

Tagesangebote

Unser Küchenchef überrascht Sie jede Woche aufs Neue mit wechselnden Gerichten. Dieses ist täglich auf der Wandtafel im Thekenbereich angeschrieben.

Jeder Wochentag hat ein anderes Motto:

Montag	hausgemachte Rösti
Dienstag	Leberle & Co.
Mittwoch	Pasta
Donnerstag	vom Grill
Freitag	...gibt es Fisch!
Samstag	Internationales Gericht
Sonntag <i>mittags</i>	Kein Sonntag ohne Braten!

Unsere Küchenzeiten

Warme Gerichte servieren wir:

Montag bis Freitag

von 17.00 bis 22.00 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertag

von 11.30 bis 22.00 Uhr

...und danach können Sie jeweils bis

23:00 Uhr etwas aus unserer

kleinen Karte wählen.

Süpple

Tagessuppe	3,70
Flädlesuppe <i>Rinderkraftbrühe mit hausgem. Kräuterflädle</i>	3,50
Gulaschsuppe <i>nach Art des Hauses, serviert mit frischem Brot</i>	4,90
Schneckensüpple würzig lecker	4,80

Vorspeisen

Schnaigerle ¹⁵⁾	<i>kleiner Teller</i>	4,80
<i>zur Auswahl an der Theke:</i>	<i>mittlerer Teller</i>	6,80
<i>Einheimische verstehen darunter</i>	<i>großer Teller</i>	9,50
<i>Kleinigkeiten als Appetitanreger</i>		
<i>oder für den Hunger zwischendurch.</i>		
<i>ab 17.30 Uhr</i>		

Salate - Variationen

-alle Salate auch als Feldsalate mit 2 € Aufpreis erhältlich-

Beilagensalat	3,50
Salat „bolando“ <i>eine Mischung aus knackig frischen Salaten</i>	6,20
	<i>kleine Portion</i> 4,20
<i>mit Kräuterchampignons</i>	7,40
	<i>kleine Portion</i> 5,40
<i>mit gebratenen Putenbruststreifen</i>	9,20
	<i>kleine Portion</i> 7,20
<i>mit gebratenen Lachsfilets</i>	11,20
	<i>kleine Portion</i> 9,20
Feldsalat	6,50
<i>mit Speck, Croutons</i>	<i>kleine Portion</i> 4,50
<i>und Kartoffeldressing</i>	
Feldsalat	8,20
<i>mit geräuchertem Forellenfilet</i>	<i>kleine Portion</i> 6,20
<i>und Kartoffeldressing</i>	
Fetakäse in Ei gebacken	8,90
<i>mit Preiselbeeren und Blattsalaten</i>	

bolando Vesperkärtle

herzhafter Wurstsalat⁴⁾ <i>mit Zwiebeln und Bauernbrot</i>	6,30
Elsässer Wurstsalat⁴⁾ <i>mit Käse, Zwiebeln und Bauernbrot</i>	6,80
Badisches Schäufele¹⁵⁾ <i>mit hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	8,50
Filettoast „bolando“ <i>Schweinefilet mit Champignons, Sauce Hollandaise und Salatgarnitur</i>	10,50
Bibeleskäs mit Brägele	7,20
Markgräfler Quarkbrot <i>Bibeleskäs auf frischem Bauernbrot</i>	3,70
Brägele <i>leckere badische Bratkartoffeln</i>	3,00
Badisches Käsele <i>Bio-Frischkäse „natur“ mit Bauernbrot Eine Köstlichkeit aus dem Münstertal!</i>	4,80

Schauen Sie mal

...

*... auf unser Angebot
in der Kühltheke!*

*Bestimmt ist auch hier etwas
für Sie dabei !*

Die Bezeichnungen der in dieser Speisekarte numerisch genannten Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang in unserem Gastraum oder fragen Sie unser Servicepersonal.

warme Gerichte

Schweineschnitzel <i>paniert</i>	10,60
<i>mit Pommes frites und Beilagensalat</i>	<i>kleine Portion</i> 8,60
Medaillons vom Schweinefilet	14,20
<i>in Champignonrahmsauce</i>	<i>kleine Portion</i> 12,20
<i>mit Butterspätzle</i>	
Rinderroulade	12,50
<i>in Spätburgunder geschmort</i>	
<i>mit Bandnudeln und Rahmwirsing</i>	
Sauerbraten vom bollschweiler Hirsch	
	14,90
<i>mit Kroketten, Rotkraut und Preiselbeerbirne</i>	
Rumpsteak	16,80
<i>(von der Färse – feinfasriges, zartes, besonders aromatisches Fleisch vom heimischen weiblichen Rind)</i>	
<i>mit Kräuterbutter oder Café-de-Paris-Sauce und Pommes frites</i>	
Pfannkuchen „bolando“	7,20
<i>mit herzhafter Hackfleischfüllung</i>	
„bolando“-Burger	<i>groß</i> 7,20
<i>aus Rinderhack, mit Pommes frites und Cocktailsauce</i>	<i>klein</i> 5,80

Aus dem Fischernetz

Pochiertes Lachsfilet	14,20
<i>mit Blattspinat und Bandnudeln</i>	<i>kleine Portion</i> 12,80
Zanderfilet mit Kräuterkruste	15,80
<i>auf Belugalinsen, Balsamico-Sauce und Kartoffeln</i>	<i>kleine Portion</i> 13,80

Schauen Sie auf unserer Wandtafel, was wir noch zusätzlich tagesaktuell gefangen haben oder fragen Sie unseren Service

Vegetarische Gerichte

Pfannkuchen <i>gefüllt mit Blattspinat, Gorgonzola und Pinienkernen, dazu Rotweinscharlotten</i>	8,90
Pfannkuchen <i>gefüllt mit Champignons in Kräuter-Sahne-Sauce</i>	7,20
Auberginen-Roulade <i>gefüllt mit Paprika und Fetakäse dazu Basmatireis und Tomatensauce</i>	8,50
Gemüselasagne <i>hausgemacht in Kräuterbéchamel</i>	7,90
Käsespätzle <i>mit Zwiebeln</i> <i>jede Kalorie ein Genuss!!</i>	7,80
	<i>kleine Portion</i> 5,80
Claudios Kürbisravioli <i>mit Salbeibutter</i>	8,90

*... in den anderen Kategorien unserer Karte
finden Sie eine reichliche Auswahl weiterer
vegetarischer Köstlichkeiten!*

Kinderkarte ***

„Rotkäppchenteller“ <i>Pasta mit Sauce Bolognese</i>	3,80
„Hänsel und Gretel“ <i>kleines Schnitzel mit Pommes frites</i>	6,00
„SpongeBob“ <i>Burger mit Pommes frites und Ketchup</i>	5,50
„Pommes Fritz“ <i>rot/weiß</i>	2,50
„Piratenteller“ <i>Teller und Besteck, um sich bei den Eltern zu bedienen.</i>	0,00

*** sie gilt nur für ALLE unter 150 cm !!

Mein bolando...

*auch schon für die Kleinsten –
ihr seid hier ganz herzlich willkommen!
Für euch gibt es allerhand zum
Schmökern,
falls euch
die Erwachsenen langweilen sollten.*

Desserts & Eis

unsere Eissorte: Kugel 1,10
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Haselnuss, Zitrone

Gemischtes Eis 3,30

drei Kugeln

mit Sahne

3,90

leckeres Zimtparfait 4,80

mit Zwetschgenkompott

Heiße Früchtchen auf Eis 4,50

Vanilleeis – drei Kugeln mit heißen

Himbeeren und einem Sahnehäubchen

Crème Brûlée 4,50

natürlich hausgemacht!

Apfelküchle nach Art des Hauses 5,50

warm serviert mit Zimtucker und Vanilleeis

Claudios Tagesempfehlung

verrät Ihnen unser Servicepersonal

Kuchen

*Am Wochenende gibt es eine
wechselnde Auswahl von
hausgemachten Kuchen-
und Torten-Spezialitäten.*

Perlendes

Riesling Brut Sekt	0,1 l	3,10
<i>Bollschweiler Steinberg</i>	0,75 l	18,50
<i>Weingut Mangold</i>		
Geldermann Sekt SUPERB	0,75 l	14,00
<i>trocken</i>		
<i>Schlossberg Sektkellerei Breisach</i>		
RI-SECCO	0,75 l	12,50
<i>ECOVIN Perlwein</i>		
<i>Weingut Rieger</i>		

Aperitive

Sekt Cassis		3,50
Aperol Sprizz	4cl	4,80
Sekt Orange		2,80

Longdrinks & Cocktails

Campari <i>Soda oder Orange</i> ¹⁾	4cl	3,90
Wodka Lemon ¹⁰⁾	4cl	4,60
Gin Tonic ¹⁰⁾	4cl	4,60
Whisky Cola	4cl	4,60
<i>Whisky mit Coca Cola</i> ¹⁾⁹⁾		
Pina Colada		5,20
<i>weißer Rum, Ananassaft,</i> <i>Cocossirup, Sahne</i>		
Tequila Sunrise		5,40
<i>Tequila, Orangensaft,</i> <i>Zitronensaft, Grenadine</i>		
Planters Punch		5,40
<i>Brauner Rum, Limettensaft,</i> <i>Orangensaft, Soda</i>		
Alice alkoholfrei		3,90
<i>Ananassaft, Orangensaft</i> <i>Grenadine, Sahne</i>		

Wasser

Bollschweiler Tafelwasser 0,5 l 2,30
in der Karaffe, gefiltert und gekühlt,
still oder mit Kohlensäure 1,0 l 3,10

Lieler Schlossbrunnen Exklusiv 0,25 l 2,00
Classic/Vital/Still 0,75 l 3,50

Säfte

Mangold Apfelsaft naturtrüb 0,2 l 2,10
0,4 l 3,20

Jacoby Apfelsaft klar 0,2 l 2,10
0,4 l 3,20

Jacoby Orangensaft 0,2 l 2,10
0,4 l 3,20

Jacoby Johannisbeer - Nektar 0,2 l 2,30
0,4 l 3,60

Jacoby Ananassaft 0,2 l 2,30
0,4 l 3,60

Apfelsaftschorle 0,2 l 2,00
0,4 l 3,10

Orangensaftschorle 0,2 l 2,00
0,4 l 3,10

**Johannisbeerschorle oder
Ananassaftschorle** 0,2 l 2,10
0,4 l 3,20

Limonaden

Bionade 0,33 l 2,50
in den Geschmacksrichtungen
Holunder/Ingwer/Litschi

**Coca-Cola¹⁾⁹⁾, Fanta¹⁾²⁾⁵⁾,
Spezi¹⁾²⁾⁵⁾⁹⁾, Limonade** 0,2 l 1,90
0,4 l 2,90

Coca-Cola light¹⁾³⁾⁸⁾⁹⁾ 0,33 l 2,40

Orangina 0,2 l 2,70
das Kultgetränk in der Flasche

Schweppes in der Flasche 0,25 l 2,50

Kaffee

Tasse Schümli-Kaffee	2,00
	<i>große Tasse</i> 2,90
Tasse Kaffee <i>koffeinfrei</i>	2,00
Espresso	1,90
Doppelter Espresso	3,00
Cappuccino <i>mit Milchschaum</i>	2,30
Milchkaffee	2,60
Latte Macchiato <i>im Glas</i>	2,60

44,50 4,50

Heiße Schokolade

Becher Schokolade	2,20
Becher Schokolade <i>mit Sahne</i>	2,40

Tee

*Unsere Tees stammen alle
aus biologischem Anbau und
sind fair gehandelt!*

Kännchen „Teeklassiker“ <i>Ostfriesische Mischung/Earl Grey/ Ceylon-Darjeeling</i>	3,10
Kännchen „Teeweisheiten“ <i>Weißer Darjeeling/Jasmin Tee/ Ta Nanh Grüntee</i>	3,10
Kännchen „Teegartenträume“ <i>Fenchel/Kamille/Hibiskus/ Pfefferminze/Früchte/Rooibos</i>	3,10

Weißweine

Gutedel Fasswein 0,25 l 3,00
Qualitätswein trocken, Weinkeller Ehrenkirchen

Bollschweiler Steinberg Gutedel 0,25 l 3,30
Qualitätswein trocken, Weingut Mangold

Scherzinger Batzenberg Gutedel 0,25 l 3,50
Qualitätswein trocken, Weingut Heinemann

Ehrenkircher Müller-Thurgau 0,25 l 3,10
*Qualitätswein mild,
Weinkeller Ehrenkirchen*

Bollschweiler Steinberg Grauburgunder
Kabinett Silbermedaille trocken, 0,25 l 4,20
Weingut Mangold

Bollschweiler Steinberg Riesling
Kabinett trocken, Weingut Mangold 0,25 l 4,30

Bollschweiler Steinberg Weißburgunder
Kabinett Silbermedaille trocken, 0,25 l 4,50
Weingut Mangold

Bollschweiler Steinberg Johanniter
Kabinett mild, Weingut Mangold 0,25 l 4,10

Ehrenkircher Sauvignon blanc
Qualitätswein trocken, 0,25 l 4,20
Weinkeller Ehrenkirchen

Weinschorle Gutedel vom Fass 0,25 l 2,30

Weinschorle Gutedel Qualitätswein 0,25 l 2,50

Rosé- und Rotweine

Scherzinger Batzenberg Rose
Kabinett trocken, 0,25 l 4,40
Weingut Heinemann

Ehrenkircher Spätburgunder Rotwein
Qualitätswein trocken oder mild, 0,25 l 3,80
Weinkeller Ehrenkirchen

**Scherzinger Batzenberg
Blauer Spätburgunder** 0,25 l 4,30
*Qualitätswein trocken oder feinherb,
Weingut Heinemann*

Montepulciano d'Abruzzo Terre al Piano
DOC 2010 0,25 l 4,20

Weinschorle vom Spätburgunder 0,25 l 2,60

Weißweine

Scherzinger Batzenberg Gutedel 0,75 l 12,50
Kabinett trocken, Weingut Heinemann

**Bollschweiler Steinberg
Weißburgunder** 0,75 l 13,00
*Kabinett Silbermedaille trocken,
Weingut Mangold*

**Bollschweiler Steinberg
Riesling** 0,75 l 12,50
Kabinett trocken, Weingut Mangold

**Berstett-Gimbretter Steinacker
Riesling** 0,75 l 13,00
trocken, Domaine Bohr, Elsass

Scherzinger Batzenberg Chardonnay
Kabinett trocken „Alte Reben“, 0,75 l 20,00
Weingut Heinemann

Scherzinger Batzenberg Chardonnay
Kabinett trocken „Alte Reben“, 0,375 l 11,00
Weingut Heinemann

Rosé- und Rotweine

Scherzinger Batzenberg Rose
Kabinett trocken, 0,75 l 13,00
Weingut Heinemann

Spätburgunder Rotwein 0,75 l 15,50
Qualitätswein, trocken, 2009
Weingut Mangold

**Scherzinger Batzenberg
Blauer Spätburgunder** 0,375 l 10,50
Qualitätswein trocken „Alte Reben“,
Weingut Heinemann

Biere

Rothaus Pils <i>vom Fass</i>	0,3 l	2,20
oder Radler ^{3) 8)}	0,4 l	2,70
Rothaus Hefeweizen <i>vom Fass</i>	0,3 l	2,40
	0,5 l	3,30
Waldhaus naturtrüb <i>vom Fass</i> ohne Filter	0,3 l	2,50
Rothaus Tannenzäpfle <i>alkoholfrei</i>	0,33 l	2,30
Waldhaus Weizenbier <i>alkoholfrei</i>	0,5 l	3,40
Waldhaus Pilsener <i>dunkel</i>	0,33 l	2,50

Schnäpse

vom Weingut Mangold:

Obstbrand	2 cl	2,10
Trester <i>im Holzfass gelagert</i>	2 cl	2,30
Kirschwasser	2 cl	2,50
Apfelbrand <i>im Holzfass gelagert</i>	2 cl	2,40
Williams Christ	2 cl	2,60

vom Schlierberghof:

Weinhefebrand	2 cl	2,10
Weinbrand	2 cl	2,60
Mirabellenwasser	2 cl	2,50
Zibärtele	2 cl	2,60

Spirituosen

Cognac <i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	2 cl	3,50
Grappa <i>Chardonnay</i>	2 cl	2,60
Fernet Branca	2 cl	2,20
Jägermeister	2 cl	2,10
Barcadi <i>Superior</i>	2 cl	2,30
Rum <i>Havana Club</i>	2 cl	2,30
Whiskey <i>Jack Daniels</i>	4 cl	4,50
Whisky <i>Glenfiddich</i>	4 cl	4,50
Baileys ¹⁾	4 cl	3,20
Ramazotti	4 cl	4,20

Unsere Lieferanten ...

*Ein Gasthaus für die Region
und aus der Region.*

Unsere Küche legt größten Wert auf die Verwendung regionaler Produkte, die wir vielfach direkt von den Landwirten und Erzeugern beziehen. Frische ist ein Muss für uns!

So kommen das Gemüse und die Salate von einem heimischen Gartenbaubetrieb und den Biokäse liefert ein Münstertäler Bauernhof.

Auch bei unseren Fleischgerichten verfolgen wir denselben Grundsatz. Das Rind- und Schweinefleisch kann mittels Herkunftsnachweis bis zum Bauernhof rückverfolgt werden. Wild kommt selbstverständlich aus heimischen Wäldern.

Die Auswahl an Säften, Weinen, Bränden und Geisten ist ebenfalls stark lokal geprägt. Unsere Fruchtsäfte stammen ausnahmslos aus der Region, die Weine von Weingütern und aus Kellern unseres Dorfes und der Umgebung. Aus unserer Partnergemeinde Berstett im Elsass bieten wir Ihnen einen typischen Riesling an. Mit dem RI-SECCO erhalten Sie einen Perlwein in Bioqualität.

*Es ließe sich noch vieles aufzählen,
aber genießen Sie einfach, was unser
Küchenchef daraus macht!*