HOTEL
SCHWARZWALD
Freudenstadt

Äbbas gscheids zom Essa!

Spezialitäten aus unserer Region

Vorschbeiss * Vorspeisen

Geräucherte Goldforelle aus der Lohmühle in Alpirsbach
an bunten Salaten dazu Weißbrot
€ 15,30

Schwarzwälder Schinken vom Metzger Pfau in Herzogsweiler
fein geschnitten vom Brett bunt garniert dazu Bauernbrot und Butter
€ 13,50

Hausgemachter Bibeleskäs (Quark vom Hofladen Braun in Pfalzgrafenweiler)
mit Zwiebel und Schnittlauch und Bratkartoffeln
€ 12,50

Frischr Aggrsalad
Kleiner Gartensalat als Beilage
€ 3,90

Subb * Suppe

Leggere Bohnensubb
Schwäbische Bohnensuppe mit Rauchwurst
€ 7,90

Tomatensuppe mit Sahnehaube
und Weißbrotwürfel
€ 7,90

Defdige Griesskleeslessubb
Haugemachte Rinderbrühe mit Grießklößchen
€ 8,50

HOTEL
SCHWARZWALD
Freudenstadt

Haubtschbeis * Hauptgerichte

Herrgottsbscheißerla
(Sagt man scherzhaft zu Maultaschen,
weil Gott wegen des Nudelteigs das Fleisch in der Füllung nicht sieht)
Großer bunter Salatteller mit gebratenen Maultaschen
€ 12,90

Waldpilzragout aus Pfifferlingen, Butterpilzen und Egerlingen
in Kräuterrahmsauce mit Serviettenknödel
€ 16,80

Der schwäbische Klassiker: Kässchbätzla
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und grünem Gartensalat
€ 14,50

Schwarzwälder Fleischschnecken in Rahmsauce mit Röstzwiebeln
€ 15,80

Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken mit Pommes Frites
€ 16,90

Das traditionelle schwäbische Sonntagsessen:
Deftiger Zwiebelrostbraten aus der Hüfte des Rindes in Bratensoße
mit Pfannenzwiebeln & Butterspätzle
€ 21,90

Gebratene Kalbsleber an brauner Sauce dazu Kartoffelstampf,
geschmorte Zwiebeln und warmen Apfelkompott
€ 19,00

Schwäbische Fleischküchle
an hausgemachtem Kartoffelsalat
€ 15,90

An Guada!
Guten Appetit!

HOTEL
SCHWARZWALD
Freudenstadt

Nochdisch * Desserts

Hausgemachtes Himbeer-Sorbet an gebratener Banane mit Orangengel
€ 7,50

Warmer Ofenschlupfer mit Apfelkompott und Tannenhonig-Parfait
€ 8,90€

Heiß und Eis
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
€ 4,00

Unser Mehl kommt aus der Jägermühle in Hallwangen
Eier und Quark vom Hofladen Braun in Pfalzgrafenweiler
Fleisch und Schinken aus der Edelräucherei Pfau in Herzogsweiler
Räucherfische aus der Lohmühle in Alpirsbach
Honig vom Inker Nussbächer in Dietersweiler

A bassende Drepfla

Unsere Getränke-Empfehlungen aus unserer Region:

Weißweine

Weingut Hex vom Dasenstein
2020 Riesling trocken
Frischer und fruchtiger Wein, welcher das Terroir des Achertals in besonderer Weise reflektiert. Er steht für die frischen Winde von den Schwarzwaldhöhen, an deren Ausläufer er wächst und so von der Kühle des Schwarzwaldes und der Wärme aus dem Rheintal gleichermaßen profitiert. Das verleiht ihm seine ausgeprägte Fruchtigkeit.
Glas 0,1l - € 4,00
Glas 0,2l - € 6,50
Flasche 1,0l - € 28,50

Oberbergener Baßgeige
2020 Müller-Thurgau trocken
Die Oberbergener Baßgeige ist eine der Top-Weinlagen am Kaiserstuhl. Sie besteht ermöglicht eine wunderbare Weinvielfalt auf allerhöchstem Niveau. Sicher ein Grund, warum wir in Sachen Weinqualität immer öfter die erste Geige – genauer gesagt, die Baßgeige – spielen.
Der Müller-Thurgau enfaltet einen Duft von reifen Äpfeln und feinem Muskat.
Im Geschmack frisch mit fruchtiger Note.
Glas 0,1l - € 3,80
Glas 0,2l - € 6,20
Flasche 1,0l - € 26,50

HOTEL
SCHWARZWALD
Freudenstadt

Rotweine

Weingut Hex vom Dasenstein
2019 Spätburgunder trocken
Der Inhalt verspricht Genuss. Vielversprechend, schmeichelhaft und samtig ist dieser Rotwein. Aus einer Tradition wird Kult. Kräftiges Rubinrot mit dunklen Reflexen; einladendes Bukett von dunklen Beerenfrüchten und Kirsche; dunkelbeerig-fruchtig am Gaumen im Zusammenspiel mit einem sehr feinen, griffiger Gerbstoff; wirkt präsent und kraftvoll mit einer sehr guten Länge.
Glas 0,1l - € 4,00
Glas 0,2l - € 7,50
Flasche 1,0l - € 29,50

Collegium Wirtemberg
2020 Trollinger mit Lemberger trocken
Das Mikroklima in den Lagen Rotenberger Schlossberg und Uhlbacher Götzenberg, die das Collegium Wirtemberg bewirtschaftet, ist so günstig, dass sogar späte Rebsorten vollständig ausreifen. Der milde Trollinger mit Lemberger zeigt sich zum Beispiel saftig im Abgang, mild und süffig, leichte Süße, Aromen von Erdbeere, Feige bis Karamell. Ein ausbalancierter Klassiker.
Glas 0,1l - € 4,00
Glas 0,2l - € 7,50
Flasche 1,0l - € 29,50

A Schnäbbsle

Brennerei Markus Kalmbach, Baiersbronn
Die Familien-Brennerei blickt auf eine lange Tradition zurück.
Gegründet von Friedrich Kalmbach im Jahr 1963 befindet sich die Schwarzwaldbrennerei mit Markus Kalmbach bereits jetzt in der dritten Generation.
Tradition mit Zeitgeist, Klasse statt Masse ist der gelebte Anspruch.

Williams Christ Birnenbrand

Schwarzwälder Kirschwasser

Zwetschgenwassser

Schwarzwälder Obstbrand

2cl = € 3,00
4cl = € 5,60

Bröschderle! * Zum Wohl!