

Herzlich Willkommen  
im Badischen Hof in Prinzbach

Unsere Küche ist für Sie **Montag – Sonntag von 12.00-14.00 Uhr und von 18.00–20.30 Uhr**. 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 mit Berufserfahrung** – 4 o. 5 Tage Woche – ab sofort
- **Restaurantfachkraft** – 4 o. 5 Tage Woche – ab sofort
- **Wir bilden aus:** Servicefachkräfte, Hotelfachkraft & Köche (m/w), jährlich zum 01.09.

JOB INFOS



### Aperitif-Empfehlungen

Glas Winzersekt (Durbacher Edelmann)	7,20
Campari Orange	7,50
Kir Royal (Cassis mit Sekt)	8,30
Fig Royal (Feigenlikör mit Sekt)	8,30
Hugo	9,40
Lillet Wild Berry	9,40
Aperol Spritz	9,40
Apfel Spritz	9,40

### Suppen und Vorspeisen

Kartoffel-Gemüsecremesuppe	5,50
Rinderkraftbrühe mit Flädle	6,60
Karotten-Ingwersuppe (vegan)	7,70
Kürbis-Cremesuppe	6,60
Beilagensalat vom Buffet	8,20
Feldsalat   Speck und Kracherle	13,00



### **Carpaccio vom Hirsch**

Salatbouquet | Radieschen-Vinaigrette | Baguette 19,30

### **Gratinierter Ziegenkäse**

Blattsalat | Feigensenf 17,60

**Melone** | Wildschinken aus eigener Herstellung 17,60

### Vegetarisch & Saisonales



Spinatknödel | frische Champignons 15,90

Semmelknödel auf Blattspinat | frische Champignons 18,50






## Salate & leichte Sommerküche

<b>Blattsalat</b>   Knusper-Hähnchenstreifen im Cornflakes Mantel	23,00
<b>Feinschmecker-Salat</b>   warme Fischvariation	26,40







## Köstlichkeiten vom Fisch

 <b>Schwarzwald-Forelle „Mandelbutter“ oder „Müllerin“</b> ( <i>filiert</i> ) Zitronenscheibe   Salzkartoffeln   zerlassene Butter	24,70
 <b>Forellenklobßchen</b> Gemüsebouquet   Basmatireis   Rieslingsauce	23,80 / 21,80
<b>Panierter Kabeljau</b>   Sc. Remoulade   Schnittlauchkartoffeln	24,80

## Schwein, Kalb und Rind von umliegenden Bauernhöfen

 <b>Zwiebelrostbraten</b> vom Weiderind Pommes frites   Gemüsebouquet   Rahmsauce	28,00
 <b>Lendchen vom Landschwein</b> Champignons   Gemüsebouquet   handgeschabte Spätzle   Rahmsauce	24,80 / 21,80
 <b>Wiener Schnitzel / Putenschnitzel, paniert</b> Pommes frites   Gemüsebouquet   Rahmsauce	25,80 / 22,80
 <b>Badischer Sauerbraten vom Weiderind</b> Semmelknödel   Spätzle vom Brett	24,70
 <b>Dry Age Steak</b> 4-6 Wochen im Dry Ager gereift Pommes Frites   Kräuterbutter   Knoblauch Dip	45,60

## Wildspezialitäten aus eigener Jagd

 <b>Geschnetzelte Reh-Leber mit Röstzwiebeln</b> Bratkartoffeln   Wildsauce	21,00
 <b>Ragout vom Reh aus heimischer Jagd</b> Wildpreiselbeeren   handgeschabte Spätzle   Semmelknödel Balsamico-Sauce	22,10 / 19,10
 <b>Rehschnitzel</b> paniert   Gemüsebouquet   Pommes frites   Wildsauce	25,80 / 22,80
 <b>Geschnetzeltes vom Prinzbacher Reh</b> Pilze, Dauphine, Wildpreiselbeeren, Spätzle vom Brett, Wildsauce	25,80
 <b>Medallions vom Reh</b>   rosa gebraten Bohnen im Speckmantel   Dauphine   Wildpreiselbeeren handgeschabte Spätzle   Wildsauce	30,30 / 27,30
 <b>Rehrücken Baden-Baden</b>   rosa gebraten Wildpreiselbeeren   Bohnen im Speckmantel   Dauphine   Spätzle vom Brett	34,60

**Beilagen Salat vom Buffet = 8,20**

-Stellen Sie sich Ihren Beilagen Salat selbst zusammen. An unserem Salat-Buffet halten wir für Sie eine vielfältige Auswahl an frischen Salaten bereit-

## Unsere Menüklassiker

### Menü 4

\*\*\*\*\*

*Tagesuppe*

\*\*\*

*Beilagen-Salat vom Buffet*

\*\*\*

*Duett von Lachs und  
Schwarzwälder Forelle*

*Gemüsebouquet,*

*Basmatireis,*

*Rieslingsauce*

\*\*\*

*Tagesdessert*

*oder Espresso*

**43,90**



### Menü 5

\*\*\*\*\*

*Tagesuppe*

\*\*\*

*Beilagen-Salat vom Buffet*

\*\*\*

*Hirsch-Braten*

*frische Pilze,*

*Wildpreiselbeeren,*

*Bohnen im Speckmantel,*

*und Spätzle vom Brett,*

*Wildsauce*

\*\*\*

*Tagesdessert*

*oder Espresso*

**41,70**



### Menü 6

\*\*\*\*\*

*Tagesuppe*

\*\*\*

*Beilagen-Salat vom Buffet*

\*\*\*

*Wildteller „Hubertus“*

*Dreierlei vom Wild,*

*Bohnen im Speckmantel,*

*Wildpreiselbeeren,*

*Spätzle vom Brett,*

*Wildsauce*

\*\*\*

*Tagesdessert*

*oder Espresso*

**46,10**

### Desserts

<b>Cremé Brûlée</b>   frische Früchte	6,80
<b>Panna Cotta</b>   Beerenmark	6,90
<b>Zartbitter-Parfait</b> mit Chili und Orange   marinierte Orangenfilets	9,00
<b>Eiskaffee</b>	6,90
<b>Eisschokolade</b>	6,80
<b>Zweierlei Mousse</b> von dunkler & weißer Schokolade	6,80
<b>Lava Kuchen</b>   Vanilleeis   Sahne	8,90
<b>Kaffee-Vergnügen</b> ( <i>Tasse Espresso</i>   1 x Kugel Vanilleeis   <i>Crème Brûlée</i> )	8,00
<b>Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren</b>   Sahnehaube	7,70
<b>Dessertvariation</b> „Badischer Hof“	10,50

### Extras

<b>Salatteller vom Buffet</b>	8,20
<b>Gemüse</b>   Pommes frites   Spätzle   Dauphine   Kartoffelknödel	je 7,00
<b>Reis</b>   Nudeln   Kartoffeln extra	je 5,50
<b>Preiselbeeren extra oder Nachservice</b>	2,20

*Die Allergene und Zusatzstoffe sind in einem separaten Ordner für Sie aufgeführt.  
Wenden Sie Sie hierfür gerne bei Bedarf an unsere Mitarbeiter.*