



- lich Willkommen im Hotel Badischer Hof in Prinzbach

Lieber Gast, 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*.




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 & Vorspeisen

Badische Flädlesuppe *E/We/M	€ 4,70
Karotten-Ingwersüppchen (vegan) *We	€ 5,80

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	€ 15,50
--	---------


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


Schwein, Kalb & Rind von umliegenden Bauernhöfen

 Lendchen vom Landschwein *We/E/M mit frischen Champignons, Gemüse und handgeschabten Spätzle	€ 21,50 / 18,50
--	-----------------

 Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken *We/E/M mit Gemüse und Pommes frites	€ 21,00 / 18,00
---	-----------------

 Kalbsmedaillon, rosa gebraten mit frischen Champignons, dazu kleines Gemüse und handgeschabten Spätzle *We/E/M	€ 25,50
--	---------

 Rumpsteak oder Pfeffersteak, rosa gebraten *We/M mit Röstzwiebeln, Gemüse und Pommes frites	€ 26,00
---	---------

 Badischer Sauerbraten vom Weiderind *We/E/St/S/N mit Kartoffelklöße und handgeschabten Spätzle	€ 21,50 / 18,50
--	-----------------



 Filetsteak vom Weiderind mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites	€ 29,00
---	---------

Beilagen extra: € 4,00 (Dauphin, Spätzle, Knödel, Pommes frites, Reis, Kartoffeln, Nudeln, Gemüse)




Preiselbeeren extra: € 2,00

Zweiter Salatteller vom Buffet: € 5,00 extra

Köstlichkeiten vom Fisch

-  **Schwarzwald-Forelle „Müllerin Art“ (filiert) *M/We**
mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln € 19,50
-  **Schwarzwald-Forelle (filiert)**
an Rieslingschaum *1 mit Basmatireis *We/M/Kr € 19,50
- Lachsklößchen** an Rieslingschaum *1 mit Basmatireis *We/M/Kr € 20,50 / 18,50
- Frische Lachsfilets** an Rieslingschaum*1 feinen Butternudeln */We/M/E/Kr/N € 23,00 / 20,00

Wildspezialitäten aus eigener Jagd

-  **Ragout vom Reh aus heimischer Jagd *We/E/Sf/N/S**
mit Wildpreiselbeeren*8, Spätzle vom Brett und Kartoffelknödel € 20,50 / 18,50
-  **Rosa gebratene Medaillons vom Reh aus heimischer Jagd *We/E/M**
mit Preiselbeerbirne *5, Bohnen im Speckmantel *4,*9,*10
Dauphin *3 und handgeschabten Spätzle € 26,50 / 23,50
-  **Rosa gebratene Medaillons vom Hirsch *We/E/M**
mit Preiselbeerbirne *5, Bohnen im Speckmantel *4 , *9,*10
Dauphin *3 und handgeschabten Spätzle € 26,50 / 23,50


Unser Herzstück - Die Wildplatte – für 2 Personen – Bestellung bis 13 oder 20 Uhr

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

€ 59,00

**Zu allen Gerichten von Schwein, Kalb, Rind, Wild, Fisch:
Beilagen-Salat vom Büffet**

Vegetarische Küche

-  **Gemüseplatte** mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise,
Beilagen-Salat vom Buffet *M/E € 17,50

Süße Dessertverführung

- Vanilleeis mit heißen Himbeeren **oder** heißen Kirschen & Sahnehäubchen € 6,00
- Panna Cotta***M mit Erdbeermark € 5,50
- Coup Danmark** – Vanilleeis*M mit heißer Schokolade*N und Sahne € 6,00
- Hausgemachtes Zartbitter-Parfait** *M/E
von Chili und Orange an marinierten Orangenfilets € 6,50
- Orangen-Parfait** mit weißer Mousse au Chocolate *M/E € 6,50
- Dessertvariation Badischer Hof***M/E/N – lassen Sie sich überraschen € 9,00
- Kaffee-Vergnügen**
Tasse Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Crème brûlée € 6,80



*Kennzeichnung: *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.

Unsere – Menüs

Tagesuppe

Salatteller vom Buffet

bitte wählen Sie den Hauptgang aus den Menüs 4-8

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 frischen Champignons,
Dauphine*₃ und Spätzle vom
Brett*_{We/M/E}*

€ 26,50



Menü 5

*Frischlings-Braten
mit frischen Champignons,
Wildpreiselbeer-Birne *₈
Bohnen im Speckmantel*_{4,9,10}
und Spätzle vom Brett*_{We/M/E}*

€ 26,00



Menü 8

*Rehrücken Baden-Baden,
Wildpreiselbeer-Birne *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},
Wildpreiselbeer-Birne *₈
und Spätzle vom Brett*_{We/M/E}*

€ 29,50

