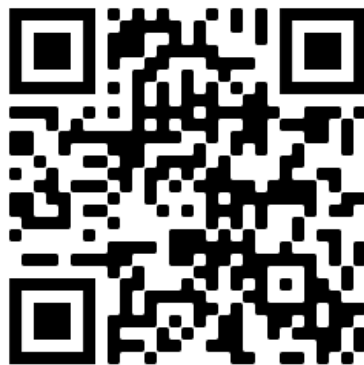


# Herzlich Willkommen

**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

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

## Mixed

(auf Nachfrage auch alkoholfrei je 6,20)

<b>Wodka Lemon</b>	3,13		7,60
<b>Moscow Mule</b>	13		7,60
<b>Gin Mule</b>	13		7,60
<b>Cuba Libre</b>	1,2,5,9		7,60
<b>Mojito</b>	3		7,90
<b>Himbeer-Mojito</b> Havanna trifft Beeren	3		7,90
<b>Gin Tonic</b>	3,10,13		7,90
mit Bombay Sapphire			
mit Larios			
mit Gretchen Gin	3,10,13		9,50
mit Boar Black			
mit Needle Masterpiece			

## Wasser

<b>Bollschweiler Tafelwasser</b>	0,2	2,20
aus der Quelle still, medium oder klassisch	0,5	3,60
	1,0	5,60
<b>Lieler Schlossbrunnen Flasche</b>	0,5	4,90
still, medium oder klassisch		

## Fruchtig

<b>Apfelsaft naturtrüb Weingut Mangold</b>		
<b>Traubensaft (rot) Weingut Mangold</b>		
<b>Johannisbeernektar</b>		
<b>Orangensaft</b>		
<b>Maracujanektar</b>		
<b>Kirschnektar</b>		
<b>Bananennektar</b>	3	
<b>als Schorle</b>	0,2	2,90
	0,4	4,10
<b>pur</b>	0,2	3,40
	0,4	4,90

## bolandos Wunder

<b>Holunderwunder</b>		
<b>Rhabarber-Holunderwunder</b>		
<b>Ingwer-Holunderwunder</b>	0,2	3,30
	0,4	4,50

## Limonaden

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

## Bier

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

## Craftbeer

### Die Brauhandwerker aus Merzhausen

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

## Hochprozentig

vom Weingut Mangold:

<b>Apfel</b> <sup>Holzfass</sup>		2cl	3,20
<b>Trester</b>	5	2cl	2,40
<b>Kirschwasser</b>		2cl	2,40
<b>Williams Christ</b>		2cl	2,70

vom Schlierberghof:

<b>Weinhefebrand</b>	5	2cl	2,40
<b>Konjäckle</b>		2cl	4,20
<b>Mirabellenwasser</b>		2cl	3,30
<b>Zibärtle</b>		2cl	3,60

Spirituosen

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

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

## Weiß

<b>Gutedel Fass</b> QbA trocken, Weinkeller Ehrenkirchen	5	0,25	4,50
<b>Gutedel „Rebfuchs“</b> QbA trocken, Weingut Mangold Bollschweil	5	0,25	6,70
<b>Müller-Thurgau</b> QbA mild, Weinkeller Ehrenkirchen	5	0,25	5,40
<b>Weißburgunder „Terassen“</b> QbA trocken, Weingut Mangold Bollschweil	5	0,25	6,70
<b>Grauburgunder</b> QbA trocken, Weingut Bercher, Burkheim	5	0,25	6,70
<b>Riesling „Kalkstein“</b> QbA trocken, Weingut Mangold Bollschweil	5	0,25	6,70
<b>Johanniter „Fossil“</b> QbA mild, Weingut Mangold Bollschweil	5	0,25	6,70
<b>Weinschorle</b> vom Fass aus der Flasche	5	0,25 0,25	2,90 3,40

## Rosé- und Rot

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

# Flasche

## Weiß

2019	<b>Weissburgunder „S“</b> trocken, Weingut Heinemann <i>Feinfruchtig mit einem leichter Birne</i>	5	0,75	28,50
2016	<b>Grauer Burgunder</b> trocken, Weingut Jähnisch <i>Birne, Kräuter, Pfirsich und Zitrus</i>	5	0,75	28,50
2021	<b>Sauvignon Blanc</b> trocken, Weingut Zotz <i>Limette, deznet exotisch, knackig frisch</i>	5	0,75	28,50
2019	<b>Chardonnay Römerberg Terrassen</b> trocken, Weingut Zotz <i>Kräuter und Röstnote, leichtes Holz, dicht am Gaumen</i>	5	0,75	56,50
2015	<b>Gewürztraminer Maltesergarten</b> Auslese, Weingut Zotz <i>Feine Blüte, Litschi und Rosenöl</i>	5	0,5	30,50

## Rot

2018	<b>Spätburgunder „Alte Rebe“</b> trocken, Weingut Heinemann <i>weiche Fruchtnoten und runde Art</i>	5	0,75	28,50
2019	<b>Primus Spätburgunder Rotwein</b> trocken, Weingut Mangold <i>Waldbeere und Kirsche, dezente Vanille</i>	5	0,75	28,50
2018	<b>PADA PERC Cabernet Sauvignon/Merlot</b> trocken, Weingut Rieger <i>Pfeffer und grüne Paprika, Waldbeere und Röstaromen</i>	5	0,75	38,50
2016	<b>Il Pozzo Barolo</b> DOCG trocken, Piemont <i>rote Früchte, kraftvoll mit angenehmen Tanninen</i>	5	0,75	30,50
2018	<b>Pinot Noir Römerberg Terrassen</b> trocken, Weingut Zotz <i>Kirsche, Lorbeer und Holunder mit frischer Säure</i>	5	0,75	59,50
2018	<b>Syrah Römerberg</b> trocken, Weingut Zotz <i>Dunkle Beere, starke Würze</i>	5	0,75	59,50

## Kaffee

Vom Tee Peter in Freiburg

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

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich.

## Schoki

<b>Becher Schokolade</b>	G	2,90
<b>Becher Schokolade</b> mit Sahne	G	3,60

## Heißes Wunder

<b>Unser Holunder-, Rhabarber-Holunder- und Ingwer-Holunderwunder in heiß</b>	4,50
---	------

## Tee

Vom Tee Peter in Freiburg

<b>Unsere Sorten:</b>	3,70
-----------------------	------

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

## Vorweg

<b>Flädlesuppe</b> Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	A1,C,F,G,I,J N	5,10
<b>Pilzpaté</b> mit Quittengelee und Safranbrioche	A1-4,C H1-8,L,3	7,30
<b>Rote-Bete-Tatar</b> mit Ziegenkäse, Apfelchutney, Walnussbrotchips und Salatbouquet	A1-4,J,L,H3 2	13,90

## Salat

<b>Beilagensalat</b> kleiner gemischter Salat	C,J,G,L	5,10
<b>Saisonale Salate mit Ziegenkäse</b> vom Ringlihof im Filoteig an Walnussdressing, Feigensenfeis, Walnüssen und eingelegten Trauben	A1,C,H3,J,L	16,60

## Vesper

<b>Badischer Wurstsalat</b> mit Zwiebeln und Bauernbrot	8,11,A1- 4,C,G, I,J	8,70 klein 7,70
<b>Elsässer Wurstsalat</b> mit Emmentaler, Zwiebeln und Bauernbrot	8,11,A1- 4,C,G, I,J	9,70 klein 8,70
<b>dazu</b> eine Portion Brägele		3,90
<b>Badisches Dreierlei</b> Wurstsalat, Brägele und Bibiliskäs	8,11,C,G, I,J	13,70 klein 11,20
<b>Elsässer Dreierlei</b> Elsässer Wurstsalat, Brägele und Bibiliskäs	8,11,C,G, I,J	13,70 klein 11,20
<b>Bibiliskäs mit Brägele</b> Kräuterquark mit Bratkartoffeln	G	8,30 klein 7,30
<b>Portion Bibiliskäs mit Bauernbrot</b>	A1-4,G	5,40



## Fleisch

<b>Schweineschnitzel paniert</b>	A1,C,F,G,I,J N	16,60 klein 14,60
mit Pommes Frites und Beilagensalat auf Wunsch mit Sauce		
<b>Cordon Bleu vom Schweinerücken</b>	A1,C,F,G,I,J N,2,3,8	18,60 klein 16,60
mit Pommes Frites und Beilagensalat auf Wunsch mit Sauce		
<b>Wildlasagne</b>	A1,C,F,G,I,J K,L	16,20
Wild aus heimischer Jagd mit Bergkäse (Rohmilch) gratiniert, Rotkraut und schwarzen Nüsse		
<b>Rinderzunge</b>	A1,F,G,I,J N	19,90
An Spätburgundersauce, gepickelten Zwiebeln und Kartoffelpüree		
<b>Kalbsbäckle</b>	A1,F,G,I,J N	26,90
in Barolo geschmort mit Kartoffelpüree und Kürbisgemüse		
<b>Schweinefilet</b>	A1,C,G,I,J,L N	22,90
an Pilzrahmsauce mit Spätzle und Kürbisgemüse		
<b>„bolando“-Burger</b>	A1,C,G,J,K	16,20
Rindfleisch aus regionaler Haltung mit Pommes Frites		
<b>Beilagen</b>		
Braten-/Rahmsauce		1,50
Pommes/		3,20
Brägele/Spätzle/Kartoffelpüree		3,90
Kürbisgemüse/Rotkraut		4,90
Süßkartoffelpommes		4,90
Beilagenwechsel auf Salat oder Süßkartoffelpommes	Aufpreis	1,50

## Vegetarisch/Vegan

<b>Kürbissoufflé (vegan)</b>	A1,A4,F,J,I	16,10
mit Seidentofu, Rotkraut und Maronen		
<b>Gratinierter Fenchel</b>	G,H3,I,J	16,10
mit Bergkäse (Rohmilch) gratiniert an Gorgonzolasauce, Walnüssen und Kartoffelpüree		
		klein 14,10
<b>Käsespätzle im Eisenpfännle</b>	A1,C,G	13,90
mit Bergkäse (Rohmilch), Emmentaler und Röstzwiebeln		
<b>bolando's Veggieburger</b>	3,A1,C,G,J	16,20
mit Ziegenkäsetaler, Feigensenfsauce und Süßkartoffelpommes		

## Kinder

<b>„Bibi Blocksberg“</b>	A1,F,G,I,J N	5,40
Kartoffelpüree mit Rahmsauce		
<b>„Hänsel und Gretel“</b>	A1,C	9,60
kleines Schnitzel mit Pommes Frites		
<b>„Peter Pan“</b>	A1,C,F,G,I,J N	5,40
Spätzle mit Rahmsauce		
<b>„Pommes Fritz“</b>		3,20
eine Portion Pommes Frites		
<b>„Piratenteller“</b>		0,00
um die Teller der Großen zu plündern		

## Süßes

<b>Schokoladensoufflé</b> mit Sauerrahmeis und Sahne	A1,C,G,H1	8,10
<b>Parfait vom Bollschweiler Honig</b> an Zitronensauce und Honigcrunch	C,G	4,90
<b>Crème Brûlée</b>	C,G	5,90
<b>Apfelküchle</b> mit Vanilleeis und Sahne	A1,C,G,H1	7,60
<b>Dessertvariation bolando für Zwei</b>	A1,C,G,H1	13,90
Honigparfait Minicreme Brûlée Schokoladensoufflé Sauerrahmeis Hausgemachtes Eis		
Ein Wein zum Dessert? 2015 <b>Gewürztraminer Maltesergarten</b> Auslese, Weingut Zotz	5	0,1 6,90

## Eis

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

# Unsere Philosophie ...

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

Wir legen in unserem Betrieb Wert auf die Verarbeitung von regionalen und saisonalen Produkten. Gemüse und Fleisch wird selbstverständlich von regionalen Lieferanten bezogen. Ebenso kommt das Wild aus heimischen Wäldern.

Bei der Auswahl der Produkte wird auf eine hohe Qualität sowie saisonalen und regionalen Bezug geachtet. Wir stehen für eine gute badische Küche aber auch für neue Akzente.

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

Von Anfang an war es Bestandteil des bolando-Konzeptes, neben dem Betrieb eines Gasthauses auch ein kulturelles Angebot zu bieten. Gegründet 2007 hat der bolando-Kulturverein diese Aufgabe übernommen.

Ziel des Vereins ist die Förderung des bolando-Projektes als Kultur- und Begegnungsstätte mit Musik, Kleinkunst, Kabarett und Theater. Im April 2010 fand die erste Kulturveranstaltung statt. Das aktuelle Programm können Sie in der Auslage am Ausgang mitnehmen.

### Legende Zusatzstoffe und Allergene:

A1: Weizen	H5: Pecannuss	4: Geschmacksverst.
A2: Roggen	H6: Parannuss	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 Kreuzkonterminationen ausschließen. Für Personenschäden aufgrund von allergischen Reaktionen übernehmen wir keine Haftung**