



lich Willkommen im Badischen Hof in Prinzbach

Lieber Gast,

unser Familienbetrieb befindet sich bereits in der **5. Generation**. Diese Tradition verpflichtet uns dazu, jeden Tag **unser Bestes** zu geben und unsere Serviceleistung sowie unsere Produkte stetig zu verbessern, um Ihnen, egal ob als **Restaurant- oder Hotelgast**, einen **angenehmen Aufenthalt** in unserem Hause zu bieten.

Unser **Küchenteam** bereitet Ihre Speisen unter Verwendung von frischen Zutaten und Produkten aus **unserer Region** zu. Unsere Wildspezialitäten sind aus eigener Jagd, von höchster Qualität und vom Chef persönlich gehegt, erlegt und mit größter Sorgfalt zubereitet.

Nehmen Sie sich die **Zeit** und lassen Sie sich von uns **verwöhnen**.

Herzlichst, Ihre Familie Bühler & Familie Faist
sowie alle helfenden Hände des Mitarbeiter-Teams

Unsere Küche für Sie montags von 17.30 – 21.00 Uhr und dienstags – sonntags von 11.30 – 14.00 Uhr und von 17.30 - 21.00 Uhr. Wir möchten Sie daher bitten, Ihre Plätze im Restaurant mittags bis spätestens 13.00 Uhr und abends bis spätestens 19.30 Uhr ein zu nehmen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:

- Aushilfen im Service, in Voll- oder Teilzeit
- Ausgebildete Restaurantfachkraft, in Voll- oder Teilzeit
- Wir bilden aus: Servicefachkräfte & Köche (m/w), jährlich ab dem 01.09.



Unsere Lieferanten aus der Region

Rind & Schwein	Umliegende Bauernhöfe
Kalb	Umliegende Bauernhöfe
Forellen	Bläsihof, Familie Lehmann, Oberharmersbach
Saibling	Fischzucht Schwab, Seelbach
Pute	Schäfer, Seelbach
Gemüse/Obst	Mussler Fruchtedienst, Lahr
Wild	aus eigener Jagd
Eier	Geflügelhof Zapf, Gengenbach

Aperitif Empfehlung

Kir – Royal	€ 6,50
Campari *1 Orange	€ 5,80
Feigenlikör mit Sekt	€ 6,50
Aperitivo Ramazzotti Rosato Mio	€ 6,50
Hugo	€ 6,50

Suppen und Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Flädle *E/We/M	€ 4,70
Tomatensuppe mit Croutons	€ 4,70
Apfel-Currysuppe	€ 5,20
Karotten-Ingwersuppe (vegan) *We	€ 5,80
Kürbiscreme Suppe	€ 5,20

Hausgebeizter Graved-Lachs *St/M/We mit Preiselbeersahne, Butter und Toast	€ 13,00
--	---------

 Cantaloupe-Melone mit hausgeräuchertem Wildschweinschinken und Toast *We	€ 13,50
--	---------

 Carpaccio vom Hirsch mit Salatbouquet an Radieschen-Vinaigrette, dazu Butter und Toast *We/M	€ 15,50
---	---------

Gratinierter Ziegenkäse *M/We an Blattsalat mit Feigensenf und Baguette	€ 11,50
---	---------

Feldsalat mit Speck und Kracherle (saisonal)	€ 8,50
---	--------

Besondere Empfehlungen

 Paniertes Schnitzel von der Schlossberg-Pute *We/E/M mit Gemüse und Pommes frites, dazu Salatteller vom Buffet	€ 19,50
--	---------

 Paniertes Schnitzel vom Landschwein *We/E/M mit buntem Gemüse und Pommes frites, dazu Salatteller vom Buffet	€ 17,50 / 15,50
--	-----------------

 Geschnetzelte Leber vom Reh aus eigener Jagd *We/E/M mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln, dazu Salatteller vom Buffet	€ 18,50
---	---------

 Kleines Jägerrecht - Herz, Nierle und Leberle – nach Art des Hauses – vom Wild aus eigener Jagd mit feinen Nudeln, dazu Salatteller vom Buffet *We/M/E/St/S	€ 15,50
--	---------

 Paprika-Rahmgulasch vom Weiderind *We/M/E/N mit Kartoffelklöße und Spätzle vom Brett, Salatteller vom Buffet	€ 18,50 / 16,50
--	-----------------

 Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit Pommes frites, dazu Salatteller vom Buffet *WE	€ 23,00
--	---------

Salate

Blattsalat

mit Putenbruststreifen und Toast *We/M

€ 15,50

Feinschmecker-Salat

Blattsalat mit warmer Fischvariation, dazu Toast

€ 17,50

Schwein, Kalb und Rind von umliegenden Bauernhöfen



Lendchen vom Landschwein *We/E/M

mit frischen Champignons, Gemüse und handgeschabten Spätzle, dazu Salatteller vom Buffet

€ 21,50 / 18,50



Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken *We/E/M

mit Gemüse und Pommes frites, dazu Salatteller vom Buffet

€ 21,00 / 18,00



Kalbsmedaillon, rosa gebraten

mit frischen Champignons, dazu kleines Gemüse und handgeschabten Spätzle, dazu Salatteller vom Buffet *We/E/M

€ 25,50



Rumpsteak oder Pfeffersteak, rosa gebraten *We/M

mit Röstzwiebeln, Gemüse und Pommes frites, dazu Salatteller vom Buffet € 26,00



Badischer Sauerbraten vom Weiderind *We/E/Sf/S/N

mit Kartoffelklöße und handgeschabten Spätzle, dazu Salatteller vom Buffet

€ 21,50 / 18,50

Köstlichkeiten vom Fisch



Schwarzwald-Forelle „Müllerin Art“ (filiert) *M/We

mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln, dazu Salatteller vom Buffet

€ 19,50



Schwarzwald-Forelle (filiert) *1/We/M/Kr

an Rieslingschaum mit Basmatireis, dazu Salatteller vom Buffet

€ 19,50

Lachsklößchen an Rieslingschaum *1/We/M/Kr

mit Basmatireis, dazu Salatteller vom Buffet

€ 20,50 / 18,50

Frische Lachsfilets *1/We/M/E/Kr/N auf Wurzelgemüse

an Rieslingschaum mit feinen Butternudeln, dazu Salatteller vom Buffet

€ 23,00 / 20,00

*Kenntlichmachung: *1 Farbstoff; *3 Antioxidationsmittel; *4 Gewürze; *5 Säuerungsmittel;
*7 Süßungsmittel; *8 Sulfite; *9 Konservierungsstoffe E 250; *10 Rauch;*

Unsere Lebensmittel vom Buffet und unsere Speisen in der Karte können folgende Allergene enthalten.

We = Weizen, E = Ei, M = Milch, Sf = Senf, S = Soja, N = Nüsse, Kr = Krustentiere.

Alle Speisen, Suppen und Saucen können Spuren von Sellerie enthalten – bitte melden Sie sich bei unserem Servicepersonal, sollten Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben. Wir beraten Sie gerne.

Unsere - Menüs

Tagesuppe

Salatteller vom Buffet

bitte wählen Sie den Hauptgang

Tagesdessert oder Espresso

Menü 4

*Duett von Lachs und
Schwarzwälder Saibling
an Rieslingschaum*₁
mit kleinem Gemüse und Basmatireis
M/We/Kr/N

€ 27,50



Menü 7

*Geschnetzeltes vom Prinzbacher Reh
mit Pilzen, Dauphine*₃
und Spätzle vom Brett *We/M/E*

€ 26,50



Menü 5

*Hirschkalbsrahmbraten
mit frischen Champignons,
Wildpreiselbeeren*₈
Bohnen im Speckmantel*_{4,9,10}
und Spätzle vom Brett*_{We/M/E}*

€ 27,50



Menü 8

*Rehrücken Baden-Baden
mit Wildpreiselbeeren *₈
Bohnen im Speckmantel *_{4,9,10}
Dauphin*₃ und Spätzle vom Brett
_{We/M/E}

€ 34,00



Menü 6

*Wildteller „Hubertus“
mit Bohnen im Speckmantel *_{4,9,10},
Wildpreiselbeeren *₈
und Spätzle vom Brett *_{We/M/E}*

€ 29,50



Wildspezialitäten aus eigener Jagd



Ragout vom Reh aus heimischer Jagd *We/E/St/N/S

mit Wildpreiselbeeren*8, Spätzle vom Brett und Kartoffelknödel
dazu Salatteller vom Buffet

€ 20,50 / 18,50



Rosa gebratene Medaillons vom Reh aus eigener Jagd *We/E/M

mit Preiselbeerbirne *5, Bohnen im Speckmantel *4,*9,*10
Dauphine *3 und handgeschabten Spätzle, dazu Salatteller vom Buffet

€ 26,50 / 23,50



Rosa gebratene Medaillons vom Hirsch *We/E/M

mit Preiselbeerbirne *5, Bohnen im Speckmantel *4,*9,*10
Dauphine *3 und handgeschabten Spätzle, dazu Salatteller vom Buffet

€ 26,50 / 23,50



Für 2 Personen

Unser Herzstück - Die Wildplatte – Bestellung bis 13 bzw. 20 Uhr

Das Beste vom Wild mit Preiselbeerbirne *8 und Kartoffelplätzchen,
dazu Marktgemüse, handgeschabten Spätzle vom Brett, und Salatteller vom Buffet *We/M/E

€ 59,00

Vegetarische Küche



Gemüseplatte mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise, Salate vom Buffet w/E € 17,50

Gemüsebratlinge

mit Basmatireis und Tomatensauce, dazu Salatteller vom Buffet *M/We/E € 17,50

Hausgemachte Spinatknödel

an einer Champignon-Rahmsoße, Salate vom Buffet € 17,50

Verschenken Sie **ZEIT** mit einem Verzehrutschein für unser Restaurant.
Bei Interesse sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.