiselbeeren

€ 38

Kleine Portion

€ 36

Adlers Wildhacksteak auf Kartoffelrösti

Gratinierter Brie, Apfel-Rotkraut,
Priselbeeren

€ 27



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.



Ein rechtes Stück Fleisch. . .

Geschmorte Ochsenbacke in Spätburgundersauce

Apfelrotkraut, hausgemachte Dinkelspätzle

€ 39

Knusprig gebratene Maispouardenbrust

Getrüffelttes Kartoffelpüree

Rahmwirsing

€ 36



Regionales Rumpsteak

Glasiertes buntes Gemüse,
gebratene Rosmarinkartoffeln

€ 39

wahlweise mit hausgemachter Café de Paris Butter

€ 1

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

Pommes frites

€ 30

Vegetarisch & Fisch



Gebratenes Lauchringer Lachsforellenfilet

Hausgemachter Kartoffelstampf

Rahmwirsing, geräucherte Paprikabutter

€ 38



Hausgemachte Schlutzkrapfen

(gefüllt mit Spinat und Frischkäse)

Salbeibutter, glasierte Kirschtomaten,

Parmesan

€ 28



Süßkartoffelgnocchi

Buntes Rahmgemüse

Gebratene Steinpilze

€ 27

Was Süßes zum Schluss . . .

Adlers Crème brûlée
eingelegte Rotweinzwetschgen,
gebranntes Mandeleis
€ 15



Hausgemachtes Nougatparfait
Marinierte Orangen
€ 14

Beschwipste Birne
Birnensorbet, Birnenbrand ¹¹
€ 10



Balsam für die Seele
Florentinereis, Walnußeis
Sahnehaube, Elztäler Eierlikör ¹¹
€ 12



Affogato
Espresso¹ mit einer Kugel Vanilleeis
€ 7

Kugel Eis vom Eckhof in Horben nach Wahl
Vanille, Schokolade, Florentiner, Walnuss, Stracciatella, gebrannte Mandel
Kugel € 3,90

Kugel hausgemachtes Sorbet und Eis nach Wahl
Mango, Himbeere, Birne, Orange, Quitte
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