



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 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.

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> ^{10,11}	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 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^{1,2,6}</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>

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*⁶ 3,30

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

*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 3,60
mit Sahne +0,30 €

*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

<i>Winzersekt</i> ⁹	0,10l	6,00
	0,75l	24,00
<i>Aperol Spritz</i> ^{1,7,9}	0,25l	7,00
<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>Bunter Beilagensalat</i>	5,40
<i>Großer bunter Salat mit Bauernbrot</i>	13,90
<i>Großer bunter Salat mit 1 Schweineschnitzel (vom regionalen Landschwein)</i>	15,40
<i>Großer bunter Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse</i>	15,40
<i>Großer bunter Salat mit vegetarischen Maultaschen und Zwiebelschmelz</i>	15,40
<i>Großer bunter Salat mit halben Hähnchen (vom BIO Wehrle Hof Oberried)</i>	17,90

Flammkuchen

<i>Elsässer Art mit Schmand, Speck und Zwiebeln</i>	12,90
<i>Vegan (Bio) mit Sojacreme und Gemüse</i>	13,50
<i>Münster mit Schmand, Speck, Zwiebeln und Münsterkäse</i>	13,50
<i>Ziegenkäse mit Schmand, Birne und Walnüssen</i>	13,50

Warme Speisen

<i>2 Schweineschnitzel paniert mit Pommes (vom regionalen Landschwein)</i>	<i>16,20</i>
<i>2 Schweineschnitzel paniert mit Bauernbrot (vom regionalen Landschwein)</i>	<i>14,20</i>
<i>Heiße Wildbrätwürste geräuchert, Bauernbrot mit badischem Kartoffelsalat</i>	<i>10,80 13,80</i>
<i>Badisches Schäuferle mit Senf und Bauernbrot mit badischem Kartoffelsalat</i>	<i>10,80 13,80</i>
<i>Zwiebelrostbraten von der regionalen Rinderhüfte mit Zwiebelschmelz und Bauernbrot</i>	<i>21,00</i>
<i>Zwiebelrostbraten von der regionalen Rinderhüfte mit Zwiebelschmelz und Kroketten</i>	<i>24,00</i>
<i>„S“ Wehrlebure halbes Hähnchen (BIO-Wehrlehof Oberried) mit Pommes</i>	<i>17,90</i>
<i>mit Bauernbrot</i>	<i>14,90</i>





Wesper

<i>Bergkäsestreifen vom Brett mit Bauernbrot und Feigensenf</i>	<i>9,00</i>
<i>Speckvesper vom Brett mit Bauernbrot und Senf</i>	<i>8,90</i>
<i>Badischer Wurstsalat mit Bauernbrot (Kalbskyoner) mit Pommes oder Brägele</i>	<i>11,60 13,90</i>
<i>Elsässer Wurstsalat mit Bauernbrot (Kalbskyoner) mit Pommes oder Brägele</i>	<i>11,60 13,90</i>
<i>Badisches Dreierlei Wurstsalat, Brägele und Kräuterquark</i>	<i>15,60</i>
<i>Badisches Viererlei Wurstsalat, Brägele, 1 Schweineschnitzel und Kräuterquark (vom regionalen Landschwein)</i>	<i>16,80</i>

Vegetarisch / Vegan

<i>Käsespätzle mit geriebenem Bergkäse</i>	<i>14,20</i>
<i>Vegetarische Maultaschen mit Kartoffelsalat und Zwiebelschmelz</i>	<i>13,80</i>
<i>Brägele mit Kräuterquark</i>	<i>8,90</i>
<i>Vegane Knödel mit Championrahm</i>	<i>16,80</i>

Für unsere kleinen Gäste

<i>Kinderschnitzel mit Pommes</i>	7,80
<i>Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße</i>	5,90
<i>Portion Pommes</i>	5,40
<i>Waldkircher Wienerle mit Pommes</i>	7,80
<i>Waldkircher Wienerle mit Bauernbrot</i>	5,80
<i>Räuberteller</i>	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:

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

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