

Herzlich Willkommen

Bei uns finden Sie Gastlichkeit mitten im Dorf. Sie sitzen in der guten Stube des ehemaligen Ratsschreiberhauses. Seit 2009 ist die Genossenschaft bolando Eigentümerin des Anwesens.

Wir sind z.Zt. 247 Personen und Vereinigungen, hauptsächlich aus Bollschweil und Umgebung, die einen oder mehrere Genossenschaftsanteile erworben haben. Diese waren das Startkapital für den Umbau des Anwesens zum Gasthaus und Treffpunkt in Bollschweil.

Im Januar 2010 eröffnete bolando den Gastbetrieb und kocht seither mit frischen Zutaten aus der Region immer der Saison angepasst. Die Spezialität unserer Karte sind Wildgerichte aus heimischer Jagd.

Einmal im Monat, immer donnerstags, bietet der Kulturverein Musik, Kabarett und Comedy an.

Alle vierzehn Tage, immer mittwochs, versuchen Quiz Fans die anspruchsvollen Rätselfragen zu lösen.

Mitmachen und dabei sein können alle im bolando:

Als Gast oder beim Feiern mit der Familie und Freunden, als Besucherin der Kulturprogramme, als Mannschaft beim Theken-Quiz oder als Mitglied unserer Genossenschaft.

Wollen Sie Teil einer vielfältigen Gemeinschaft und Miteigentümer*in von bolando werden?

(Nach)fragen kostet nichts und Antworten gibt's beim Servicepersonal.

Wir sind offen für alles und freuen uns über alle Nachfragen!

Ihr bolando Team

Kultur



Wlan



Instagram



Apero

Riesling Sekt	5	0,1	4,50
Brut, Weingut Mangold Bollschweil		0,75	31,50
Rosé Sekt alkoholfrei	5	0,1	4,50
trocken, Weingut Zotz Heitersheim		0,75	31,50
Pinot Rosé Sekt	5	0,1	5,00
Brut, Weingut Heinemann Scherzingen		0,75	35,00
Sekt mit Cassis	5		5,00
mit Holunder	5		
mit Orange	5		
mit Pfirsich	5		
Aperol Sprizz	1,5,13		7,90
Limoncello Sprizz	2,5		
Hugo (alkoholfrei möglich)	2,5		
Roter Hugo (alkoholfrei möglich)	2,5		
Vincent Tonic by Schladerer	5		
Vincent Tonic alkoholfrei by Schladerer	5		
Belsazar White/Red by Schladerer	5		5,50
Campari mit Soda oder Orange	1		6,50

Mixed

Wodka Lemon	3,13		8,80
Moscow Mule	13		
London Mule	13		
Cuba Libre	1,2,5,9		
Mojito (alkoholfrei möglich)	3		
Himbeer-Mojito	3		
Gin Tonic	3,10,13		

Wasser

Bollschweiler Tafelwasser	0,2	2,00
still, medium oder klassisch	0,5	4,00
	1,0	6,00

Fruchtig

Apfelsaft naturtrüb Weingut Mangold
Traubensaft (rot) Weingut Mangold
Johannisbeernektar
Orangensaft
Maracujanektar
Kirschnektar
Bananennektar

3

als Schorle	0,2	3,50
	0,4	4,50
pur	0,2	3,80
	0,4	4,90

bolandos Wunder

Holunderwunder
Rhabarber-Holunderwunder
Ingwer-Holunderwunder

0,2 3,60
0,4 4,90

Limonaden

Coca Cola, Fanta, Spezi, Limonade	1,2,9,14	0,2 3,50
		0,4 4,50
Coca Cola zero	1,3,8,9,14	0,33 4,30
Bitter Lemon Schwarzwaldsprudel	2,10,13	0,25 4,10
Tonic Water Schwarzwaldsprudel		
Ginger Beer Schweppes		0,2 3,50

Bier

Rothaus Pils vom Fass oder Radler	A1,A3	0,3 0,4	3,90 4,60
Rothaus Hefeweizen vom Fass	A1,A3	0,3 0,5	3,90 5,10
Waldhaus naturtrüb vom Fass oder Waldhausradler naturtrüb	A1,A3	0,3 0,4	3,90 4,60
Erdinger dunkles Hefe	A1,A3	0,5	5,10
Erdinger Kristallweizen	A1,A3	0,5	5,10
Erdinger Weizenbier alkoholfrei	A1,A3	0,5	5,10
Rothaus Tannenzäpfle alkoholfrei	A1,A3	0,33	4,10

Craftbeer

Die Brauhandwerker aus Merzhausen

Hexentäler Stout „Frank“	A1,A3	0,33	4,50
---------------------------------	-------	------	------

Hochprozentig

Apfel		2cl	3,50
Trester	5	2cl	3,50
Kirschwasser		2cl	3,00
Williams Christ		2cl	3,00
Zibärtele		2cl	3,50
Weinhefebrand	5	2cl	3,00
Mirabellenwasser		2cl	3,50
Bohnapfel		2cl	5,50
Grappa	5	2cl	4,50
Ramazotti		4cl	4,00
Glenfiddich 12 years		4cl	6,50
Ardbeg 10 years		4cl	8,00

Weiß

Gutedel Fass trocken, Markgräfler Winzer	5	0,25	5,00
Gutedel „Rebfuchs“ trocken, Weingut Mangold Bollschweil	5	0,25	7,00
Müller-Thurgau feinherb, Weinkeller Ehrenkirchen	5	0,25	5,50
Weißburgunder „Terrassen“ trocken, Weingut Mangold Bollschweil	5	0,25	7,00
Grauburgunder trocken, Weingut Bercher, Burkheim	5	0,25	7,00
Riesling „Kalkstein“ trocken, Weingut Mangold Bollschweil	5	0,25	7,00
Johanniter „Fossil“ feinherb, Weingut Mangold Bollschweil	5	0,25	7,00

Exotische Aromen nach Litschi und Mandarinen sowie dezente blumige Noten. Am Gaumen finden sich diese Früchte wieder. Spaßige Restsüße in Kombination mit lebendiger Säure verleihen diesem Johanniter Trinkfreude ohne Ende.

Weinschorle vom Fass	5	0,25	3,50
aus der Flasche		0,25	4,00

Rosé/Rot

Spätburgunder Rosé trocken, Weingut Heinemann	5	0,25	7,00
Blauer Spätburgunder trocken oder mild, Weingut Heinemann	5	0,25	7,00
Pinot Noir vom Löss trocken, Weingut Rieger	5	0,25	8,00
Merlot trocken, Weingut Heinemann	5	0,25	8,00
Vallchiara Primitivo di Manduria trocken, Alibrinaza, Apulien, Italien	5	0,25	8,00
Weinschorle vom Spätburgunder Rotwein	5	0,25	4,00

Flasche

Weiß

2023	Weißburgunder Pfaffenweiler trocken, Weingut Heinemann <i>Feinfruchtig mit einer leichten Birne</i>	5	0,75	28,00
2023	Grauer Burgunder trocken, Weingut Jähnisch <i>Birne, Kräuter, Pfirsich und Zitrus</i>	5	0,75	28,00
2020	Chardonnay Römerberg Terrassen trocken, Weingut Zotz <i>Kräuter und Röstnote, leichtes Holz, dicht am Gaumen</i>	5	0,75	35,00

Rot

2023	Spätburgunder „Alte Rebe“ trocken, Weingut Heinemann <i>weiche Fruchtnoten und runde Art</i>	5	0,75	28,00
2022	Primus Spätburgunder Rotwein trocken, Weingut Mangold <i>Waldbeere und Kirsche, dezente Vanille</i>	5	0,75	28,00
2023	PADA PERC Cabernet Sauvignon/Merlot trocken, Weingut Rieger <i>Pfeffer und grüne Paprika, Waldbeere und Röstaromen</i>	5	0,75	34,00
2020	Il Pozzo Barolo DOCG trocken, Piemont <i>rote Früchte, kraftvoll mit angenehmen Tanninen</i>	5	0,75	28,00
2019	Pinot Noir Hohlgässle trocken, Weingut Zotz <i>Kirsche, Lorbeer und Holunder mit frischer Säure</i>	5	0,75	35,00
2019	Syrah Römerberg trocken, Weingut Zotz <i>Dunkle Beere, starke Würze</i>	5	0,75	35,00

Kaffee

Vom Tee Peter in Freiburg

Kaffee	14	3,00
Espresso	14	2,50
Espresso Macchiato	14,G	3,00
Doppelter Espresso	14	4,50
Cappuccino	14,G	4,00
Milchkaffee	14,G	4,50
Latte Macchiato	14,G	4,50
„Küsschen“ Vanilleeis mit Espresso & Sahne	14,G	6,50
„Küsschen“ Ohne Sahne Vanilleeis mit Espresso	14,G	5,50

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich.

Schoki

Becher Schokolade	G	3,50
Becher Schokolade mit Sahne	G	4,50

Heißes Wunder

Unser Holunder-, Rhabarber-Holunder- und Ingwer-Holunderwunder in heiß	450ml	5,00
---	-------	------


Offener Tee

Vom Tee Peter in Freiburg

Unsere Sorten:	450ml	4,50
-----------------------	-------	------

Ceylon-Darjeeling, Earl Grey, Wulu Grüntee, Nanaminze, Roiboos, Früchtetee, Kräutertee


Vorweg/Salate

Flädlesuppe Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	A1,C,F,G,I,J N	7,00
Schnecken in Kräutersauce Weinbergschnecken gratiniert dazu Brot vom Mattmühlenhof	A1-4,C,F,G I,J,L,N	9,00
Entenleberpaté mit Brioche und Quittengelee	A1-4,H1- 8,C,J,L,G	8,00
Gemischter Salat Blattsalate mit Rohkost	C,J,G,L	klein 7,50 14,00
Blattsalate mit Ziegenkäse vom Ringlihof im Filoteig, Feigensenfeis, Walnüssen und Trauben	A1,C,H3,J,L 	19,50

Vesper

Wurstsalat mit Brot vom Mattmühlenhof auch als Elsässer Art dazu eine Portion Brägele	8,11,A1- 4,C,G, I,J	13,50 klein 11,50 +5,00
Dreierlei Wurstsalat, Brägele und Bibiliskäs auch als Elsässer Art	8,11,C,G, I,J	18,00 klein 16,50
Bibiliskäs mit Brägele Kräuterquark mit Bratkartoffeln	G	13,50 klein 12,00

Vegetarisch/Vegan

bolandos Pfannkuchen gefüllt mit Gorgonzola und Blattspinat an Rotweinschalotten	A1,C,G	21,00
bolandos Veggieburger mit Ziegenkäsetaler, Feigensenfsauce und Süßkartoffelpommes	A1,C,F,G,I,J L	20,00
Veganes Tofuragout Taifun Mandel-Sesamtofu geschmort mit Gemüsereis	A1,F,H1,I,J K,L	20,00
Käsespätzle mit Röstzwiebeln mit Bergkäse (Rohmilch) und Emmentaler	A1,C,G 	17,00

Fleisch

Wildlasagne Wild aus heimischer Jagd mit Bergkäse (Rohmilch) gratiniert und Rotkraut	A1,B,C,F,G I,J,K,L,N 	22,00
Wilder Burger Wildfrikadellen, Cheddar, Cocktailsauce, Brioche und Pommes	A1,C,G,I,J	20,00 klein 17,00
Wildfrikadellen an Pfefferrahmsauce mit Rotkraut und Kartoffelpüree	A1,C,F,G,I,J L	21,00 klein 18,00
Kalbsgeschnetzeltes aus dem Bürgermeisterstück an Champignonrahm und Spätzle	A1,B,C,G,F I,J,L,N	25,00
Kalbsbäckle in Barolo geschmort mit Rotkraut und Kartoffelpüree	A1,B,C,F,G, I,J,N	30,00
Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites und gemischtem Salat	A1,B,C,F,G I,J	21,50 klein 18,50
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Pommes Frites und gemischtem Salat	A1,B,C,F,G I,J,2,3,8	24,50 klein 21,50



Kinder

„Bibi Blocksberg“ Kartoffelpüree mit Rahmsauce	A1,B,F,G,I J,N	7,00
„Hänsel und Gretel“ kleines Schnitzel mit Pommes Frites	A1,C	12,00
„Peter Pan“ Spätzle mit Rahmsauce	A1,B,C,F,G I,J,N	7,00
„Schneewittchen“ Pfannkuchen mit Apfelmus, Zimt und Zucker	A1,C,G	7,00


Beilagen

Braten-/Rahmsauce	2,00
Pommes/Spätzle	4,50
Kartoffelpüree /Brätele/Gemüse/	5,00
Süßkartoffelpommes	5,50
Wechsel bei Sättigungsbeilage oder Gemüse	+1,00
Wechsel bei Beilagen auf Salat	+3,50


Süßes

Schokoladensoufflé mit Sauerrahm-Ingweweis und Sahne	A1,C,G,H1 	9,50
Parfait vom Bollschweiler Honig an Zitronensauce und Honigcrunch	C,G 	6,00
Crème Brûlée	A1,C,G	7,00
Wein Digestif 1844 Weingut Zähringer nach „Portwein Art“	5 5cl	7,00

Eis

Unsere Eissorten vom Eckhof:		<i>Kugel</i> 2,50
Vanille Joghurt-Himbeere Schokolade Walnuss Erdbeersorbet Holunderblütensorbet	A1,C,G,H3	
Hausgemachtes Eis: Sauerrahm-Ingweweis		
Dazu eine Portion Sahne		1,00

Legende Zusatzstoffe und Allergene:

A1: Weizen	H5: Pecannuss	4: Geschmacksverst.
A2: Roggen	H6: Paranuss	5: geschwefelt
A3: Gerste	H7: Pistazie	6: geschwärzt
A4: Hafer	H8: Macadamianuss	7: gewachst
B: Krebstiere	I: Sellerie	8: Phosphat
C: Eier	J: Senf	9: Süßungsmittel
E: Erdnüsse	K: Sesam	10: Phenylalanin
F: Sojabohnen	L: Schwefeldioxid	11: Zuckerart Süßung
G: Milch	M: Lupine	12: abführend
H1: Mandel	N: Weichtiere	13: Chinin
H2: Haselnuss	1: Farbstoff	14: Koffein
H3: Walnuss	2: Konservierungsstoff	 : Alkohol oder Rohmilch
H4: Cashewnuss	3: Antioxidationsm.	

Sollten Sie Allergiker sein, weisen Sie unser Servicepersonal darauf hin. Wir können jedoch nicht Kreuzkontaminationen ausschließen. Für Personenschäden aufgrund von allergischen Reaktionen übernehmen wir keine Haftung