

## Regionale Speisekarte

Liebe Gäste,

mit unserer geprüft, regionalen Speisekarte sind wir Teil der „Naturparkwirte“ in Baden Württemberg. Alle Produkte aus dem Naturpark

kennzeichnen wir mit diesem Logo .

Zweimal jährlich werden unsere Küche, sowie Wein- und Getränke- lager von der Firma ABCERT kontrolliert, ob alle Richtlinien nach EU- Norm stimmen und wir uns weiterhin Bio-Restaurant nennen dürfen. Bio Produkte erkennen Sie am . Falls eine Zutat nicht „Bio“ ist, darf das Logo nicht vor den Speisen stehen. In diesem Fall lesen Sie vor jedem Produkt Bio (zum Beispiel Rehragout mit Bio Spätzle).

Um Allergien entgegen zu wirken verzichten wir bei unseren Gerich- ten auf jegliche Konservierungsstoffe. Weiterhin finden Sie die Kennzeichnung aller Allergieauslöser wie zum Beispiel Gluten, Sellerie, Milcheiweiß in unserer Karte.

Wir sind für gesicherte Herkunft, artgerechte Tierhaltung, kurze, schonende Transportwege und sorgfältige Verarbeitung. Das sorgt für frische, hohe Qualität und einen nachhaltigen Umgang mit unserer Kultur- und Naturlandschaft.

**Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!**

**Ihr Team vom Bio- und Wellnesshotel Alpenblick**



## Kalte Vorspeisen



Feldsalat mit Speck, Croutons und Ei <sup>SF,SJ,EI,GL</sup>

Euro 12,50



Lauwarmer Ziegenkäse im Speckmantel mit Rucola <sup>SF</sup>

Euro 12,50



Rindercarpaccio vom heimischen Weiderind  
mit Käsesplittern und Wildkräutersalat <sup>GL,SF</sup>

Euro 16,00

## Suppen



Getrübtes Maronensüppchen  
mit karamelierten Staudensellerie <sup>SL</sup>

Euro 8,50



Kürbissüppchen mit seinen Kernen und seinem Öl <sup>SL</sup>

Euro 8,50



Rote Beetesüppchen mit Meerrettichschaum <sup>MI</sup>

Euro 7,50



DE- ÖKO-006



Wir sind Partner



## Fischgerichte



**Gebratenes Zanderfilet mit Pinienkernen  
auf Kräuterrisotto und glasierten Kirschtomaten <sup>MI</sup>**

**Euro 26,00**



**Lachsforellenfilet an Safransauce  
mit Wintergemüse und Kräuternocchi <sup>MI,SL</sup>**

**Euro 25,00**

## Vegetarische Gerichte



**Rösti „Tessiner Art“ mit Mozzarella  
und Tomatenragout <sup>MI</sup>**

**Euro 19,50**



**Knuspriger Rösti mit gebratenem Kürbis**

**Euro 19,50**



**Rösti mit gebratenem Gemüse mit Balsamico  
und Olivenöl**

**Euro 16,50**



**Gemüsecurry mit Reis und gebratener Banane <sup>SL</sup>**

**Euro 17,50**



DE- ÖKO-006



Wir sind Partner



## Fleischgerichte



Rinderfiletsteak an Portweinjus mit Wintergemüse, Brokkoli,  
dazu knuspriger Rösti <sup>SL,SO,MI</sup> Euro 33,00



Rinderfiletspitzen Stroganoff mit Gemüse  
und Eierspätzle <sup>MI,GL,SO,EI</sup> Euro 26,50



Rehragout vom heimischen Wild mit Rotkraut  
dazu Brokkoli und Spätzle <sup>MI,GL,SO,EI</sup> Euro 24,50

Gebratene Wildschweinrückenmedaillons  
mit Apfelrotkraut, glasierten Maronen  
und Semmelknödeln <sup>MI,GL,SO,EI</sup> Euro 29,50

Rosa gebratene Entenbrust an Orangenjus,  
mit Apfelrotkraut und Kräutergnocchi <sup>SL,SO</sup> Euro 28,50



Kalbstafelspitz an Meerrettichsauce mit Preiselbeeren,  
Gemüse und knuspriger Rösti <sup>MI,SL</sup> Euro 24,00



Hirschrückensteak an Wildsauce,  
mit Apfelrotkraut glasierten Maronen und Spätzle <sup>MI,GL,SC,EI,SO</sup> Euro 32,50

Als glutenfreie Variante wählen Sie Rösti oder Reis statt Spätzle.



DE- ÖKO-006



Wir sind Partner



## Alpenblick Burger



**Schwarzwälder Burger vom heimischen Hirschkalb  
mit Wildkräuter-Salat, Zwiebeln, Tomate, Ei ,  
Preiselbeer-Creme und Barbecue-Sauce <sup>GL,EI</sup>**

**Euro 19,00 €**



**Burger vom heimischen Bioland-Rind  
mit Wildkräuter-Salat, Zwiebeln, Gurke, Tomate, Ei,  
Speck, Aioli und Barbecue-Sauce <sup>GL,EI</sup>**

**Euro 19,00 €**



DE- ÖKO-006



## Flambispieße



### Flambi-Spieß vom LAMMRÜCKEN

Provencale mit Gemüse <sup>SL</sup>

Euro 28,00



### Flambi-Spieß vom RINDERFILET

mit Bio Paprika und Bio Zwiebeln <sup>SL</sup>

Euro 32,00

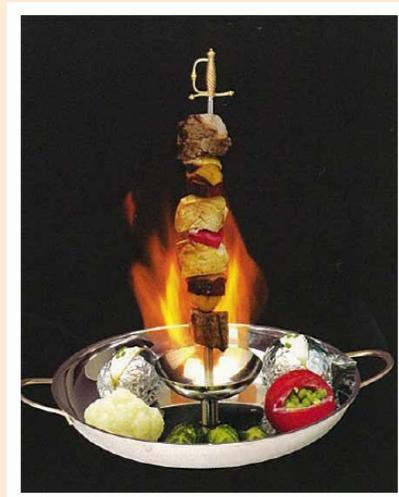
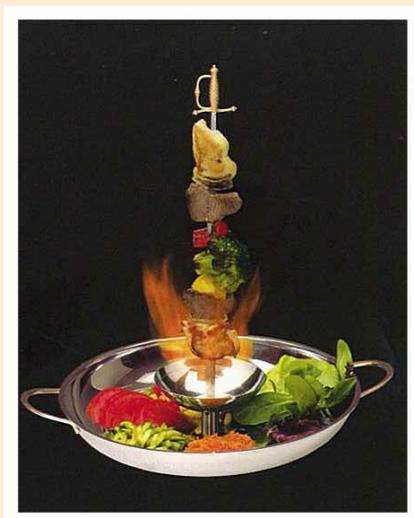


### Flambi-VEGI-Spieß mit GEMÜSE

Pilzen, Tofu, Paprika und Zwiebeln <sup>SL,SJ</sup>

Euro 25,00

Als Beilage servieren wir: Kräuterbutter, Guacamole, Bratkartoffeln  
und Gemüse



DE- ÖKO-006



Wir sind Partner



## Desserts



Crème brûlée mit Kirschragout  
und Baileys-Eis <sup>MI,EI</sup>

Euro 9,50



Sorbetvariation

Euro 6,50



Kugel hausgemachtes Eis/ Sorbet

Euro 2,00



Portion Sahne <sup>MI</sup>

Euro 2,00

## Kuchen



Schwarzwälder Kirschtorte <sup>MI,EI</sup>

Stück

Euro 4,00



Obstkuchen <sup>MI,EI,GI</sup> je nach Angebot

Stück

Euro 3,50



Mohnkuchen <sup>EI</sup>

Stück

Euro 3,50



DE- ÖKO-006



Wir sind Partner



## Allergene:

Mit Weizen / Gluten	GL	Mit Erdnüssen	ER
Mit Kuhmilch/Erzeugnisse	MI	Mit Sellerie	SL
Mit Senf	SF	Mit Krebstieren	KR
Mit Hühnerei	EI	Mit Fisch	FI
Mit Sulfid	SO	Mit Soja	SJ
Mit Sesam	SE	Mit Weichtieren	WE
Mit Lupinen / Erzeugnisse	LU	Mit Schalenfrüchten	SC

## Alle unsere Gerichte können Spuren von Sellerie enthalten

## Lieferantennachweis:

Wurstwaren	Metzgerei Bühler <a href="http://www.bio-buehler.de">www.bio-buehler.de</a>
Rinderfilet/Roastbeef	Metzgerei Adler in Bonndorf <a href="http://www.adlerschwarzwald.de">www.adlerschwarzwald.de</a>
Forelle/Lachsforelle	Familie Tress in Lauchingen
sonstige Fische	Deutsche See <a href="http://www.deutscheseesee.de">www.deutscheseesee.de</a>
Brot/Mehl/ Zicklein	Stiftung Lebenshof Ziege-Kuh-Mensch in Strittberg OT Höchenschwand <a href="http://www.geissenhof.de">www.geissenhof.de</a>
Käse/Joghurt/Quark	Christof Schäfer in Lenzkirch - Schwendehof <a href="http://www.schwendehof.de">www.schwendehof.de</a>
	Till in Schluchsee/Aha (Demeter) <a href="http://www.hof-till.de">www.hof-till.de</a>
Milchprodukte	Schwarzwaldmilch / Freiburg <a href="http://www.freiburg.schwarzwaldmilch.de/">www.freiburg.schwarzwaldmilch.de/</a>
Wild	Forst BW-Betriebsteil Breisgau-Hochschwarzwald
Spargel	Weingut Landmann / Freiburg <a href="http://www.weingut-landmann.de/">www.weingut-landmann.de/</a>
Äpfel / Apfelsaft	Bio Hofgut Breitwiesenhof / Ühlingen- Birkendorf <a href="http://www.breitwiesenhof.de">www.breitwiesenhof.de</a>