

*Liebe Gäste – Herzlich willkommen!
Schön, dass Sie bei uns sind!*

In dieser Karte bieten wir Ihnen nebst leckeren Gerichten,
eine Auswahl unserer Weine an.
Gerne reichen wir Ihnen die komplette Weinkarte auf Wunsch.
Lehnen Sie sich nun zurück
und genießen Sie schöne Stunden bei uns!

Herzliche Grüße!
Ihre Gastgeber
Bernd & Axel Maier & Team



Naturparkwirte – Wir legen Wert auf regionale Produkte! Unser Fleisch- und Wurstsortiment beziehen wir beim Oberrieder Metzger Peter Reichenbach, welcher heimische Tiere direkt beim Bauern kauft. Auch alle anderen Lebensmittel kommen aus dem Schwarzwald wie Eier, Brot, Lachs, Milchprodukte, Säfte, etc. Die Naturparkwirte sind eine Gruppe engagierter und kreativer Gastronomen, die die Besonderheit des Naturparks Südschwarzwald mit seinen Menschen und seinen Produkten aufgegriffen haben, um sie Ihren Gästen zu Nutzen zu machen.



Haus der Baden Württemberger Weine!
In Baden-Württemberg wachsen und gedeihen hervorragende Weine. Diese Weine, produziert von unzähligen hervorragenden Winzern aus Baden und Württemberg, bieten eine derartige Vielfalt, dass es jeden Tag Neues zu entdecken gibt. Dass diese tollen und raffinierten Weine auch zu einem ausgezeichneten Essen gehören, versteht sich von selbst. Bei uns genießen Sie hervorragende badische und württembergische Weine in einem angenehmen Ambiente.

 **vegetarische Gerichte**
 **veganen Gerichte**

-Die hier aufgeführten Preise verstehen sich alle in Euro.-



Adler's Wine & Dine Menü

Liebe Genießer und Weinliebhaber!
Lassen Sie sich mit einem starken Duo verwöhnen:
Leckere Gerichte aus Bernd Maiers Küche und korrespondierende Weine,
ausgesucht von unserem Sommelier Axel Maier.



Steinpilzrahmsüpple (d)

2025 Bischoffinger „Frucht“
Grauburgunder, QbA, trocken
Weingut Abril, Kaiserstuhl



Gratiniertes Haselnuss-Rehschnitzel Rosenkohl & Süsskartoffelpürree (/d/h/i-Weizen)

2019 Bad Krozingen Schlatt "Calmo"
Syrah, Cabernet Sauvignon, St. Laurent & Merlot, QbA, trocken
Weingut Martin Waßmer, Markgräflerland



Kürbis-Tiramisu (a/d)

Pedro Ximénez (Sherry - Dessertwein)



Zum Preis von 76,00 pro Person

3-Gang-Menü inklusive eines Glases (0,1 l) korrespondierendem Wein pro Gang.

Natürlich können Sie die Gänge auch einzeln genießen:

mit Wein:

Vorspeise = 15,00 p.P.
Hauptgang = 45,50 p.P.
Dessert = 17,30 € p.P.

ohne Wein:

Vorspeise = 9,50 p.P.
Hauptgang = 36,80 p.P.
Dessert = 10,80 p.P.



Veganes Wine & Dine Menü

Liebe vegetarische und vegane Genießer und Weinliebhaber!
Lassen Sie sich mit einem starken Duo verwöhnen:
Leckere Gerichte aus Bernd Maiers Küche und korrespondierende Weine,
ausgesucht von unserem Sommelier Axel Maier.



Rote Beete Carpaccio mit Wildkräutersalat (d/i)

*2021 Ihringer „Fume“
Spätburgunder Rosé, (Holzfass) trocken
Weingut Dr. Heger, Kaiserstuhl*



Marinierte Kürbisspalten mit Walnuß, Kichererbsen, Orangensauce & Reis

*2023 Sulzburg-Laufener „Vom Löss“
Auxerrois, Gutswein, trocken
Weingut Schlumberger-Bernhart, Markgräflerland*



Duett vom Ruhbauernhofsorbet auf Zwetschgenröster

*2023 Tribuswinkel, Riesling Novemberlese, feinherb
Weingut Leo Aumann, Österreich*



Zum Preis von 59,50 € pro Person

3-Gang-Menü inklusive eines Glases (0,1 l) korrespondierendem Wein pro Gang.

Natürlich können Sie die Gänge auch einzeln genießen:

mit Wein:

Vorspeise = 18,80 p.P.

Hauptgang = 28,70 p.P.

Dessert = 14,40 p.P.

ohne Wein:

Vorspeise = 12,80 p.P.

Hauptgang = 23,80 p.P.

Dessert = 9,50 p.P.

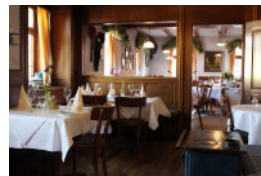


Vornweg

Flädlesuppe (a/d/e/i-Weizen/l)		7,50
 Kürbissuppe (e/g)		8,50
 Steinpilzrahmsuppe (d)		9,50
 Tagessuppe		7,50
„Adler-Vorspeisenteller“		
Monte-Ziego-Ziegenkäse / Räucherlachs / Wildschinken		
Wildkräutersalat / Himbeeressigddressing (b/d/e/g/l/2,5)		21,00
Rote Beete Carpaccio / Walnußmayonnaise		
mit Jakobsmuscheln (a/c/d/e/g/k-Walnuss/l)		18,80
mit Monte-Ziego-Ziegenkäse (d/e/k-Walnuss/l)		17,80
 Bunter Salat (d/e/g/l)		8,80
Salatplatte mit gebratenen Putenstreifen (d/e/g/l)		19,80
 Salatplatte mit mariniertem Kürbisspalten (d/e/g/l)		18,80
Feldsalat „Altbadisch“ mit gebratenem Speck, Zwiebeln & Kracherle		10,80
Feldsalat „Altbadisch“ mit Kalbsplätzchen (e/g/l)		22,80
Bei Umbestellung zum Feldsalat „Altbadisch“ Aufpreis von		2,50

Für unsere kleinen Gäste

 Spaghetti / Tomatensauce (d/e/i-Weizen)		8,80
Paniertes Schnitzel / Pommes frites (a/d/i-Weizen)		10,80
Hühnchen im Knuspermantel / Pommes Frites (a/d/i-Weizen)		9,80
 Kartoffelrösti / Apfelmus (a/i-Weizen)		9,80
Spätzle / Rahmsauce (a/d/i-Weizen)		8,80



Für den Fleisch- & Fischfreund

Leberle „sauer“ oder „geröstet“ / Brägele (d/e/g/l)		19,80
Paniertes Schweinerückenschnitzel / Pommes frites (a/d/e/g/i-Weizen/l)		23,80
Dreisamtäler Ochsenbäckle / Burgundersauce Marktgemüse / Kartoffelpürrée (d/e/g)		31,80
Rumpsteak vom Grill / Wilder Broccoli / Kartoffelgratin (d/e/l)		37,80
Wildvariation / Pfifferlingrahm / Apfelrotkohl Schupfnudeln / Spätzle (a/d/e/i-Weizen/l)		36,80
Adler-Wild-Burger / Kartoffelwedges / Salatgarnitur (a/d/e/g/i-Weizen)		24,80
Lammhüftle / Rosmarinjus / Ratatouille / Kartoffelgnocchis (a/d/e/g)		33,80
Saiblingsfilet / Spinat / Petersilienkartoffeln (b/d)		34,80

Für die fleischlosen Gelüste



vegetarische Gerichte



vegane Gerichte



Kässpätzle / Röstzwiebeln / Salat (a/d/i-Weizen)



19,80



Marinierte Kürbisspalten mit Walnuß
Kichererbsen, Orangensauce & Reis

23,80



Tagliatelles / Steinpilze (a/d/e/i-Weizen)

28,00



Was Süßes zum Abschluss

-Unsere Desserts sind alle vegetarisch.

☀ Kürbis-Tiramisu(a/d) 10,80
Dazu empfehlen wir: Pedro Ximénez (Sherry - Dessertwein) 4 cl 6,50

Dessertvariation nach „Art des Hauses“ (a/d/g/i/k-Mandeln) 11,80
Dazu empfehlen wir: Ziebold's Himbeertraum (Himbeergeist) 2 cl 4,50



☀ Duett vom Ruhbauernhofsorbet auf Zwetschgenröster 9,50
Dazu empfehlen wir:
2023 Tribuswinkel, Riesling Novemberlese, feinherb
Weingut Leo Aumann, Österreich 0, 1 l 4,90



Kleines Crème brûlée oder Mousse au Chocolat (a/d/i/k-Mandeln) 3,50

Affogato al caffè (Espresso mit Vanilleeis) 6,80

Pistazienleckerle (Pistazienlikör mit Eis) 7,80

Unsere Eis vom Dietenbacher Ruhbauernhof:

Gemischtes Eis (3 Kugeln) 9,50

Gem. Eis mit Sahne (3 Kugeln) 10,50

Je 1 Kugel Eis / Sorbet 3,50

Eisclown mit 2 Kugeln Eis & Smarties 6,40

Für die Käseliebhaber



Münstertäler Bergkäse vom Spielweg

Früchtebrot / Feigensenf (a/d/e/g/i-Weizen)

Dazu empfehlen wir: 2021 Bahlinger

Blauer Spätburgunder "Achtkantig", QbA, trocken

Weinhaus Schumann, Kaiserstuhl



17,80
0, 1 l 5,90

Erläuterung Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff

4) mit Phosphat

7) geschwärzt (bei E 579,585)

10) Chininhaltig

2) mit Konservierungsstoff

5) Antioxidationsmittel

8) Phenylalaninquelle

11) Nitritpökelsalz

3) mit Süßungsmittel

6) mit Geschmacksverstärker

9) coffeinhaltig

Erläuterung Allergien:

a) Eier

d) Milch

g) Schwefeldioxid und Sulphite

j) Lupine

l) Senf

Weizen/ Roggen/ Gerste/ Hafer

b) Fisch

e) Sellerie

h) Erdnüsse

k) Schalenfrüchte: Mandeln /

m) Sojabohnen

/ Hybridstämme

c) Krebstiere

f) Sesamsamen

i) Gluten

Hasel-/Walnüsse/Pistazien

n) Weichtiere