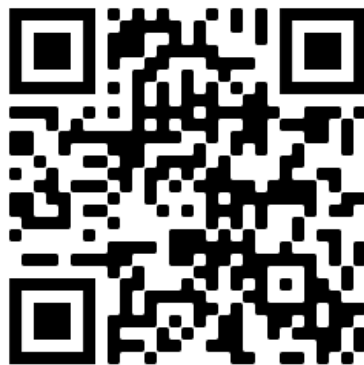


Herzlich Willkommen

**In Deutschlands erstem genossenschaftlich
geführten Dorfgasthaus**

Einfach besonders
und immer wieder überraschend!
Ein vielfältiges Angebot,
mit Besonnenheit ausgewählt,
nah an der Natur, den Jahreszeiten
und den Schätzen der Region.

Kulturprogramm:



Wlan:



PW: Holunderwunder

Apero

Riesling Sekt	5	0,1	4,30
Brut, Bollschweiler Steinberg		0,75	30,10
Geldermann Sekt Superb	5	0,1	3,70
trocken, Schlossberg Sektkellerei Breisach		0,75	24,90
Aperol Sprizz	1,5,13		7,10
Hugo (alkoholfrei möglich)	2,5		
Roter Hugo (alkoholfrei möglich)	2,5		
Limoncello Sprizz	2,5		
Negroni Mule	3,5,10,13		
Vincent Tonic	5		
Sekt mit Crème de Cassis	5		4,80
mit Holunderblütensirup	5		
mit Orangensaft	5		
mit Pêche Mignon	5		
Martini bianco/rosso	5		5,50
Campari mit Soda oder Orangensaft	1		6,20
Vincent alkoholfrei	5		6,20
mit Tonic oder Orangensaft			

Mixed

Wodka Lemon	3,13		7,60
Moscow Mule	13		7,60
Gin Mule	13		7,60
Cuba Libre	1,2,5,9		7,60
Mojito (alkoholfrei möglich)	3		7,90
Himbeer-Mojito (alkoholfrei möglich)	3		7,90
Gin Tonic	3,10,13		7,90
mit Bombay Sapphire			
mit Larios			7,90
mit Gretchen Gin	3,10,13		9,50
mit Boar Blackforest Premium			10,50
mit Needle Masterpiece			10,50

Wasser

Bollschweiler Tafelwasser	0,2	2,20
still, medium oder klassisch	0,5	3,60
	1,0	5,60

Fruchtig

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

3

als Schorle	0,2	2,90
	0,4	4,10
pur	0,2	3,40
	0,4	4,90

bolandos Wunder

Holunderwunder
Rhabarber-Holunderwunder
Ingwer-Holunderwunder

0,2 3,30
0,4 4,50

Limonaden

Coca Cola, Fanta, Spezi, Limonade	1,2,9,14	0,2 2,90 0,4 4,10
Coca Cola light	1,3,8,9,14	0,33 3,30
Bitter Lemon Schwarzwaldsprudel	2,10,13	0,25 3,10
Tonic Water Schwarzwaldsprudel		
Ginger Beer Schweppes		0,2

Bier

Rothaus Pils vom Fass oder Radler	A1,A3	0,3 0,4	3,40 4,00
Rothaus Hefeweizen vom Fass	A1,A3	0,3 0,5	3,40 4,50
Waldhaus naturtrüb vom Fass oder Waldhausradler naturtrüb	A1,A3	0,3 0,4	3,40 4,00
Waldhaus dunkles Hefe	A1,A3	0,5	4,50
Paulaner Kristallweizen	A1,A3	0,5	4,50
Waldhaus Weizenbier alkoholfrei	A1,A3	0,5	4,50
Rothaus Tannenzäpfle alkoholfrei	A1,A3	0,33	3,50

Craftbeer

Die Brauhandwerker aus Merzhausen

Hexentäler Stout „Frank“ Freiburger Rotes Lager „Fred“	A1,A3	0,33	4,80
---	-------	------	------

Hochprozentig

vom Weingut Mangold:

Apfel ^{Holzfass}		2cl	3,20
Trester	5	2cl	2,40
Kirschwasser		2cl	2,40
Williams Christ		2cl	2,70
Zibärtele		2cl	3,60

vom Schlierberghof:

Weinhefebrand	5	2cl	2,40
Konjäckle		2cl	4,20
Mirabellenwasser		2cl	3,30

Spirituosen

Grappa di Barolo	5	2cl	4,60
Ramazotti		4cl	3,60
Glenfiddich 12 years		4cl	5,10
Ardbeg 10 years		4cl	6,80

Sie wollen mal etwas anderes?
Wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Weiß

Gutedel Fass QbA trocken, Markgräfler Winzer	5	0,25	4,50
Gutedel „Rebfuchs“ QbA trocken, Weingut Mangold Bollschweil	5	0,25	6,70
Müller-Thurgau QbA mild, Weinkeller Ehrenkirchen	5	0,25	5,40
Weißburgunder „Terrassen“ QbA trocken, Weingut Mangold Bollschweil	5	0,25	6,70
Grauburgunder QbA trocken, Weingut Bercher, Burkheim	5	0,25	6,70
Riesling „Kalkstein“ QbA trocken, Weingut Mangold Bollschweil	5	0,25	6,70
Johanniter „Fossil“ QbA mild, Weingut Mangold Bollschweil	5	0,25	6,70
Chardonnay „Alte Rebe“ QbA trocken, Weingut Heinemann	5	0,25	8,50
Weinschorle vom Fass aus der Flasche	5	0,25 0,25	2,90 3,40

Rosé/Rot

Spätburgunder Rosé Kabinett trocken, Weingut Heinemann	5	0,25	6,90
Spätburgunder Rotwein QbA trocken, Weinkeller Ehrenkirchen	5	0,25	6,90
Blauer Spätburgunder QbA trocken oder mild, Weingut Heinemann	5	0,25	6,90
Monastrell Barrique trocken, Bodegas Castano, Yecla, Spanien	5	0,25	7,90
Vallchiara Primitivo di Manduria DOC trocken, Alibrinaza, Apulien, Italien	5	0,25	7,40
Weinschorle vom Spätburgunder Rotwein	5	0,25	3,70

Flasche

Weiß

2021	Weissburgunder „S“ trocken, Weingut Heinemann <i>Feinfruchtig mit einer leichten Birne</i>	5	0,75	28,50
2021	Grauer Burgunder trocken, Weingut Jähnisch <i>Birne, Kräuter, Pfirsich und Zitrus</i>	5	0,75	28,50
2021	Sauvignon Blanc trocken, Weingut Zotz <i>Limette, dezent exotisch, knackig frisch</i>	5	0,75	28,50
2020	Chardonnay Römerberg Terrassen trocken, Weingut Zotz <i>Kräuter und Röstnote, leichtes Holz, dicht am Gaumen</i>	5	0,75	49,50
2015	Gewürztraminer Maltesergarten Auslese, Weingut Zotz <i>Feine Blüte, Litschi und Rosenöl</i>	5	0,5	30,50

Rot

2019	Spätburgunder „Alte Rebe“ trocken, Weingut Heinemann <i>weiche Fruchtnoten und runde Art</i>	5	0,75	28,50
2019	Primus Spätburgunder Rotwein trocken, Weingut Mangold <i>Waldbeere und Kirsche, dezente Vanille</i>	5	0,75	28,50
2018	PADA PERC Cabernet Sauvignon/Merlot trocken, Weingut Rieger <i>Pfeffer und grüne Paprika, Waldbeere und Röstaromen</i>	5	0,75	38,50
2016	Il Pozzo Barolo DOCG trocken, Piemont <i>rote Früchte, kraftvoll mit angenehmen Tanninen</i>	5	0,75	30,50
2019	Pinot Noir Hohlgässle trocken, Weingut Zotz <i>Kirsche, Lorbeer und Holunder mit frischer Säure</i>	5	0,75	52,50
2019	Syrah Römerberg trocken, Weingut Zotz <i>Dunkle Beere, starke Würze</i>	5	0,75	52,50

Kaffee

Vom Tee Peter in Freiburg

Kaffee Americano	14	2,50
	groß	4,20
Espresso	14	2,50
Espresso Macchiato	14,G	2,60
Doppelter Espresso	14	3,90
Cappuccino	14,G	3,30
Milchkaffee	14,G	3,50
Latte Macchiato	14,G	3,50
„Küsschen“	14,G	5,20
Vanilleeis mit Espresso & Sahne		

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich.

Schoki

Becher Schokolade	G	2,90
Becher Schokolade mit Sahne	G	3,60

Heißes Wunder

Unser Holunder-, Rhabarber-Holunder- und Ingwer-Holunderwunder in heiß		4,50
---	--	------

Tee

Vom Tee Peter in Freiburg

Unsere Sorten:		3,70
-----------------------	--	------

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

Vorweg/Salate

Flädlesuppe Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	A1,C,F,G,I,J N	5,40
Schneckenpfännle gratinierte Weinbergschnecken in Kräuterjus	F,G,I,J,L,N	7,60
Gemischter Salat Blattsalate mit Rohkost	C,J,G,L	klein 5,80 10,80
Saisonale Salate mit Ziegenkäse vom Ringlihof im Filoteig an Walnussdressing, Feigensenfeis, Walnüssen und Trauben	A1,C,H3,J,L	16,60
Gemischter Salat mit Hähnchenroulade Bärlauchfüllung, Grana Padano und Croutons	A1-4,C F,G,J,L	17,60

Vesper

Wurstsalat mit Zwiebeln und Brot auch als Elsässer Art dazu eine Portion Brägele	8,11,A1- 4,C,G, I,J	9,40 klein 8,40 +3,90
Dreierlei Wurstsalat, Brägele und Bibiliskäs auch als Elsässer Art	8,11,C,G, I,J	13,20 klein 11,20
Bibiliskäs mit Brägele Kräuterquark mit Bratkartoffeln	G	8,30 klein 7,30

Vegetarisch/Vegan

Süßkartoffelsoufflé (vegan) mit Seidentofu, mediterranem Gemüse und Aioli	A1,A4,F,J,I	16,90
Gefüllter Pfannkuchen mit Spinat und Gorgonzola an Rotweinschalotten	A1,C,G,I,J,L	17,90
Käsespätzle im Eisenpfännle mit Bergkäse (Rohmilch), Emmentaler und Röstzwiebeln	A1,C,G	13,90
Veggieburger mit Ziegenkäsetaler, Feigensenfsauce und Süßkartoffelpommes	3,A1,C,G,J	16,90

Fleisch

Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites und Beilagensalat auf Wunsch mit Sauce	A1,B,C,F,G I,J,N	17,10 klein 15,10
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Pommes Frites und Beilagensalat auf Wunsch mit Sauce	A1,B,C,F,G I,J,N,2,3,8	19,10 klein 17,10
Wildlasagne Wild aus heimischer Jagd mit Bergkäse (Rohmilch) gratiniert und Rotkraut	A1,B,C,F,G I,J,K,L,N	16,50
Lammhüftsteak mit Bärlauchkruste an Rosmarinjus, mediterranem Gemüse und gebratenen Drillingen	A1,B,C,G,F I,J,L,N	26,90
Kalbsbäckle in Barolo geschmort mit mediterranem Gemüse und Kartoffelpüree	A1,B,F,G,I J,N	27,50
Pulled-Beef-Burger Pulled Beef, BBQ-Sauce, Red Coleslaw und Pommes Frites	A1,A2,B,C,F G,I,J,K,N	16,90

Kinder

„Bibi Blocksberg“ Kartoffelpüree mit Rahmsauce	A1,B,F,G,I J,N	5,40
„Hänsel und Gretel“ kleines Schnitzel mit Pommes Frites	A1,C	9,70
„Peter Pan“ Spätzle mit Rahmsauce	A1,B,C,F,G I,J,N	5,40

Beilagen

Braten-/Rahmsauce		1,50
Pommes/Brägle/gebratene Drillinge Spätzle/Kartoffelpüree		3,90
Süßkartoffelpommes/Gemüse		4,90
Beilagenwechsel auf Salat oder Süßkartoffelpommes	Aufpreis	1,80

Süßes

Schokoladensoufflé mit Sauerrahmeis und Sahne	A1,C,G,H1	8,10
Parfait vom Bollschweiler Honig an Zitronensauce und Honigcrunch	C,G	4,90
Crème Brûlée	A1,C,G	5,90
Wein Digestif 1844 Weingut Zähringer nach „Portwein Art“	5	5cl 6,40

Eis

Unsere Eissorten vom Eckhof:		<i>Kugel</i> 2,00
Vanille	A1,C,G,H3	
Joghurt-Himbeere		
Schokolade		
Walnuss		
Erdbeersorbet		
Holunderblütensorbet		
Hausgemachtes Eis		
Dazu eine Portion Sahne		0,80

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	
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