



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 gemachi*

*Sophia:*

*Ich komme aus den sonnigen Weinbergen am Tuniberg. Nach erfolgreicher Ausbildung zur Konditorin im Schwarzen Adler bin ich seither Kuchenlieferantin. Außerdem war ich Betreiberin von mehreren Cafés, die ich schweren Herzens zugunsten des Stollenbacher Hofes 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.*

*Für Informationen unserer Gästezimmer informieren Sie sich über unsere Website oder buchen Sie direkt über [booking.com](https://www.booking.com).*

**[www.stollenbacherhuette.de](http://www.stollenbacherhuette.de)**

## Bier vom Fass

<i>Pils</i>	0,30l	3,60
	0,50l	4,70
<i>Hefeweizen</i>	0,30l	3,60
	0,50l	4,70
<i>Radler</i> <sup>10,11</sup>	0,30l	3,60
	0,50l	4,70

## Flaschenbiere

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



# Alkoholfreie Getränke

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

## Saft-Schorle

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

## Säfte

<i>Trauben, Apfel-, Orangen- oder</i>	<i>0,30l</i>	<i>4,00</i>
<i>Rhabarbersaft, Johannisbeernektar</i>	<i>0,50l</i>	<i>5,00</i>



# Warme Getränke aus dem Hause Tee Peter Freiburg

*heißer Ingwer Limette-Minze* 3,30

*Tee*<sup>6</sup> 3,30

*(Schweizer Kräuter, Bio-Maracuja-Orange,  
Bio-Pfefferminze, Darjeeling, Grüner Tee, Kamille,  
Stressblocker, Roybusch)*

*Kaffee*<sup>6</sup> 2,80

*Espresso*<sup>6</sup> 2,50

*Milchkaffee*<sup>6,15</sup> 3,60

*Latte Macchiato*<sup>6,15</sup> 3,60

*Cappuccino*<sup>6,15</sup> 3,60

*Heißer Schoki*<sup>15</sup> 3,60  
*mit Sahne +0,30 €*

*Heißer Schoki mit Rum*<sup>15</sup> 6,00

*Tee mit Rum*<sup>6</sup> 6,00





# Weinkarte

*Weinschorle weiß/rot* 0,25l 3,60

## Winzergenossenschaft Wolfenweiler

*Steinler Gutedel trocken*<sup>9</sup> 0,25l 5,40

*Erfrischend leicht, angenehm mild* 0,50l 10,60

*Steinler Weißburgunder trocken*<sup>9</sup> 0,25l 6,50

*Sportlicher Körper, südlich frisch* 0,50l 12,50

*Steinler Grauburgunder trocken*<sup>9</sup> 0,25l 6,50

*Klare, würzige Frucht, gehaltvoll, jugendlich* 0,50l 12,50

*Spätburgunder Weißherbst*<sup>9</sup> 0,25l 6,50

*Erfrischend fruchtig, weich im Schmelz* 0,50l 12,50

*Baden Auxerrois feinherb*<sup>9</sup> 0,25l 6,90

*Fruchtig, lebendige Säure, zarter Schmelz* 0,50l 12,50

*Spätburgunder Rotwein*<sup>9</sup> 0,25l 6,90

*Rubinrot, samtig am Gaumen, kräftiges Aroma* 0,50l 13,70

*Merlot Rotwein trocken*<sup>9</sup> 0,25l 6,90

*Kräftiger Schmelz, viel Feuer & Temperament* 0,50l 13,70

# Aperitif

<i>Winzersekt</i> <sup>9</sup>	0,10l	6,00
	0,75l	24,00
<i>Aperol Spritz</i> <sup>1,7,9</sup>	0,25l	7,00
<i>Gin Tannenliebe</i>	0,25l	7,50
<i>Ingwer Limette-Minze-Spritz</i>	0,25l	7,00
<i>Ingwer Pink Grapefruit-Spritz</i>	0,25l	7,00

# „Verrisserle“

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





## Salate *(alle Rohkostsalate sind Vegan)*

<i>Beilagensalat</i>	4,80
<i>Großer gemischter Salat mit Bauernbrot</i> <sup>13</sup>	13,00
<i>Großer gemischter Salat mit 1 Schweineschnitzel</i> <sup>13,15</sup>	14,80
<i>Großer gemischter Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse</i> <sup>15</sup>	14,50
<i>Großer gemischter Salat mit vegetarischen Maultaschen</i> <sup>13,15</sup>	14,50
<i>Großer gemischter Salat mit Rinderstreifen</i> <sup>13</sup>	16,80

## Flammkuchen

<i>Elsässer Art mit Speck, Schmand und Zwiebeln</i> <sup>13,15,15</sup>	11,40
<i>Vegan mit Gemüse und Sojacreme</i> <sup>13</sup>	13,00
<i>Münster mit Speck, Schmand, Zwiebeln und Münsterkäse</i> <sup>13,15,15</sup>	13,00
<i>Ziegenkäse mit Birne, Schmand und Walnüssen</i> <sup>13,15,15</sup>	13,00

# Warme Speisen

<i>2 Schweineschnitzel paniert mit Pommes und Salat</i> <sup>13,15</sup>	15,80
<i>2 Schweineschnitzel paniert mit Bauernbrot</i> <sup>13,15</sup>	11,00
<i>Heiße Wildbrätwürste geräuchert, Bauernbrot</i> <sup>3,4</sup> <i>mit badischem Kartoffelsalat</i> <sup>3,4,13</sup>	9,80 12,80
<i>Badisches Schäuferle mit Senf und Brot</i> <i>mit badischem Kartoffelsalat</i> <sup>3,4,13</sup>	9,80 12,80
<i>Zwiebelrostbraten von der Rinderhüfte mit Kroketten und Salat</i> <sup>13</sup>	21,80
<i>Zwiebelrostbraten von der Rinderhüfte mit Brot</i> <sup>13</sup>	17,00
<i>Knusprige Schweinshaxe mit Pommes oder Kartoffelsalat</i> <sup>3,4</sup>	14,80
<i>Knusprige Schweinshaxe mit Brot</i> <sup>3,4,13</sup>	12,00





## Vesper

<i>Bergkäse mit Bauernbrot</i> <sup>13,15</sup>	9,00
<i>Badischer Wurstsalat mit Bauernbrot (Kalbskyoner)</i>	10,50
<i>mit Pommes oder Brägele</i> <sup>3,4,13,15</sup>	13,00
<i>Elsässer Wurstsalat mit Bauernbrot (Kalbskyoner)</i>	10,50
<i>mit Pommes oder Brägele</i> <sup>3,4,13</sup>	13,00
<i>Badisches Dreierlei</i>	14,50
<i>Wurstsalat, Brägele und Kräuterquark</i> <sup>3,4,13,15</sup>	
<i>Speckvesper mit Bauernbrot</i> <sup>3,4,13,14</sup>	7,80

## Vegetarisch

<i>Käsespätzle mit geriebenem Bergkäse, und Salat</i> <sup>13,15</sup>	13,80
<i>Spinatmaultaschen mit Kartoffelsalat und Zwiebelschmelz</i> <sup>13,15</sup>	11,80
<i>Brägele mit Kräuterquark</i> <sup>15</sup>	8,50

- Sonderwünsche werden mit 2€ extra berechnet -

# Für unsere kleinen Gäste

<i>Kinderschnitzel mit Pommes</i> <sup>13,15,15</sup>	7,00
<i>Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße</i> <sup>13,15,15</sup>	4,80
<i>Portion Pommes</i>	4,00
<i>Wienerle mit Pommes</i> <sup>2,3,4</sup>	7,00
<i>Wienerle mit Brot</i> <sup>2,3,4,13</sup>	5,00
<i>Räuberteller</i>	0,00



*Alle Preise in Euro inklusive in derzeit geltender Mehrwertsteuer*

*Folgende Inhaltsstoffe können in unseren Speisen enthalten sein:*

- |                                                      |                     |
|------------------------------------------------------|---------------------|
| 1. Farbstoff (auch natürliche wie z.B. Beta Karotin) | 9. Sulfide          |
| 2. Konservierungsstoffe                              | 10. Zitronensäure   |
| 3. Phosphat                                          | 11. Säuerungsmittel |
| 4. Antioxidationsmittel                              | 12. Geschwefelt     |
| 5. Geschmacksverstärker                              | <b>Allergene:</b>   |
| 6. Koffeinhaltig                                     | 13. <b>Gluten</b>   |
| 7. Chininhaltig                                      | 14. <b>Sellerie</b> |
| 8. Süßungsmittel                                     | 15. <b>Laktose</b>  |

# 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*