

Herzlich Willkommen  
im Badischen Hof in Prinzbach



Unsere Küche ist für Sie Montag – Sonntag von **18.00 – 20.45 Uhr** und **sonntags zusätzlich von 11.30 – 14.00 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) – 4 oder 5 Tage Woche – ab sofort*

- *Koch / Köchin (m/w/d) – für unseren Frühdienst – 4 oder 5 Tage Woche – ab sofort*
- *Restaurantfachkraft, – 4 oder 5 Tage Woche – ab sofort*
- *Fachkraft für unseren Frühstücksservice – 3 oder 4 Tage Woche – ab sofort*
- **Wir bilden aus:** *Servicefachkräfte, Hotelfachkraft & Köche (m/w), jährlich zum 15.08.*

### Aperitif-Empfehlungen

Glas Winzersekt (Durbacher Edelmann)	€ 6,50
Campari Orange	€ 6,80
Kir Royal (Cassis mit Sekt)	€ 7,50
Fig Royal (Feigenlikör mit Sekt)	€ 7,50
Hugo	€ 8,00
Aperol Spritz	€ 8,00
Apfel Spritz	€ 8,00

### Suppen und Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Flädle *I/A/F	€ 5,50
Karotten-Ingwersuppe (vegan) *F	€ 6,50



### **Carpaccio vom Hirsch** \*A/F/1

Salatbouquet   Radieschen-Vinaigrette   Butter   Baguette	€ 17,00
---	---------

### **Gratinierter Ziegenkäse** \*F/A

Blattsalat   Feigensenf   Baguette	€ 15,50
------------------------------------	---------



### **Feldsalat** mit Speck \*F und Kracherle | Kartoffeldressing (saisonal) als Hauptspeise

€ 9,00
€ 13,00

### Vegetarisch

### **Hausgemachte Spinatknödel** \*F/A/I

an Champignon Rahm	€ 18,50
--------------------	---------

### Köstlichkeiten vom Fisch



### **Schwarzwald-Forelle „Mandelbutter“ oder „Müllerin“ (filiert)** \*F/HA

Zitronenscheibe   Salzkartoffeln   zerlassene Butter	€ 25,50
--	---------



### **Forellenklößchen** \*A/M/F/2

Gemüsebouquet   Basmatireis   Rieslingsauce	€ 25,50 / 23,00
---	-----------------



### Extras

Zweiter Beilagen-Salat vom Buffet	€ 6,50
Gemüse   Pommes frites   Spätzle   Dauphine   Kartoffelknödel   Reis   Nudeln   Kartoffeln extra, je	€ 5,00
Preiselbeeren extra oder Nachservice	€ 2,00







### **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 = Konservierungsstoff | 2 = Farbstoff | 3 = Antioxidationsmittel | 4 = Süßungsmittel Saccharin  
9 = geschwefelt | 11 = Koffeinhalzig

## Schwein, Kalb und Rind von umliegenden Bauernhöfen

	<b>Zwiebelrostbraten</b> vom Weiderind *A/F Pommes frites   Gemüsebouquet   Rahmsauce	€ 29,00
	<b>Lendchen vom Landschwein</b> *A/I/F Champignons   Gemüsebouquet   handgeschabte Spätzle   Rahmsauce	€ 25,50 / 22,50
	<b>Wiener Schnitzel, paniert</b> *A/I/F Pommes frites   Gemüsebouquet   Rahmsauce	€ 26,50 / 23,50

## Wildspezialitäten aus eigener Jagd

	<b>Geschnetzelte Reh-Leber mit Röstzwiebeln</b> *F/A Bratkartoffeln   Wildsauce	€ 22,00
	<b>Ragout vom Reh aus heimischer Jagd</b> *A/I/K/HA/1 Wildpreiselbeeren   handgeschabte Spätzle   Kartoffelknödel Balsamico-Sauce	€ 24,00 / 22,00
	<b>Rehschnitzel</b> *A/F/I paniert   Gemüsebouquet   Pommes frites   Wildsauce	€ 26,00 / 23,50
	<b>Geschnetztes vom Prinzbacher Reh</b> *A/F/I/3 Pilze, Dauphine, Wildpreiselbeeren, Spätzle vom Brett, Wildsauce	€ 26,50
	<b>Rosa gebratene Medaillons vom Reh</b> *A/I/F/1 Bohnen im Speckmantel   Dauphine   Wildpreiselbeeren handgeschabte Spätzle   Wildsauce	€ 31,50 / 28,50
	<b>Rehrücken Baden-Baden</b>   rosa gebraten *A/F/E/1/3 Wildpreiselbeeren   Bohnen im Speckmantel   Dauphine   Spätzle vom Brett	€ 34,00

**INFO: Bei allen Hauptgerichten ist ein Beilagen-Salat vom Buffet inklusive! Ausgenommen: Feldsalat**

### Unsere - Menüklassiker

		
<b>Menü 4</b> *****	<b>Menü 5</b> *****	<b>Menü 6</b> *****
<i>Tagesuppe</i> ***	<i>Tagesuppe</i> ***	<i>Tagesuppe</i> ***
<i>Beilagen-Salat vom Buffet</i> ***	<i>Beilagen-Salat vom Buffet</i> ***	<i>Beilagen-Salat vom Buffet</i> ***
<i>Duett von Lachs und Schwarzwälder Forelle Gemüsebouquet, Basmatireis, Rieslingsauce *F/A/M/HA ***</i>	<i>Frischlings-Braten frische Pilze, Wildpreiselbeeren, Bohnen im Speckmantel, und Spätzle vom Brett, Wildsauce *A/F/I/1 ***</i>	<i>Wildteller „Hubertus“ Dreierlei vom Wild, Bohnen im Speckmantel, Wildpreiselbeeren, Spätzle vom Brett, Wildsauce *A/F/E/1 ***</i>
<i>Tagesdessert oder Espresso</i>	<i>Tagesdessert oder Espresso</i>	<i>Tagesdessert oder Espresso</i>
<b>€ 37,00</b>	<b>€ 35,00</b>	<b>€ 39,00</b>

### Desserts

<b>Cremé Brûlée</b> *F/A	€ 5,80
<b>Panna Cotta</b> *F/A	€ 5,90
<b>Zweierlei Mousse</b> von dunkler und weißer Schokolade *F/A/HA-HI	€ 6,00
<b>Kaffee-Vergnügen</b> *11/2/F/HA-HI <i>Tasse Espresso   1 x Kugel Vanilleeis   Crème Brûlée</i>	€ 6,90
<b>Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren</b>   Sahnehaube *1/2/4/HA-HF/F	€ 7,00
<b>Dessertvariation</b> „Badischer Hof“ *F/I/HA-HI/1/A	€ 9,50