aperitiv €

Aperol Spritz / alkohlfreier Spritz	11/ 8
Hugo Prosecco Holunder Minze Eis	11
Lillet Wild Berry & Prosecco	12
Crémant d'Alsace Domaine Muré 1650 in 12. Generation	
Cüpli 0,1l	11
Flasche 0,7 l	62
Prosecco Ponte Rosé DOC brut	
Cüpli 0,1 l	10
Flasche 0,7	56
Fernadito Coca Cola & Fernet Branca Eis Zitrone & Minze	7
Negroni Martini Rosso Gin & Campari	8
Campari Orange Eiswürfel Campari Orangensaft	10

Öffnungszeiten

Montag & Dienstag Restaurant Ruhetag (Hotel geöffnet)

Mittwoch – Freitag 17.00 – 21.30 Uhr Küche geöffnet

Samstag & Sonntag 12.00 - 21.30 Uhr Küche durchgehend geöffnet

Gerne öffnen wir alle Flaschenweine für Sie...

– genießen Sie so viel wie sie möchten –
den Rest verschließen wir, damit Sie die Flasche bequem nach Hause bringen können –
und Sie erhalten sogar **10% Rabatt**
auf den restlichen Inhalt der Flasche.

weissweine €

(enthält Sulfite)

Vierteli Gutedel Fasswein /Schorle Haltinger Winzer 4,5 / 4

Markgräflerland

	Liter	1/10	1/4	3/4
Weingut Sommerhalter Mauchen				
Heimat Gutedel trocken		4	8	24
Grauburgunder trocken		4,5	9	27

Falstaff Nominierung Newcomer des Jahres 2025 I Entdeckung des Jahres Baden VINUM 2026

Weissburgunder trocken Weingut am Schlipf Schneider			36
Sauvignon Blanc trocken Haltinger Winzer	5,5	11	33
Rose trocken Haltinger Winzer	5	10	30
Müller Thurgau halbtrocken Haltinger Winzer	4	8	24
Chardonnay Weingut Lämmlin Schindler Mauchen	6,5	13	39

Rheinland-Pfalz

Riesling Weingut Georg Naegele Pfalz 36

Spanien

Verdejo Bodegas Pedro Escudero Castille y Leòn	5,5	11	33

rotweine €

(enthält Sulfite)

Vierteli Spätburgunderschorle 6

Markgräflerland

	Liter	1/10	1/4	3/4
Pinot Noir Weingut Sommerhalter Twin Edition trocken Falstaff Nominierung Newcomer des Jahres 2025 I Entdeckung des Jahres Baden VINUM 2026		5	10	30
Spätburgunder Mauchener halbtrocken Erste Markgräfler Winzergenossenschaft Schliengen		4,5	9	27
Spätburgunder Schneider Weingut am Schlipf Weil am Rhein				39
Spätburgunder Reserve Haltinger Winzer trocken				44
Spätburgunder Alte Rebe im Barrique Gebrüder Mathis Kalkbödeli Merdingen				46

Italien

Infinity Primitivo IGP Invisible Puglia San Giorgio		6	12	36
Lagrein DOC Cantina Tramin Südtirol		7	14	42
Le Volte IGT Dell' Ornellaia Toscana				56
Amarone Riserva DOCG della Valpolicella Corte Bra				69

privat brauererei lasser

Premium Pils vom Fass	Stange	0,3	3,5
	Tulpe	0,4	4,4
	Halbe	0,5	5

Maisel´s Weizen	Kristall - Hefe - Alkoholfrei	0,5	5
Rothaus Pils Tannen Zäpfli		0,33	4
Bitburger alkoholfrei 0.0 %		0,33	3,5

softdrinks/wasser/aklkoholfrei

Schweppes (Chinin)		
Bitter Lemon / Tonic Water	0,2	3,8
Fuze Ice Tea Pfirsich	0,4	5
Limonaden		
Libella ColaMix / Libella Orange		
Coca Cola / Coke zero (Koffein)	0.33	3,8
Lieler Zitronenlimonade	0,4	4
Fruchtsäfte von Jacoby Auggen & Schlör Bodensee		
- Tomaten	0,2	4
- Orangen / Multivitamin	0,2	4
- Apfel klar	0,2	4
Fruchtsaftschorle	0,25	0,4
Apfelschorle	3	4,5
Johannisbeerschorle	3,5	5
Holunderblütensirupschorle	4	5,5
Wasser		
San Pellegrino Therme 1899 medium	0,5	5
Lieler Schlossbrunnen Markgräfler Mineralwasser		
Classic	0,25	3
Classic / Natur	0,7	5,5
Tüllinger Leitungswasser in der Karaffe Eis & Zitrone	0,5	4

süppli €

Butternuss **Kürbiscrèmesuppe**
geröstete Kerne & steirisches Öl **Vegi** 11

Badische **Metzelsuppe** kräftige Brühe
Blut & Leber Kraut Kartoffel Zwiebeln 10

Waldpilzcrémesüppli
frischen Kräutern und zarten Geflügelklößchen 15

salate

Fein geschnittener **Endiviensalat**
Liebstöckel verfeinertes Dressing & Knobibrot 10

Ziegenfrischkäse & Feigen in Brickteig
auf herbstlichen Salaten & Walnüssen 17

Salatbowl mit **Rohkost & Blattsalaten**
an Hausdressing - für ihren Tisch - zum teilen p.P. 9

vorspeisen

Gambas al ajillio Knobi Kräuter Tomate Olivenöl
Blattsalatgarnitur 26
als Hauptgang 38

Frische **Miesmuscheln** im Knobi Safran Kräutersud gegart
dazu knuspriges Baguette 16
als Hauptgang 28

Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet auf Brioche
Trüffelcreme Basilikumpesto Salat Grana Padamo & pochiertes Eigelb 25

pflanzlich

Rassige Butternusskürbiscremé aus dem Ofen
auf Rigatoni & Burrata 27

+ in Butter & Kräutern sautierte Steinpilze + 9

Hausgemachte Gnocchi
an Gorgonzolasauce Babyspinat Walnuss und Butterbirne 28

Badische Käsespätzli mit viel frisch geribenem
Emmentaler & Gaudakäse und zweierlei Zwiebeln 18

Traditionell

Donnerstag & Freitags...

Kalbacher´s Metzgete Menue

Blut & Leberwurst a 60g Sauerkraut Röstzwiebel
***
Kesselifleisch Meerrettichsauce & Kartoffelpürre
***
Schwiinsprägel breite Nudle
***
Frische gebackene Apfelküchli Vanillesauce und Pistazieneis 39

...und Samstag & Sonntags

Markgräfler Suppenfleisch langsam gesimmert

- heimischer Rinderbrustkern & Leiterstück -
Meerrettichsauce süss/saue Zwetschgen & Salzkartöffeli 30

+ Nudelsüüpli + 7

herbst edition €

Frischer gegrillter Schwertfisch * Mare e Monti *
Tagliatelle Steinpilze Speck Kräuter Zitrone 34

Rotbarbe in Olivenöl gebraten
Chorizo-Artischockencremé & spanischem Ratatouille 31

Knusprige Barbarie Entenbrust aus dem Elsass
Orangen-Portweinjus Kartoffelpürre & Wirsingkohl 37

Tülliwood Wildschwein Burger frisch aus dem Wolf
hausgebackenes Sesam Brioch Rotkrautsalat Tomate Zwiebel Gauda
Preiselbeerdip & supercrunch Pommes 28

Lammcarré & Merguez - *Couscous Royal* -
sieben Gemüse / Harissa & Kichererbsen 36

klassiker

Unsere hausgemachten Königsberger Klopse an feiner Kapernsauce
Erbsen Karotten Blumenkohl & Salzkartöffeli 28

Kalbshaxe Ossobuco Milanese mit Gremolata
Parmigiana di Melanzane & Polenta 34

Markgräfler Kalbsleberli `Sauer` mit knuspriger Butterrösti 33

Cordon Bleu vom Kalbsrücken
mit Marktgemüse & supercrunch Pommes
kleines/richtiges 3 6 / 39

Argentinisches Black Angus Entrecôte vom Gril mit Sauce Bernaise
grünes Gemüse & Kartoffelgratin
kleines/richtiges 37 / 40

vesper €

Elsässer Wurstsalat Käse Tomaten Cornichons Zwiebeln Maienbrot 15

Rindfleischsalat Paprika Tröpfli Maggi verfeinert Maienbrot 18

Wiener Schnitzel vom Kalbshüftli
Kartoffelsalat oder supercrunch Pommes 1 oder 2 Schnitzel 27 / 32

Raclettkäse im Salamander geschmolzen
Buurebrot Cornichons rote Zwiebeln & Kümmel 17

dessert

Beschwipste Tüllinger Zwetschgen
weisses Schokoladen Ganaché & Walnusseis 11

Bourbon Vanille Crème brûlée & Grany Smith Apfelsorbet 10

Frische gebackene Apfelküchli Vanillesauce und Pistazieneis 13

Heisse Liebe zwischen Schwarzwald & Dänemark 12
weisses Schokieeis Himbeeren / Vanilleis Schokisauce / Schokoeis Schattenmorellen

Espresso Macchiato Brûlée & hausgemachtes Linzertorteneis 9

Zweierlei Sorbet mit Schnaps
Grany Smith Apfel & Himbeersorbet & Früchte 10

Eine Kugel - Eis oder Sorbet

Eis: Vanille/Pistazie/Erdbeer/Schokolade/weisse Schokolade/Walnuss

Sorbet: Zitrone/Mango/Himbeer/Grüner Apfel **Vegan** 2,5
+ Schlagsahne + 0,5

Käsedessert

Reblochon Münster Gauda Brie Gorgonzola & Tessiner Feigensenf
3 oder 5 Käsesorten 15/19

kaffee peter freiburg €

Schümli Kaffee	3,5
Espresso / Ristretto	3,3
Espresso on the rocks / Espresso Macchiato	3,8
Cappuccino / Milchkaffee	4,5
Espresso Doppio	5
Kännchen Schümli / Latte Macchiato / Schale	5
Espresso Coretto mit einem Schuss Grappa	8
Affogato al caffè Vanilleeis in Espresso ertrunken	8
Irish Cofé / Schümli Pflümli	9
Suchard Express Heisse Schokolade /mit Schlagsahne	4 / 5
Tee (Kamille,Schwarz,Pfefferminze,Grün, Früchte) Glas/Kännchen	4 / 5

verdauerli €

Bitter 4cl on the rocks

Fernet Branca / Ramazotti	7

Edelbrände 4cl

Calvados Grethers Choice	10
Cognac Grethers Choice	10

Heimische Obstbrände 2cl

Hefeschnaps Ruser Tüllingen	3,5
Williams Birne Zimmermann Schliengen	7
Mirabelle Grethers Choice	7

Grappa 4cl

Marco Bonfante aus der Magnum Flasche	10

Whisky 4cl

Johnny Walker Red Label Scotch	7
Knockando Single Malt 2002 Scotch	16
Tenesse Jack Daniels Bourbon	8

Longdrink 0,2l

Bombay Saphire dest. London GinTonic Eis Limette

Cynar / Campari - Orange oder Soda

Cuba Libre Havana Club 7 Anos Limette Rohrzucker

Gorbatschow Wodka Lemmon 10

Süssweine 4cl

Portwein Weiss / Rot	7

Liköre 4cl

Grand Manier Rouge	9
Baileys Creme de Whisky	7

Ihre Gastgeber im Maien Kim & Marco Weiß