

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	4,60
Brut, Bollschweiler Steinberg		0,75	31,50
Geldermann Sekt Superb	5	0,1	3,90
trocken, Schlossberg Sektkellerei Breisach		0,75	26,60
Sekt mit Crème de Cassis	5		4,90
mit Holunderblütensirup	5		
mit Orangensaft	5		
mit Pêche Mignon	5		
Aperol Sprizz	1,5,13		7,90
Limoncello Sprizz	2,5		
Wheatberry Sprizz			
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 Orangensaft	1		6,20

Mixed

Wodka Lemon	3,13		8,20
Moscow Mule	13		
London Mule	13		
Cuba Libre	1,2,5,9		
Mojito (alkoholfrei möglich)	3		
Himbeer-Mojito (alkoholfrei möglich)	3		
Gin Tonic	3,10,13		8,20
mit Bombay Sapphire			
by BACARDI Hamburg			
mit Gretchen Gin	3,10,13		9,90
by Schladerer Staufeu			
mit Blackforest Premium			10,90
by BOAR Bad Peterstal			
mit Needle Masterpiece			10,90
by Bimmerle Sasbach			

Wasser

Bollschweiler Tafelwasser	0,2	2,00
still, medium oder klassisch	0,5	4,00
	1,0	5,60

Fruchtig

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

3

als Schorle	0,2	3,30
	0,4	4,40
pur	0,2	3,80
	0,4	4,90

bolandos Wunder

Holunderwunder
Rhabarber-Holunderwunder
Ingwer-Holunderwunder

0,2 3,50
0,4 4,90

Limonaden

Coca Cola, Fanta, Spezi, Limonade

1,2,9,14

0,2 3,30
0,4 4,40

Coca Cola light

1,3,8,9,14

0,33 4,10

Bitter Lemon Schwarzwaldsprudel

2,10,13

0,25 3,90

Tonic Water Schwarzwaldsprudel

Ginger Beer Schweppes

0,2 3,50

Bier

Rothaus Pils vom Fass oder Radler	A1,A3	0,3 0,4	3,80 4,50
Rothaus Hefeweizen vom Fass	A1,A3	0,3 0,5	3,80 5,00
Waldhaus naturtrüb vom Fass oder Waldhausradler naturtrüb	A1,A3	0,3 0,4	3,80 4,50
Erdinger dunkles Hefe	A1,A3	0,5	5,00
Erdinger Kristallweizen	A1,A3	0,5	5,00
Erdinger Weizenbier alkoholfrei	A1,A3	0,5	5,00
Rothaus Tannenzäpfle alkoholfrei	A1,A3	0,33	4,00

Craftbeer

Die Brauhandwerker aus Merzhausen

Hexentäler Stout „Frank“	A1,A3	0,33	4,90
---------------------------------	-------	------	------

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 haben Lust auf etwas anderes?
Wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Weiß

Gutedel Fass QbA trocken, Markgräfler Winzer	5	0,25	5,00
Gutedel „Rebfuchs“ QbA trocken, Weingut Mangold Bollschweil	5	0,25	7,00
Müller-Thurgau QbA mild, Weinkeller Ehrenkirchen	5	0,25	5,50
Weißburgunder „Terrassen“ QbA trocken, Weingut Mangold Bollschweil	5	0,25	7,00
Grauburgunder QbA trocken, Weingut Bercher, Burkheim	5	0,25	7,00
Riesling „Kalkstein“ QbA trocken, Weingut Mangold Bollschweil	5	0,25	7,00
Johanniter „Fossil“ QbA mild, Weingut Mangold Bollschweil	5	0,25	7,00
Weinschorle vom Fass aus der Flasche	5	0,25 0,25	3,40 3,90

Rosé/Rot

Spätburgunder Rosé Kabinett trocken, Weingut Heinemann	5	0,25	7,00
Spätburgunder Rotwein QbA trocken, Weinkeller Ehrenkirchen	5	0,25	7,00
Blauer Spätburgunder QbA trocken oder mild, Weingut Heinemann	5	0,25	7,00
Monastrell Barrique trocken, Bodegas Castano, Yecla, Spanien	5	0,25	7,90
Vallchiara Primitivo di Manduria DOC trocken, Alibrinaza, Apulien, Italien	5	0,25	7,90
Weinschorle vom Spätburgunder Rotwein	5	0,25	3,90

Flasche

Weiß

2022	Weißburgunder „S“ trocken, Weingut Heinemann <i>Feinfruchtig mit einer leichten Birne</i>	5	0,75	28,50
2022	Grauer Burgunder trocken, Weingut Jähnsch <i>Birne, Kräuter, Pfirsich und Zitrus</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	35,50
2015	Gewürztraminer Maltesergarten Auslese, Weingut Zotz <i>Feine Blüte, Litschi und Rosenöl</i>	5	0,5	25,50

Rot

2022	Spätburgunder „Alte Rebe“ trocken, Weingut Heinemann <i>weiche Fruchtnoten und runde Art</i>	5	0,75	28,50
2022	Primus Spätburgunder Rotwein trocken, Weingut Mangold <i>Waldbeere und Kirsche, dezente Vanille</i>	5	0,75	28,50
2020	PADA PERC Cabernet Sauvignon/Merlot trocken, Weingut Rieger <i>Pfeffer und grüne Paprika, Waldbeere und Röstaromen</i>	5	0,75	34,50
2020	Il Pozzo Barolo DOCG trocken, Piemont <i>rote Früchte, kraftvoll mit angenehmen Tanninen</i>	5	0,75	28,50
2019	Pinot Noir Hohgässle trocken, Weingut Zotz <i>Kirsche, Lorbeer und Holunder mit frischer Säure</i>	5	0,75	39,50
2019	Syrah Römerberg trocken, Weingut Zotz <i>Dunkle Beere, starke Würze</i>	5	0,75	39,50

Kaffee

Vom Tee Peter in Freiburg

Kaffee	14	3,00
Espresso	14	2,80
Espresso Macchiato	14,G	3,00
Doppelter Espresso	14	4,40
Cappuccino	14,G	3,90
Milchkaffee	14,G	4,10
Latte Macchiato	14,G	4,10
„Küsschen“ Vanilleeis mit Espresso & Sahne	14,G	6,20
„Küsschen“ Ohne Sahne Vanilleeis mit Espresso	14,G	5,30

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich.

Schoki

Becher Schokolade	G	3,20
Becher Schokolade mit Sahne	G	3,90

Heißes Wunder

Unser Holunder-, Rhabarber-Holunder- und Ingwer-Holunderwunder in heiß		4,90
---	--	------

Offener Tee

Vom Tee Peter in Freiburg

Unsere Sorten:	450ml	4,40
Ceylon-Darjeeling, Earl Grey, Wulu Grüntee, Nanaminze, Roiboos, Früchtetee, Kräutertee		

Vorweg/Salate

Flädlesuppe Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	A1,C,F,G,I,J N	6,90
Schnecken in Kräutersauce Weinbergschnecken gratiniert dazu Brot vom Mattmühlenhof	A1-4,C,F,G I,J,L,N	8,90
Entenleberpaté mit Brioche und Quittengelee	A1-4,H1- 8,C,J,L,G	7,90
Gemischter Salat Blattsalate mit Rohkost	C,J,G,L	klein 7,00 14,00
mit Crispy Hähnchen und Cocktailsauce	A1,C,F,J,G, L	18,90
Feldsalat an Kartoffeldressing mit Speck und Croutons	A1,G,H3,J,L 8,11	8,50
oder mit eingelegten Trauben und Walnuss		

Vesper

Wurstsalat mit Brot vom Mattmühlenhof auch als Elsässer Art dazu eine Portion Brägele	8,11,A1- 4,C,G, I,J	12,90 klein 9,90 +4,90
Dreierlei Wurstsalat, Brägele und Bibiliskäs auch als Elsässer Art	8,11,C,G, I,J	17,50 klein 15,50
Bibiliskäs mit Brägele Kräuterquark mit Bratkartoffeln	G	13,20 klein 11,20

Vegetarisch/Vegan

bolandos Veggieburger mit Ziegenkäsetaler, Feigensenfsauce und Süßkartoffelpommes	A1,C,F,G,I,J L	18,90
Kürbissoufflee <small>vegan</small> an glasierten Maronen und Rotkraut	A1,F,J,I,L	19,90
Käsespätzle mit Röstzwiebeln mit Bergkäse (Rohmilch) und Emmentaler	A1,C,G	16,90
Waldpilze „Schweizer Art“ Mit Bergkäse (Rohmilch) an Kartoffelrösti	A1,G,L,I	19,90 klein 17,90

Fleisch

Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites und Beilagensalat	A1,B,C,F,G I,J,N	20,90 klein 18,90
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Pommes Frites und Beilagensalat	A1,B,C,F,G I,J,N,2,3,8	23,90 klein 20,90
Wildlasagne Wild aus heimischer Jagd mit Bergkäse (Rohmilch) gratiniert und Rotkraut	A1,B,C,F,G I,J,K,L,N	19,90
Kalbsgeschnetzeltes aus dem Bürgermeisterstück an Champignonrahm und Spätzle	A1,B,C,G,F I,J,L,N	24,90
Kalbsbäckle in Barolo geschmort mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree	A1,B,C,F,G, I,J,N	29,90
Crispy Chicken-Burger mit Cocktailsauce und Pommes	A1,C,F,G,J	18,90

Kinder

„Bibi Blocksberg“ Kartoffelpüree mit Rahmsauce	A1,B,F,G,I J N	6,70
„Hänsel und Gretel“ kleines Schnitzel mit Pommes Frites	A1,C	11,50
„Peter Pan“ Spätzle mit Rahmsauce	A1,B,C,F,G I,J,N	6,00
„Rumpelstilzchen“ Crispy Chicken mit Pommes	A,C,J	11,50

Beilagen

Braten-/Rahmsauce	1,80
Pommes/Spätzle	4,20
Kartoffelpüree /Brägele/Gemüse/Rösti	4,90
Süßkartoffelpommes	5,20
Beilagenwechsel auf Brägele, Gemüse,Rösti Kartoffelpüree oder Süßkartoffelpommes	+1,00
Beilagenwechsel auf Salat	+3,00
Beilagenwechsel auf Feldsalat	+4,50

Süßes

Schokoladensoufflé mit Sauerrahm-Ingwereis und Sahne	A1,C,G,H1		8,90
Parfait vom Bollschweiler Honig an Zitronensauce und Honigcrunch	C,G		5,90
Crème Brûlée	A1,C,G		6,90
Wein Digestif 1844 Weingut Zähringer nach „Portwein Art“	5	5cl	6,40
2015 Gewürztraminer Maltesergarten Auslese, Weingut Zotz <i>Feine Blüte, Litschi und Rosenöl</i>	5	0,5	25,50

Eis

Unsere Eissorten vom Eckhof:			<i>Kugel</i> 2,50
Vanille	A1,C,G,H3		
Joghurt-Himbeere			
Schokolade			
Walnuss			
Zwetschgensorbet			
Birnen-Kurkumasorrbet			
Hausgemachtes Eis: Sauerrahm-Ingwereis			
Dazu eine Portion Sahne			0,90

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