



-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*.

Herzlichst, Ihre Familie Bühler & Faist




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	€ 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
---	---------

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
Dauphine *3 und handgeschabten Spätzle € 25,50 / 22,50
-  **Rosa gebratene Medaillons vom Hirsch *We/E/M**
mit Preiselbeerbirne *5, Bohnen im Speckmantel *4, *9, *10
Dauphine *3 und handgeschabten Spätzle € 25,50 / 22,50


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:
Saisonaler Salatteller vom Buffet**

Vegetarische Küche

-  **Gemüseplatte** mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise,
Salatteller 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

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

*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
, 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

