

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass wir Sie wieder bei uns im Restaurant willkommen heißen dürfen.
Aktuell dürfen wir Ihnen jedoch noch nicht uneingeschränkt zur Verfügung stehen.
Um Sie und unsere Mitarbeiter zu schützen, haben wir besondere Maßnahmen ergriffen.

Folgendes hat sich bei uns verändert:

| | | |
|-----------------|-----------------------------|--|
| Öffnungszeiten: | Montag+Dienstag | 17.00 – 23.00 Uhr |
| | Mittwoch bis Sonntag | 11.00 – 23.00 Uhr |
| Warme Küche | Montag+Dienstag | 17.30 – 20.45 Uhr |
| | Mittwoch bis Sonntag | 11.30 – 13.30 Uhr & 17.30 – 20.45 Uhr |

- Auf Tischdecken wird bis auf weiteres verzichtet, ebenso auf ein Salatbuffet.
 - Salz & Pfefferstreuer reichen wir Ihnen gerne auf Nachfrage.
 - Alle Speisekarten werden nach jedem Gebrauch gereinigt.
- Alle Kontaktoberflächen wie Türklinken, Lichtschalter, Tische und Stühle werden mehrmals täglich gereinigt.
 - Unsere Mitarbeiter tragen im Innen- sowie im Außenbereich Mundschutz.
 - Die Personenzahl pro Raum wird reduziert.
 - Pro Person muss ein Formular zur Kontaktnachverfolgung ausgefüllt werden.
- Bitte halten Sie den Mindestabstand von 1,50 m zu anderen Gäste ein, sobald Sie von Ihrem Tisch aufstehen.
 - Über eine Vorab-Reservierung würden wir uns sehr freuen.

Auf unserer Website **www.badischer-hof.de** informieren wir Sie fortlaufend über Neuigkeiten u.a. auch über unsere Öffnungszeiten.

Wir wünschen allen Gästen, Freunden und Bekannten unseres Hauses vor allem viel Gesundheit für die kommenden Wochen.

Ihre Familie Bühler
und das gesamt Team von Hotel Badischer Hof in Prinzbach

REGIONAL * HAUSGEMACHT * LECKER & HALTBAR

Wir bieten aktuell unsere hauseigenen & eingekochten Spezialitäten zum Mitnehmen an.
Weitere Informationen entnehmen Sie bitte der letzten Seite.

Speisekarte

-SUPPEN-

| | |
|------------------------------------|--------|
| Kartoffel-Gemüse Cremesuppe *I/A/F | € 4,00 |
| Rinderkraftbrühe mit Flädle *I/A/F | € 4,70 |
| Karotten-Ingwer-Suppe *F/A | € 5,50 |
| Kürbiscremesuppe *I/A/F | € 5,20 |
| Steinpilz-Cremesuppe *I/A/F | € 5,80 |

-VORSPEISEN-

| | |
|--|---------|
| Feldsalat Speck & Kracherle | € 9,00 |
| Hausgebeizter Lachs Preiselbeersahne Butter Baguette *K/F/A/4 | € 13,50 |
| Cantaloupe Melone hausgemachter Wildschweinschinken Baguette *A/1 | € 14,00 |
| Carpaccio vom Hirsch aus eigener Zucht *A/F/1 | € 16,00 |
| Radieschen-Vinaigrette Salatbouquet Baguette frisch gehobelter Parmesan | |
| Hausgemachte Wild-Ravioli vom Reh- und Hirsch Gemüseragout (mit Portwein) *A/F/I | € 15,00 |

-HAUPTGÄNGE FISCH-

| | |
|---|-----------------|
| Schwarzwälder Forelle „Mandelbutter“ *F/HA | € 20,50 |
| Kartoffele zerlassene Butter Beilagen Salat | |
| Schwarzwälder Forelle *A/F/M/HA/2 | € 20,50 |
| Gemüsebouquet Basmatireis Riesling-Sauce Beilagen Salat | |
| Schwarzwälder Forellenklobchen nach Art des Hauses *A/F/M/I/HA/2 | € 21,00 |
| Basmatireis Gemüse garnitur Riesling-Sauce Beilagen Salat | |
| Lachsfilets auf Wurzelgemüse *A/F/I/M/HA/2 | € 23,50 / 20,50 |
| feine Bandnudeln Gemüse garnitur Riesling-Sauce Beilagen Salat | |

-HAUPTGÄNGE VEGETARISCH & SALATE-

| | |
|---|---------|
| Spinatknödel hausgemacht Champignonrahm Beilagen Salat *F/A/I | € 18,00 |
| Dreierlei Knödel auf Gemüseragout Beilagen-Salat *F/A/I | € 18,00 |
| Tagliatelle | |
| Pesto-Sauce Pinienkerne Kirschtomaten Basilikum Beilagen Salat *A/F/I/HA-HI | € 18,00 |
| Feinschmecker Salat warme Fischvariation Baguette *A | € 18,00 |
| Feldsalat Putenstreifen oder Rehgeschnetzeltes Baguette *A/F | € 18,50 |

-NEU- DRY AGE STEAK | METZGEREI „ROSE“ | STEINACH

| | |
|---|----------|
| Dry-Age-Steak 6 Wochen trocken gereift, ca. 250 g *F | € 31,00 |
| Gemüsebouquet Kräuterbutter Rahmsauce Beilagen-Salat | |
| + Natural Pommes frites (Pommes mit U-Schnitt) | + € 4,50 |

-HAUPTGÄNGE FLEISCH-

| | |
|--|-----------------|
| Wild-Sülze Radieschen-Vinaigrette Bratkartoffeln Beilagen-Salat *F | € 15,00 |
| Schwäbische Maultaschen Speck-Zwiebel-Schmelz Beilagen-Salat | € 12,50 |
| Zwiebelrostbraten *A/F Gemüsebouquet Pommes frites Rahmsauce Beilagen Salat | € 23,50 |
| Lendchen vom Landschwein *A//F Champignons Gemüsebouquet handgeschabte Spätzle Rahmsauce Beilagen Salat | € 22,00 / 19,00 |
| Wiener Schnitzel <u>oder</u> von der Schönberger Schlossberg-Pute Gemüsebouquet Pommes frites Rahmsauce Beilagen Salat *A//F | € 21,50 / 18,50 |
| Schnitzel vom Reh <u>oder</u> vom Wildschwein aus eigener Jagd *A//F Wildpreiselbeeren Gemüsebouquet Pommes frites Wild-Sauce Beilagen Salat | € 21,50 / 18,50 |
| Rumpsteak geröstete Zwiebeln *A/F Gemüsebouquet Pommes frites Rahmsauce Beilagen-Salat | € 27,00 |
| Pfeffersteak geröstete Zwiebeln grüner Pfeffer *A/F Gemüsebouquet Pommes frites Rahmsauce Beilagen Salat | € 28,00 |
| Hausgemachte Wild-Ravioli *A/F//I (mit Portwein) auf Gemüseragout Beilagen Salat | € 20,50 |
| Jägerrecht nach Art des Hauses *A/F//K/4 Herz Leber Niere feinen Bandnudeln Saure Sauce Beilagen Salat | € 16,00 |
| Sauerbraten vom Rothirsch *A//K//HA//F/11 aus eigener Zucht hausgemachte Kartoffelknödel handgeschabte Spätzle Saure Sauce Beilagen Salat | € 23,50 / 20,50 |
| Geschnetzelte Wildleber *F/A Bratkartoffeln Wildsauce Beilagen Salat | € 19,00 |
| Medaillons vom Reh *A//F/1 aus heimischer Jagd Birne Wildpreiselbeeren Bohnen im Speckmantel handgeschabte Spätzle Wildsauce Beilagen Salat | € 27,00 / 24,00 |
| Ragout vom Reh *A//K//HA/11 aus heimischer Jagd Wildpreiselbeeren handgeschabte Spätzle hausgemachte Kartoffelknödel Saure Sauce Beilagen Salat | € 21,00 / 19,00 |
| Gulasch vom Wildschwein *A/F//I/HA Wildpreiselbeeren handgeschabte Spätzle hausgemachte Kartoffelknödel Wildsauce Beilagen Salat | € 20,00 / 18,00 |
| Schnitzel vom Hirsch aus eigener Zucht *A//F/1 gefüllt mit Obertäler Bergkäse Preiselbeeren handgeschabte Spätzle Wild-Sauce Beilagen-Salat | € 22,50 |
| Medaillons vom Hirsch aus eigener Zucht *A//F/1 Birne Wildpreiselbeeren Bohnen im Speckmantel handgeschabte Spätzle Wildsauce Beilagen Salat | € 31,50 / 28,50 |



Beilagen extra | € 4,00

Preiselbeeren extra | 2,50

Unsere Menüs

Tagessuppe *A/F/I

Beilagen Salat

Bitte wählen Sie Ihren Hauptgang aus.

Tagesdessert oder eine Tasse Espresso/Kaffee

Menü 4

Duett von Lachs & Schwarzwälder

Saibling

Gemüsebouquet | Basmatireis

Riesling-Sauce

*F/A/M/HA

€ 29,00



Menü 5

Frischlings-Braten

frische Champignons | Preiselbeer-Birne

Bohnen im Speckmantel

handgeschabte Spätzle

*A/F/I/1

€ 27,50

Menü 7

Geschnetzeltes vom Prinzbacher Reh

Pilze | Dauphin | handgeschabte Spätzle

*A/F/I/3

€ 28,00

Menü 6

Wildteller „Hubertus“

- Dreierlei vom Wild -

Preiselbeer-Birne |

Bohnen im Speckmantel |

handgeschabte Spätzle

*A/F/E/1

€ 31,00

Menü 8

Rehrücken „Baden Baden“ |

Preiselbeer-Birne |

Bohnen im Speckmantel | Dauphin |

handgeschabte Spätzle

*A/F/E/1/3

€ 35,50

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 (inkl. Lactose) | 1 = Konservierungsstoff | 3 = Antioxidationsmittel | 4 = Süßungsmittel Saccharin | 11 = Koffein

SÜSSE SÜNDE

| | | |
|---|---|-------------|
| Crème brûlée Töpfchen *1 | € | 4,00 |
| 1 Kugel Sorbet (Cassis/Melone/Zitrone) | | 4,00 |
| Gemischtes Eis *F/2/ HA-HI Sahne | | 4,50 / 5,50 |
| Eiskaffee / Eisschokolade Sahne * F/2 | | 4,50 |
| Panna Cotta *F | | 5,70 |
| Frische Erdbeeren *F Sahne (saisonal) | | 5,00 / 6,00 |
| Warmer Apfelstrudel *F/2/9/1/ HA-HI Vanilleeis Sahne | | 6,00 |
| Walnussbecher *2/F/HA-HI Eierlikör Sahne | | 6,50 |
| Früchtebecher *HA-HI/1/2/4 Vanilleeis Erdbeereis Obstsalat Sahne | | 6,00 |
| Vanilleeis mit heißen Kirschen o. Himbeeren Sahne *1/2/4/HA-HI/F | | 6,50 |
| Coup Danmark *2/HA-HI/F Vanilleeis heiße Schokoladensöße Sahne | | 6,50 |
| Erdbeerbecher (saisonal) 2 Kugeln Vanilleeis Erdbeeren Sahne *2/F/HA-HI | | 6,90 |
| Schwarzwaldbecher *1/2/4/F/HA-HI | | 6,90 |
| Kaiserkirschen Vanilleeis Schokoladeneis Kirschwasser Sahne | | |
| Kaffee-Vergnügen Tasse Espresso Kugel Vanilleeis Crème brûlée *1/2/F/HA-HI | | 6,80 |

WENN`S WAS BESONDERES SEIN SOLL

| | |
|--|------|
| Hausgemachtes Zartbitter-Parfait *F/I Chili und Orange marinierte Orangenfilets | 7,00 |
| Hausgemachtes Orangen-Parfait *F/1 weiße Mousse au chocolate | 7,00 |
| Zweierlei Mousse *F/I dunkle & weiße Schokolade frische Früchte | 5,50 |
| Dessertvariationen „Badischer Hof“ *F/I/HA-HI/1 -lassen Sie sich überraschen- | 9,00 |

KUCHEN UND TORTEN

| | |
|-------------------------------|------|
| Stück Torte *A/F/I | 3,50 |
| Stück Kuchen *A/HA-HI/I | 3,50 |
| Stück Kuchen mit Sahne *A/F/I | 4,00 |
| Portion Sahne extra *F | 1,00 |

HEISSGETRÄNKE

| | |
|--|-------------|
| Tasse Jacobs Kaffee (100% Arabica Peru) | 2,40 |
| Tasse Kaffee Haag | 2,20 |
| Espresso | 2,50 |
| Cappuccino (100% Arabica Peru) | 3,00 |
| Tasse heiße Schokolade / mit Sahne | 2,70 / 3,20 |
| Milchkaffee (100% Arabica Peru) | 4,50 |
| Latte Macchiato (100% Arabica Peru) | 3,20 |
| Kännchen Jacobs Kaffee (100% Arabica Peru) | 4,80 |
| Kännchen Kaffee Haag | 4,40 |

SCHNÄPSE & EDELBRÄNDE

| | |
|--|------|
| Schwarzwälder Kirschwasser Brennerei Feger Fröschbach | 4,00 |
| Mirabellenwasser Brennerei Feger Fröschbach | 4,00 |
| Williams Christbirne Brennerei Feger Fröschbach | 4,00 |
| Williams Gold Kinzig-Brennerei Biberbach | 4,50 |
| Kirschwälder Schwarzwasser Zigarrenbrand Cask Strength 49%vol | 8,50 |
| Beilseppenhof Prinzbach P&M Herzblut | |
| Williams Christ „Elixier 2.0“ Spirituose Cask Strenght 52%vol | 8,50 |
| Beilseppenhof Prinzbach P&M Herzblut | |
| Zibartenbrand (Wildpflaume) Bio-Weingut Helde | 5,50 |
| Zwetschgenwasser Bio-Weingut Helde | 5,50 |
| Himbeergeist Bio-Weingut Helde | 4,80 |

EINGEKOCHE SPEZIALITÄTEN ZUM MITNEHMEN

Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal Ihre Wünsche am Anfang Ihres Aufenthaltes mit.
So kann die Küche Ihre Bestellung schon einmal vorbereiten. Vielen Dank.

| | |
|--|--|
| Reh-Ragout im Glas 400g verzehrfertig -pikant & säuerlich nach Art des Hauses- | € 8,50 |
| Wildschwein-Gulasch im Glas 400g verzehrfertig -nach Art des Hauses- | € 8,00 |
| Hirsch-Gulasch im Glas 400 g verzehrfertig -vom Rothirsch aus eigener Zucht- | € 9,00 |
| Jägerrecht Herz – Leber – Niere im Glas verzehrfertig -nach Art des Hauses- | € 6,00 |
| Wild-Bolognese im Glas ca. 400 ml -vom Rothirsch aus eigener Zucht- | € 7,00 |
| Hasenpfeffer im Glas ca. 400 ml nur so lange der Vorrat reicht | € 8,50 |
| Forellen-Klößchen im Glas 400g verzehrfertig | € 9,50 |
| Hausgemachte Wild-Salami am Stück Gesamtgewicht zw. 400 & 500 g | € 16,00 |
| Hausgemachte Wild-Maultaschen 2 Stück vacc. verpackt | € 7,00 |
| Kartoffel-Gemüsecreme Suppe im Glas ca. 380 ml | € 3,00 |
| Portion handgeschabte Spätzle vacc. verpackt ca. 250 g | € 4,00 |
| Portion hausgemachte Kartoffelknödel 2 Stück vacc. verpackt | € 4,00 |
| Sauce für Ragout, Wild, Hirsch oder Fisch extra ca. 380 ml | € 4,00 |
| Luftgetrockneter Wildschweinschinken vacc. verpackt ca. 150g | € 9,50 |
| Hausgemachter Hirsch-Schinken vacc. verpackt 150g vom eigenen Rotwild | € 9,50 |
| Portion hausgemachte Wildbratwürste 4 Stück -vacc. verpackt- | € 8,00 |
| Hausgemachtes Wildschwein-Schmalz im Glas 230 ml | € 5,00 |
| Hausgemachte Kräuterbutter im Glas 230 ml | € 4,00 |
| Tannenhonig 500 g im Glas | € 7,70 |
| Hausgebeizter Graved Lachs 100 g geschnitten und vacc. verpackt | € 4,50 |
| Probieren Sie unsere Medaillons von Hirsch, Reh und Wildschwein | |
| Hirsch-Medaillons natur vacc. verpackt Inhalt pro Beutel ca. 350g | € 15,00 |
| Reh-Medaillons natur vacc. verpackt Inhalt pro Beutel ca. 350g | € 15,00 |
| Kinzigtälner Whisky von der Kinzig Brennerei in Biberach (Familie Brosamer) | |
| Whisky Single Malt, 42 % | 0,5 l = € 31,50 0,1 l = € 10,50 |
| Whisky Single Malt Smoke, 42 % | 0,5 l = € 29,80 0,1 l = € 10,00 |
| 24/12 Dry Gin, Silva Nigra | 0,5 l = € 26,50 0,1 l = € 9,00 |
| NEU – Dry Age Steak vom Rind – 4 Wochen im Dry Ager gereift | |
| 2 Stück – vacc. verpackt – ca. 600 g | € 29,00 |

Takeaway Service von warmen Speisen ebenfalls möglich. Bitte beachten Sie hier die separate Karte auf unserer Homepage | www.badischer-hof.de.

Dienstag – Sonntag | 17.30 – 18.30 Uhr, **Samstag & Sonntag zusätzlich** | 11.30 – 12.30 Uhr.

Bei hoher Auslastung kann es zu kurzen Wartezeiten kommen.



| Instagram

@badischerhof_prinzbach