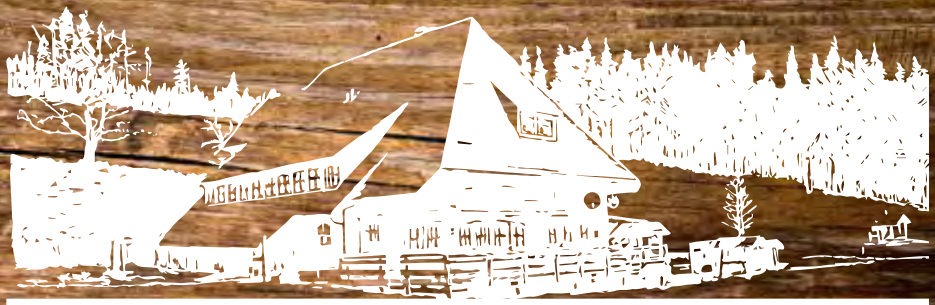

Stollenbacher Hof

Auf 1092m

Herzlich Willkommen

Ihr wollt´s genau wissen?
Frank:
Ich komme aus Freiburg-Littenweiler und liebe den kühlen Schwarzwald. Als Workaholic und Allrounder habe ich ursprünglich im Baugewerbe gelernt und gearbeitet. Seit 2009 habe ich mir bereits einen Namen in der Gastronomie, sowie Hotellerie gemacht.

Sophia:
Ich komme aus den sonnigen Weinbergen am Tuniberg.
Nach erfolgreicher Ausbildung zur Konditorin im Schwarzen Adler war ich anschließend Betreiberin von mehreren Cafés, die ich schweren Herzens zugunsten des Stollenbacher Hofs abgegeben habe.

Zusammen betreiben wir seit Ende 2019 die Stollenbacher Hütte, sowie den Campingmarkt und Imbiss in Kirchzarten am Schwimmbad und stellen Bio Eis her.

Wir möchten Sie hier mit saisonaler Küche aus der Heimat verwöhnen und hoffen, Sie haben einen schönen Aufenthalt.

www.stollenbacherhuette.de

Bier vom Fass

Pils	0,30l	3,60
	0,50l	4,70
Hefeweizen	0,30l	3,60
	0,50l	4,70
Radler [10,11]	0,30l	3,60
	0,50l	4,70

Flaschenbiere

Kristallweizen	0,50l	4,70
Weizen dunkel	0,50l	4,70
Weizen alkoholfrei	0,50l	4,70
Riegler „Bügel“	0,50l	4,60
Freiburger Naturradler	0,33l	3,60
Ganter Magisch dunkel oder Urtrunk	0,33l	3,70
Pils alkoholfrei	0,33l	3,70

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser Classic	0,30l	2,80
	0,50l	3,50
Quellwasser	0,30l	2,70
	0,50l	3,40
Cola, Fanta	0,30l	3,40
oder Spezi [1,2,6]	0,50l	4,60
Ingwer-Limette-Minze-Limonade	0,30l	3,30
Ingwer-Pink Grapefruit-Limonade	0,50l	4,20
Holunderblüten Schorle	0,30l	3,30
	0,50l	4,20
Tannenliebe [4,7,8]		4,30

Saft-Schorle

Trauben, Apfel-, Orangen-,	0,30l	3,40
Rhabarberschorle oder	0,50l	4,50
Johannisbeernektar-Schorle		

Säfte

Trauben, Apfel-, Orangen- oder	0,30l	4,00
Rhabarbersaft, Johannisbeernektar	0,50l	5,00

Warme Getränke aus dem Hause Tee Peter Freiburg

heißer Ingwer Limette-Minze	*3,30*
Tee [6] *(Schweizer Kräuter, Bio-Maracuja-Orange, Bio-Pfefferminze, Darjeeling, Grüner Tee, Kamille, Stressblocker, Roybusch)*	*3,30*
Kaffee [6]	*2,80*
Espresso [6]	*2,50*
Milchkaffee [6,15]	*3,60*
Latte Macchiato [6,15]	*3,60*
Cappuccino [6,15]	*3,60*
Heißer Schoki [15] *mit Sahne +0,30 €*	*3,60*
Heißer Schoki mit Rum [15]	*6,00*
Tee mit Rum [6]	*6,00*

Weinkarte

Weinschorle weiß/rot	0,25l	3,60

Winzergenossenschaft Wolfenweiler

Steinler Gutedel trocken [9]	0,25l	5,40
Erfrischend leicht, angenehm mild	0,50l	10,60
Steinler Weißburgunder trocken [9]	0,25l	6,50
Sportlicher Körper, südlich frisch	0,50l	12,50
Steinler Grauburgunder trocken [9]	0,25l	6,50
Klare, würzige Frucht, gehaltvoll, jugendlich	0,50l	12,50
Spätburgunder Weißherbst [9]	0,25l	6,50
Erfrischend fruchtig, weich im Schmelz	0,50l	12,50
Baden Auxerrois feinherb [9]	0,25l	6,90
Fruchtig, lebendige Säure, zarter Schmelz	0,50l	12,50
Spätburgunder Rotwein [9]	0,25l	6,90
Rubinrot, samtig am Gaumen, kräftiges Aroma	0,50l	13,70
Merlot Rotwein trocken [9]	0,25l	6,90
Kräftiger Schmelz, viel Feuer & Temperament	0,50l	13,70

Aperitif

Winzersekt [9]	0,10l	6,00
	0,75l	24,00
Aperol Spritz [1,7,9]	0,25l	7,00
Gin Tannenliebe	0,25l	7,50
Ingwer Limette-Minze-Spritz	0,25l	7,00
Ingwer Pink Grapefruit-Spritz	0,25l	7,00

„Verrisserle“

Schwarzwälder Kirsch	2cl	3,60
Weinhefe	2cl	3,60
Apfelbrand	2cl	3,60
Williams	2cl	3,60
Obstler	2cl	3,60
Mirabelle	2cl	3,60
Honig Williams oder Kirsch	2cl	3,60
Blutwurz	2cl	3,60
Golden Delicius	2cl	3,60

Vorspeisen & Salate

(alle Rohkostsalate sind Vegan)

Beilagensalat	*4,80*
Tagessuppe	*6,50*
Geröstete Bauernbrotscheibe mit Raclette überbacken *dazu Preiselbeeren und Salatgarnitur* *(wahlweise mit oder ohne Speck)*	*8,40*

Flammkuchen

Elsässer Art *mit Schmand, Speck und Zwiebeln*	*11,80*
Vegan (Bio) *mit Sojacreme und Gemüse*	*13,80*
Münster *mit Schmand, Speck, Zwiebeln und Münsterkäse*	*13,00*
Ziegenkäse *mit Schmand, Birne und Walnüssen*	*13,00*

Warme Speisen

2 Schweineschnitzel paniert	*15,80*
mit Pommes	
2 Schweineschnitzel paniert	*12,00*
mit Bauernbrot	
Heiße Wildbrätwürste geräuchert, Bauernbrot	*10,80*
mit badischem Kartoffelsalat	*13,80*
Schäufele mit Senf und Bauernbrot	*10,80*
mit badischem Kartoffelsalat	*13,80*
Selbstgemachte Rinderroulade	*19,80*
mit Kartoffel-Pastinaken Püree,	
dazu Apfelrotkraut und Rotweinjus	
Wildragout mit Bandnudeln (Altenvogtshof Oberried)	*21,90*
in Brennnessel-Pesto geschwenkt und Apfelrotkraut	
Rumpsteak vom Weiderind	
mit Kräuterbutter, Pfefferrahmsoße und Kroketten	*28,00*
mit Kräuterbutter, Pfefferrahmsoße und Bauernbrot	*24,50*
‚S' Wehrlebure halbes Hähnchen mit crunch	
(BIO-Wehrlehof Oberried)	
mit Pommes	*16,80*
mit Bauernbrot	*14,00*

Vegetarisch

Käsespätzle mit geriebenem Bergkäse und Zwiebelschmelz	13,80
Spinatmaultaschen mit badischem Kartoffelsalat und Zwiebelschmelz	12,80
Selbstgemachte Serviettenknödel in Butter gebraten mit frischer Champignonrahmsoße	13,80

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes	7,00
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße	4,80
Portion Pommes	4,00
Wienerle mit Pommes	7,00
Wienerle mit Brot	5,00
Räuberteller	0,00

- Sonderwünsche werden mit 2€ extra berechnet -

Alle Preise in Euro inklusive in derzeit geltender Mehrwertsteuer

Bei Fragen zu den Allergenen und Inhaltstoffen wenden Sie sich bitte an das Personal.

Folgende Inhaltsstoffe können in unseren Seisen enthalten sein:

1. Farbstoff (auch natürliche wie z.B. Beta Karotin)
2. Konservierungsstoffe
3. Phosphat
4. Antioxidationsmittel
5. Geschmacksverstärker
6. Koffeinhaltig
7. Chininhaltig
8. Süßungsmittel
9. Sulfide
10. Zitronensäure
11. Säurungsmittel
12. Geschwefelt

Allergene:

13. Gluten
14. Sellerie
15. Laktose

Unsere Lieferanten:

Fleisch:

Metzgerei Riegger, Elzach/Freiburg
Wehrlebauernhof, Oberried

Wild:

Regionale Anbieter (Saisonal)

Wein:

Winzerhaus St. Georg

Eis/Kuchen:

F.Fünfgeld & S. Sauter, Stollenbacher Hütte

Obst und Gemüse:

Regionale Anbieter

Kaffee und Tee:

Tee Peter, Freiburg