



## Vorspeisen und herzhaftes

(alle mit einem Stern markierten Gerichte, erhalten Sie auch nach 21.00 Uhr an unserer Hausbar)

Obatzter * (Vegetarisch) Radix / Zwiebeln / Schnittlauch / Graubrot	8,50
Rinderkraftbrühe Wurzen / Flädle	6,00
Schüssel Ackersalat Rahmdressing / Kräuter / Kracherle / Kerne als Beilagensalat*	11,00 6,50
Badischer Ochsenmaulsalat Bieressigvinaigrette / Essiggurke / Zwiebel / Graubrot	11,00
Stubenjauseplatte Ei / Schinken / Käse / Senf / Wurstel / Radix / Graubrot	16,00
Flammkuchen nach „Elsäßer Art“* Rahm / Zwiebel / Speck	12,00
Flammkuchen Mediterrane* (Vegetarisch) Rahm / Oliven / Tomaten / Kräuter	12,00



# SCHWARZWALD STUBE

## Hauptgerichte

Geschmorte Ochsenbäckchen vom Weiderind  
Kartoffelstroh / Spätburgunderjus 21,00

Schweineschnitzel „Wiener Art“  
Preisselbeeren / Zitrone 16,00



Gulasch von der Eggsteiner Wildsau 19,00

Zander auf der Haut gebraten  
Marktgemüse 21,00

Mediterranes Kiechererbsenragout (Vegan)  
Joghurt / Minze / Kräuter 16,00

Pasta a l'Arabiata (Vegetarisch)  
Chilli / Kräuter / Tomate 16,00





# SCHWARZWALD STUBE

## Die Lieblingsgerichte vom Küchenchef

Stubenburger  
200g Black Angus Beef / Zwiebelmarmelade  
Bergkäse / Brioche / Trüffelmayo 17,00

Für den großen Hunger 200g Beef Extra 6,00

### Das Beste Steak im Hause

Gegrilltes Sashi Beef Clubsteak (500g – 700g je nach Knochenanteil)  
Portweinjus Zubereitungszeit 30 Minuten 49,00

## Beilagen

Süßkartoffelpüree 5,00  
Bratkartoffeln 5,00  
Spätzle 5,00  
Steakhouse Fries 5,00

## Dessert

Crème Brûlée\*  
Mit Double-Shokoeis 7,00  
Karlsruher Cheesecake\*  
mit Apfelsorbet 7,00

Tagesdessert – bitte fragen Sie unseren Service

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlich enthaltenen Mehrwertsteuer



# SCHWARZWALD STUBE

## Getränke

### Perliges

Casa Gheller Cuvée Brut Spumante	Glas 0,10	5,50
	Flasche 0,75	35,00
Rieslingsekt Brut 12-monatige Flaschengärung- feinfruchtig und elegant Weinmanufaktur Bassermann Jordan	Glas 0,10	6,50
	Flasche 0,75	45,00
Schlosshotel Edition „Sonderabfüllung“ Riesling Sekt extra trocken Rassig feiner Riesling Sekt mit bestechender Fülle Affentaler Winzer	Glas 0,10	6,00
	Flasche 0,75	39,00
Riesling Sekt extra trocken-Alkoholfrei- Riesling Sekt mit bestechender Fülle aber ohne Alkohol Affentaler Winzer	Glas 0,10	4,50
Spätbugrunder Rosé Sekt extra trocken Lebendig und voll Weingut Schloss Neuweier	Glas 0,10	6,00
	Flasche 0,75	42,00
Henri Mandois Chamapgner Cuvée Réserve Brut	Glas 0,10	11,00
	Flasche 0,75	79,00

### Aperitif

Aperol*	4 cl	5,40
Aperol Spritz ~ Aperol*, Soda, Orangenzeste, Prosecco		8,00
Hugo – Holunderblütensiruo, Minze, Prosecco, Soda		8,00
Ramazotti Rosato* Mio - mit Prosecco und Basilikum		8,00
Ramazotti Rosato* Bella – mit Wild Berry und Zitronenscheibe		8,00

\* mit Farbstoff



# SCHWARZWALD STUBE

## Offener Weißwein

Grauer Burgunder Gutswein trocken Elegant, voll, aromabetont Weingut Schwedhelm, Zellertal, Pfalz	0,25	7,90
Riesling Gutswein trocken elegant, säurearm, mild, Hauch von Weinbergpfirsich Weingut Schwedhelm, Zellertal, Pfalz	0,25	7,90
Müller-Thurgau Gutswein trocken fruchtig, spritzig, säurearm, aromabetont Bodensee, Weingut Aufricht	0,25	7,90
Seehas Cuvée trocken spritzig, frisch, saftig aus weißem Pinot und Rivaner Trauben Bodensee, Weingut Aufricht	0,25	7,90
Seegucker Rosé Rotling trocken spritzig, lebhaft Bodensee, Weingut Aufricht	0,25	7,90

## Offener Rotwein

Merlot La Baume Vin da Pays Frankreich	0,25 l	7,90
Spätburgunder Qualitätswein, trocken Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz	0,25	7,90
Pulverhaus Cuvée rot Weingut Schwedhelm, Zellertal, Pfalz 10,00	0,25	
Rioja Hacienda López De Haro Crianza	0,25	7,90



# SCHWARZWALD STUBE

## Vom Fass



Radeberger Pilsner	0,3	3,30
	0,5	4,90
Allgäuer Büble bayrisch hell	0,3	3,30
	0,5	4,90

## Aus der Flasche

Allgäuer Büble Radler Naturtrüb	0,5	4,90
Allgäuer Büble urbayrisch dunkel	0,5	4,90
Oberdorfer Helles	0,5	4,90
Radeberger Pilsner alkoholfrei	0,33	3,30
Schöffelhofer Hefeweizen	0,5	4,90
Schöffelhofer Hefeweize, alkoholfrei	0,5	4,90
Schöffelhofer Kristallweizen	0,5	4,90
Schöffelhofer Hefeweizen dunkel	0,5	4,90
Guinness draught can- das Stout aus der Dose	0,44	6,90
Hop House 13 Lager- made by Guinness- hopfenlastig und zitronig	0,33	3,90



# SCHWARZWALD STUBE

## Tafelwasser

Tafelwasser still oder medium

0,50

3,90



Teinacher Gourmet classic, medium oder naturell

0,50

4,90

0,75

6,90

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola (1,4)

0,33

3,90

Coca Cola Zero (1,2,4)

0,33

3,90

Fanta (1)

0,33

3,90

Teinacher Cola-Mix (1,4)

0,33

3,90

Teinacher Zitronenlimonade naturtrüb

0,33

3,90

Teinacher Apfelsaftschorle

0,33

3,90

Teinacher Johannisbeer- Holunderschorle

0,33

3,90

Schweppes Bitter Lemon (2)

0,20

3,00

1 Farbstoff / 2 Süßungsmittel / 3 Chininhaltig / 4 koffeinhaltig



# SCHWARZWALD STUBE

## Heißgetränke

Tasse Kaffee	3,20
Tasse Kaffee koffeinfrei	3,20
Espresso	2,90
Espresso Macchiato (Espresso mit Milchschaum)	3,00
Doppelter Espresso	4,50
Cappuccino	3,40
Chococcino	4,90
Milchkaffee	4,90
Latte Macchiato (Milchschaum mit doppeltem Espresso)	4,90
Iced Latte Macchiato (mit kaltem Milchschaum)	4,90
Heiße Schokolade	3,90
Iced Schokolade (mit kaltem Milchschaum)	3,90
Glas Tee ~ verschiedene Sorten von Althaus Tee auf unserer Tee-Karte	3,90

## Obstdestillate Schladerer

Mirabell	4 cl	7,95
Kirschwasser	4 cl	7,95
Himbeergeist	4 cl	7,95
Obstwasser	4 cl	7,95
Zwetschgenwasser	4 cl	7,95
Zibärtele Rarität	4 cl	9,25
Sauerkirsch Rarität	4 cl	9,45

Weitere Spirituosen und Cocktails finden Sie in unserer Barkarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlich enthaltenen Mehrwertsteuer.