

Herzlich Willkommen  
im Badischen Hof in Prinzbach



Unsere Küche ist für Sie Montag – Sonntag **von 18.30 – 20.30 Uhr** und **sonntags zusätzlich von 11.30 – 13.30 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) – für unseren Frühdienst**  
4 o. 5 Tage Woche – ab sofort
- **Koch / Köchin mit Berufserfahrung**  
4 o. 5 Tage Woche – kein Teildienst – ab sofort
- **Restaurantfachkraft** – 4 o. 5 Tage Woche – kein Teildienst – ab sofort
- **Fachkraft für unseren Frühstücksservice** – 3 oder 4 Tage Woche  
Arbeiten von 6 bis 12 oder 14 Uhr – ab sofort
- **Wir bilden aus:** Servicefachkräfte, Hotelfachkraft & Köche (m/w), jährlich zum 15.08.

JOB INFOS



### 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	€ 8,50
Aperol Spritz	€ 8,50
Apfel Spritz	€ 8,50
Winter Spritz*	€ 8,50

(\*Rosato Mio | Sekt | Orange | Zimtstange)

### Suppen und Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Flädle *A/F	€ 6,00
Karotten-Ingwersuppe (vegan) *F	€ 7,00



<b>Carpaccio vom Hirsch</b> *F/1 Salatbouquet   Radieschen-Vinaigrette   Butter	€ 17,50
--	---------

<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> *F Blat Salat   Feigensenf	€ 16,00
--	---------

<b>Melone</b>   Wildschinken aus eigener Herstellung	€ 16,00
--	---------

### Vegetarisch

<b>Hausgemachte Spinatknödel</b> *F/A/I an Champignon Rahm	€ 19,00
---	---------

## Salate und leichte Sommerküche

**Blattsalat** | Knusper-Hähnchenstreifen im Cornflakes Mantel \*A/I € 22,00

**Feinschmecker-Salat** | warme Fischvariation € 24,00



**Feldsalat** mit Speck | Kracherle | Kartoffeldressing \*A/3 € 13,00  
als Vorspeise € 9,00

## Köstlichkeiten vom Fisch



**Schwarzwald-Forelle „Mandelbutter“ oder „Müllerin“ (filiert) \*F/HA**  
Zitronenscheibe | Salzkartoffeln | zerlassene Butter € 27,00



**Forellenklobßchen \*M/F/2**  
Gemüsebouquet | Basmatireis | Rieslingsauce € 27,00 / 24,50

**Panierter Kabeljau** | Sc. Remoulade | Schnittlauchkartoffeln € 27,00

## Schwein, Kalb und Rind von umliegenden Bauernhöfen



**Zwiebelrostbraten** vom Weiderind \*F  
Pommes frites | Gemüsebouquet | Rahmsauce € 30,00



**Lendchen vom Landschwein \*I/F**  
Champignons | Gemüsebouquet | handgeschabte Spätzle | Rahmsauce € 27,00 / 24,00



**Wiener Schnitzel, paniert \*A/I/F**  
Pommes frites | Gemüsebouquet | Rahmsauce € 28,00 / 25,00



**Dry Age Steak** 4-6 Wochen im Dry Ager gereift \*F € 46,00  
Pommes Frites | Kräuterbutter | Knoblauch Dip

## Wildspezialitäten aus eigener Jagd



**Geschnetzelte Reh-Leber mit Röstzwiebeln \*F/A**  
Bratkartoffeln | Wildsauce € 23,50



**Ragout vom Reh aus heimischer Jagd \*A/I/K/HA/1**  
Wildpreiselbeeren | handgeschabte Spätzle | Kartoffelknödel  
Balsamico-Sauce € 25,50 / 23,50



**Rehschnitzel \*A/F/I**  
paniert | Gemüsebouquet | Pommes frites | Wildsauce € 28,00 / 25,00



**Geschnetzeltes vom Prinzbacher Reh \*A/F/I/3** € 28,00  
Pilze, Dauphine, Wildpreiselbeeren, Spätzle vom Brett, Wildsauce



**Medallions vom Reh** | rosa gebraten \*A/I/F/1 € 33,00 / 30,00  
Bohnen im Speckmantel | Dauphine | Wildpreiselbeeren  
handgeschabte Spätzle | Wildsauce



**Rehrücken Baden-Baden** | rosa gebraten \*A/F/E/1/3 € 36,00  
Wildpreiselbeeren | Bohnen im Speckmantel | Dauphine | Spätzle vom Brett

**INFO: Bei allen Hauptgerichten ist ein Beilagen-Salat vom Buffet inklusive!**  
Ausgenommen: Blattsalat und Feinschmeckersalat.

## Unsere – Menüklassiker

### Menü 4

\*\*\*\*\*

Tagesuppe

\*\*\*

Beilagen-Salat vom Buffet

\*\*\*

Duett von Lachs und  
Schwarzwälder Forelle

Gemüsebouquet,

Basmatireis,

Rieslingsauce \*F/A/M/HA

\*\*\*

Tagesdessert

oder Espresso

**€ 39,90**



### Menü 5

\*\*\*\*\*

Tagesuppe

\*\*\*

Beilagen-Salat vom Buffet

\*\*\*

Frischlings-Braten

frische Pilze,

Wildpreiselbeeren,

Bohnen im Speckmantel,

und Spätzle vom Brett,

Wildsauce \*A/F/I/1

\*\*\*

Tagesdessert

oder Espresso

**€ 37,90**



### Menü 6

\*\*\*\*\*

Tagesuppe

\*\*\*

Beilagen-Salat vom Buffet

\*\*\*

Wildteller „Hubertus“

Dreierlei vom Wild,

Bohnen im Speckmantel,

Wildpreiselbeeren,

Spätzle vom Brett,

Wildsauce \*A/F/E/1

\*\*\*

Tagesdessert

oder Espresso

**€ 41,90**

### Desserts

Cremé Brûlée mit frischen Früchten \*F/A

€ 5,80

Panna Cotta auf Beerenmark \*F/A

€ 6,00

Zweierlei Mousse von dunkler und weißer Schokolade \*F/A/HA-HI

€ 6,00

Kaffee-Vergnügen \*11/2/F/HA-HI

Tasse Espresso | 1 x Kugel Vanilleeis | Crème Brûlée

€ 6,90

Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren | Sahnehaube

€ 7,00

\*1/2/4/HA-HF/F

Dessertvariation „Badischer Hof“ \*F/I/HA-HI/1/A

€ 9,50

### Extras

Zweiter Beilagen-Salat vom Buffet

€ 7,50

Gemüse | Pommes frites | Spätzle | Dauphine | Kartoffelknödel

Reis | Nudeln | Kartoffeln extra

je € 5,00

Preiselbeeren extra oder Nachservice

€ 2,00

Spargel extra (nur in der Saison)

€ 9,00

Pfifferlinge extra (nur in der Saison)

€ 6,50

### 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 (Lactose) | 1 = Koservierungsstoff | 2 = Farbstoff | 3 = Antioxidationsmittel | 4 = Süßungsmittel Saccharin  
9 = geschwefelt | 11 = Koffeinhaltig