

Herzlich Willkommen
im Badischen Hof in Prinzbach



Unsere Küche ist für Sie Montag – Sonntag von **18.30 – 20.30**

Uhr und **sonntags zusätzlich von 11.30 – 13.30 Uhr** da. Wir möchten Sie bitten, Ihre Plätze im Restaurant mittags bis spätestens **13.00 Uhr** und abends bis spätestens **19.30 Uhr** einzunehmen.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir aktuell:

- **Koch / Köchin (m/w/d) – für unseren Frühdienst**
4 o. 5 Tage Woche – ab sofort
- **Koch / Köchin mit Berufserfahrung**
4 o. 5 Tage Woche – kein Teildienst – ab sofort
- **Restaurantfachkraft** – 4 o. 5 Tage Woche – kein Teildienst – ab sofort
- **Fachkraft für unseren Frühstücksservice** – 3 oder 4 Tage Woche
Arbeiten von 6 bis 12 oder 14 Uhr – ab sofort
- **Wir bilden aus:** Servicefachkräfte, Hotelfachkraft & Köche (m/w), jährlich zum 15.08.

JOB INFOS



Aperitif-Empfehlungen

Glas Winzersekt (Durbacher Edelmann)	€ 7,20
Campari Orange	€ 7,50
Kir Royal (Cassis mit Sekt)	€ 8,30
Fig Royal (Feigenlikör mit Sekt)	€ 8,30
Hugo	€ 9,40
Aperol Spritz	€ 9,40
Apfel Spritz	€ 9,40
Winter Spritz*	€ 9,40

(*Rosato Mio | Sekt | Orange | Zimtstange)

Suppen und Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Flädle *A/F	€ 6,60
Karotten-Ingwersuppe (vegan) *F	€ 7,70



Carpaccio vom Hirsch *F/1	
Salatbouquet Radieschen-Vinaigrette Butter	€ 19,30

Gratinierter Ziegenkäse *F	
Blattsalat Feigensenf	€ 17,60

Melone Wildschinken aus eigener Herstellung	€ 17,60
--	---------

Vegetarisch

Hausgemachte Spinatknödel *F/A/I	€ 20,90
an Champignon Rahm	

Salate und leichte Sommerküche

Blattsalat | Knusper-Hähnchenstreifen im Cornflakes Mantel *A/I € 24,20

Feinschmecker-Salat | warme Fischvariation € 26,40



Feldsalat mit Speck | Kracherle | Kartoffeldressing *A/3 € 14,30
als Vorspeise € 9,90

Köstlichkeiten vom Fisch



Schwarzwald-Forelle „Mandelbutter“ oder „Müllerin“ (filiert) *F/HA
Zitronenscheibe | Salzkartoffeln | zerlassene Butter € 29,70



Forellenklößchen *M/F/2
Gemüsebouquet | Basmatireis | Rieslingsauce € 29,80 / 27,00

Panierter Kabeljau | Sc. Remoulade | Schnittlauchkartoffeln € 29,80

Schwein, Kalb und Rind von umliegenden Bauernhöfen



Zwiebelrostbraten vom Weiderind *F
Pommes frites | Gemüsebouquet | Rahmsauce € 33,00



Lendchen vom Landschwein *I/F
Champignons | Gemüsebouquet | handgeschabte Spätzle | Rahmsauce € 29,80 / 26,40



Wiener Schnitzel, paniert *A/I/F
Pommes frites | Gemüsebouquet | Rahmsauce € 30,80 / 27,50



Dry Age Steak 4-6 Wochen im Dry Ager gereift *F
Pommes Frites | Kräuterbutter | Knoblauch Dip € 50,60

Wildspezialitäten aus eigener Jagd



Geschnetzelte Reh-Leber mit Röstzwiebeln *F/A
Bratkartoffeln | Wildsauce € 27,00



Ragout vom Reh aus heimischer Jagd *A/I/K/HA/1
Wildpreiselbeeren | handgeschabte Spätzle | Kartoffelknödel
Balsamico-Sauce € 28,10 / 25,90



Rehschnitzel *A/F/I
paniert | Gemüsebouquet | Pommes frites | Wildsauce € 30,80 / 27,50



Geschnetzeltes vom Prinzbacher Reh *A/F/I/3 € 30,80
Pilze, Dauphine, Wildpreiselbeeren, Spätzle vom Brett, Wildsauce



Medallions vom Reh | rosa gebraten *A/I/F/1 € 36,30 / 33,00
Bohnen im Speckmantel | Dauphine | Wildpreiselbeeren
handgeschabte Spätzle | Wildsauce



Rehrücken Baden-Baden | rosa gebraten *A/F/E/1/3 € 39,60
Wildpreiselbeeren | Bohnen im Speckmantel | Dauphine | Spätzle vom Brett

INFO: Bei allen Hauptgerichten ist ein Beilagen-Salat vom Buffet inklusive!
Ausgenommen: Blattsalat und Feinschmeckersalat.

Unsere – Menüklassiker

Menü 4

Tagesuppe

Beilagen-Salat vom Buffet

Duett von Lachs und
Schwarzwälder Forelle

Gemüsebouquet,

Basmatireis,

Rieslingsauce *F/A/M/HA

Tagesdessert

oder Espresso

€ 43,90



Menü 5

Tagesuppe

Beilagen-Salat vom Buffet

Frischlings-Braten

frische Pilze,

Wildpreiselbeeren,

Bohnen im Speckmantel,

und Spätzle vom Brett,

Wildsauce *A/F/I/1

Tagesdessert

oder Espresso

€ 41,70



Menü 6

Tagesuppe

Beilagen-Salat vom Buffet

Wildteller „Hubertus“

Dreierlei vom Wild,

Bohnen im Speckmantel,

Wildpreiselbeeren,

Spätzle vom Brett,

Wildsauce *A/F/E/1

Tagesdessert

oder Espresso

€ 46,10

Desserts

Cremé Brûlée mit frischen Früchten *F/A

€ 6,40

Panna Cotta auf Beerenmark *F/A

€ 6,60

Zweierlei Mousse von dunkler und weißer Schokolade *F/A/HA-HI

€ 6,60

Kaffee-Vergnügen *11/2/F/HA-HI

Tasse Espresso | 1 x Kugel Vanilleeis | Crème Brûlée

€ 7,60

Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren | Sahnehaube

€ 7,70

*1/2/4/HA-HF/F

Dessertvariation „Badischer Hof“ *F/I/HA-HI/1/A

€ 10,50

Extras

Zweiter Beilagen-Salat vom Buffet

€ 8,20

Gemüse | Pommes frites | Spätzle | Dauphine | Kartoffelknödel

Reis | Nudeln | Kartoffeln extra

je € 5,50

Preiselbeeren extra oder Nachservice

€ 2,20

Spargel extra (nur in der Saison)

€ 9,90

Pfifferlinge extra (nur in der Saison)

€ 7,10

Allergene & Zusatzstoffe die in unseren Speisen enthalten sind:

A = Weizen | I = Ei | M = Krebstiere | HA = Mandeln | HB = Haselnüsse | HA-HI = kann Spuren von Nüssen enthalten | K = Senf
F = Milchprodukte (Lactose) | 1 = Koservierungsstoff | 2 = Farbstoff | 3 = Antioxidationsmittel | 4 = Süßungsmittel Saccharin
9 = geschwefelt | 11 = Koffeinhaltig