



Hotel-Restaurant
mit Weinstube „Zur alten Post“

TRADITIONSHAUS BREISACHER GASTLICHKEIT SEIT 1810

Speisekarte

Es ist die Mischung aus Genuss und Wohlbefinden, aus Restaurant und Tradition, die den einzigartigen Charakter unseres **KAISERSTÜHLER HOF** mit den verschiedenen Stuben an der Ecke Richard - Müller Straße rüber bis zur Neutorstraße ausmacht.

Unser Küchenchef CARL GEORG WITZ kocht eine kreative, leichte, badisch-französische Küche, mit Liebe zum Detail, und verwendet nur frische Produkte.

Wichtige Berufsstationen:

Ausbildung im Colombi Hotel Freiburg / Gardemanger Rest. Zähringer Burg Freiburg /
Chef Entremetier Rest. Victoria Düsseldorf / Chef Tournant Res. Jean Claude New York /
Souschef Hotel Schloss Reinach Munzingen / Chef Patissier Res. Bamberger Reiter Berlin /
Chef Poissonnier Residenz Heinz Winkler / Küchenchef Adler Wirtschaft Hattenheim /
Geschäftsführer & Küchenchef Rest. Rebstock Oberbergen /
stellvertretender Küchenchef Adler Oberbergen / Prüfung zum Küchenmeister 2009

Unterstützt wird er von Chef Tournant Tomislav Kesina,

Um die kalte Küche & Patisserie kümmern sich die Inhaber Regine Rinderle und Katja Müller selbst.



Wir stellen unsere Speisekarte täglich mit frischen saisonalen Produkten zusammen.

Die hier angezeigten Gerichte sind daher nur beispielhaft.

WIR SIND MITGLIED SEIT 1989



WIR SIND GRÜNDUNGSMITGLIED



WIR SIND SEIT 50 JAHREN MITGLIED



Aperitif aktuell...

€

Glas Rosè Sekt Brut " <i>Edition Kaiserstühler Hof</i> " ^(N) mit freundlicher Unterstützung Sasbacher Winzerkeller	0,15l	8.50
Glas Weißburgunder Sekt Brut " <i>Edition Kaiserstühler Hof</i> " ^(N) mit freundlicher Unterstützung Sasbacher Winzerkeller	0,15l	8.50
Hof Wirt's Kir , feinster Winzer Likör mit Sekt aufgefüllt ^(N)	0,15l	9.00
Kir Royal , Gretzmeiers Schwarzer Johannisbeerlikör mit Sekt aufgefüllt ^(N)	0,15l	9.00
Gin Tonic Gretzmeier Dry Gin mit Thomas Henry Tonic Water ^(N)	0,2l	8.50
Alpirsbacher Klosterbräu Pils	0,2l	3.00
Alpirsbacher Klosterbräu Dunkel	0,2l	3.00
Alpirsbacher Kloster Helles blumig-fruchtige Hopfendolde, süßliche Malzaromen, schmeichelnde hopfenbittere	0,2l	3.00
Kloster Aperol (Aperol mit frisch gezapften Alpirsbacher Pils)	0,25l	7.00
Kloster Hopfenblüte (Holundersirup mit Hefe Weizen)	0,25l	7.00

Alkoholfreie Aperitif...

0.0 Alkoholfrei

€

Riemerol Spritzt (wie Aperol nur Alkoholfrei) Riemerol mit Schuss Limo, Eiswürfel Alkoholfreier Sekt	0,2 ltr	8.50
Heidelbeer Prickelnder Alkoholfreier Sekt mit Heidelbeer Sirup	0,2 ltr.	9.00

Unsere Klassiker...

€

Lustau Delux Creme Sherry	5 cl	6.50
Lustau Escuadrilla Rare Amontillado Sherry	5 cl	6.50
Martini - Weiß oder Rot		6.00
Campari Soda oder Orange	4 cl	7.50
Ricard	4 cl	7.50

Immer wieder ...

€

Holunder Hugo X Weinhaltiges Getränk mit Holunder Minze-Geschmack	0,2l	9.00
Aperol Spritz Aperol, Schuss Zitronenlimonade mit Winzersekt und Eis aufgefüllt	0,2l	9.00
Limoncello Spritz DER SOMMER IM GLAS der berühmte süditalienische Zitronenlikör mit Badischem Sekt,Eis	0,2l	9.00
Erdbeer Lienchen Erdbeerlikör, Rosè Lillet und Schweppes Wild Berry aufgefüllt	0,2l	9.00

Vorspeisen... €

Marktfrische Salatvariation ✓ 10.90

knackige Blatt- und Rohkostsalate **kl Portion** 7.90

mit Samen und Kernen, klassisches Hausdressing (B,D,E,L,N)

Hausterrine von der Barbarie Ente mit Maronen (A1,B,D,N) 18.80

an feinstem hausgemachtem Chutney, knackiger Frühlingsalat

gebratener Bio Spargel und Breisacher Pilzen ✓ 21.50

an fruchtiger Mango Vinaigrette (N)

Carpaccio von der Deutschen Färse (B,D,L,N) 22.50

frischem Basilikum geriebenem Parmesankäse, knackigem
Blattsalat dazu reichen wir Olivenöl und gereiften Balsamico

Scheibe von feinsten hausgemachter

Gänseleberterrine 31.50

an Apfelperlen, hausgebackenem Butterbrioche (B,D) **kl Portion** 28.50

zur Gänseleber empfehlen wir.....

2022er Merdinger Bühl **ROTER MUSKATELLER** Spätlese edelsüß 0,1 7.00

*** Weingut Jakob Gretzmeier Merdingen, Bereich Tuniberg

Suppen... €

Breisacher Festtagssuppe 11,00

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle, Markklößchen,

Grießklößchen und Schnittlauch (A1,B,D E)

Hausgemachte Spargelcremesuppe ✓ 11,50

mit Spargel Einlage (A1,D,N)

Mediterrane Fischsuppe mit gebratenen Edelfischen, 17.50

und frischen Gartenkräutern (D,E,I,H,K,N) **kl Portion** 14,50

NUR AUF VORBESTELLUNG (bitte 4 Tage vorab Bestellen - ab 2 Personen)

Chateaubriand vom Schwarzwälder Fleckvieh AM TISCH TRANCHIERT

mit Handgeschlagener Sauce Bernaise, sautierten Pilzen

buntes Gemüse vom kleinen Acker dazu Dauphinkartoffeln

Zubereitungszeit ca 40 Minuten

54.00 € pro Person

//„Sharing is caring“ - Sie möchten sich ein Gericht mit mehreren Personen teilen?
Wir berechnen € 4,50 pro weitere Person für das Gedeck mit natürlichem Brot Schnabuliererle

Hauptgerichte... €

Original Leberle vom Rind "Altbadische Art" (B,D,E,L,N)	21.80
Sauer oder geröstet dazu feinste Bratkartoffeln	
Cordon Bleu vom Schweinerücken (A1,B,D)	23.50
gefüllt mit Hinterschinken und Käse dazu Pommes frites	
Badischer Sauerbraten vom Weiderind (A1,B,D,E,N)	29.70
in kräftiger Cabernet Sauvignon Sauce, dazu	kleine Portion 26.70
hausmacher Spätzle und Mischgemüse	
Filet von der Landsau (A1,B,D,E)	29.90
in Butter gebraten an Rahmsauce, Frühlingsgemüse	kl Portion 26.90
mit frischen Breisachern Pilzen und Dauphinkartoffeln	
rosa gebratene Barbarie Entenbrust (A1,B,D)	32.80
nappiert mit Johannisbeerjus, Lauchgemüse, Blumenkohl dazu Steinpilznudeln	
Rückensteak vom Münstertäler Milchkalb	34.00
an Kalbsjus mit Steinpilzen auf Spargelragout	kleine Portion 31.00
dazu Dauphinkartoffeln (A1,B,D,E)	
Simmentaler Premium Rinderrücken von der Färse (A1,B,D)	36.90
nappiert mit würziger Pfeffersauce, buntes Gemüse, Gratinkartoffeln	

Fischgerichte... €

Kap Seehechtfilet auf der Haut gebraten (A1,D,I,N)	39,90
nappiert mit feinsten Sauce von Elsässischem Safran	kl Portion 36.90
dazu neue Kartoffeln	
Seeteufelmedaillon und wilde Gambas (A1,B,D,I,K)	42.00
<i>aus dem finnischen Meerbusen</i>	kl Portion 39.00
dazu Fenchel und Lauchgemüse vom kleinen Acker Butternudeln mit Krustentiersauce überzogen	

KÜCHENZEITEN

12h - 13.45h & 18h - 20.30h

Bestellungsannahme bis 13.30h / 20.00h

Spargelgerichte Erntefrischer Bioland Spargel Landmann Waltershofen €

Bio Stangenspargel ✓ (300 gr. geschält) 28.00

mit Badischer Kratzete *oder* Neuen Kartoffeln (180 gr. geschält) 23.00

mit handaufgeschlagener Sauce Hollandaise_(A1,B,D,N)

dazu Auswahl unseres Lieblings Schinken..... + 10.00

dazu in Butter gebratenes Schnitzel "Wiener Art" + 12.00

Bio Spargelragout im Flädlemantel 26.50

mit handaufgeschlagener Sauce Hollandaise, Tomatensugo _(A1,B,D,N)

Bio Stangenspargel "Göteborg" 44.00

Stangenspargel mit feinsten Edelfischen

in spritziger Weißweinsauce dazu Neue Kartoffeln _(A1,B,D,I,N)

Vesperkarte... €

Original Badischer Wurstsalat 16.50

von der Lyoner an Vinaigrette, Zwiebeln, Gewürzgurke,
natürliches Brot aus der Hofbäckerei Joel _(A1,B,N,L1/2/3/4/5/6)

Salatschüssel "Hasenfutter" ✓ _(A1,B,E,L,N,1) 18,50

frische knackige Salate mit Gurkenscheiben und Tomaten,
Kartoffeln, Zwiebeln, natürliches Brot aus der Hofbäckerei Joel

Salatteller „Marie“ 18,90

frische knackige Salate mit Samen und Kerne, Schinken, Ei,
Käse Scheiben, natürliches Brot aus der Hofbäckerei Joel _(A1,B,D,E,L,N,1)

mild geräuchertes kaltes Schäufele _(A1,B,N,L1/2/3/4/5/6) 19,90

dünn geschnitten, an Vinaigrette, Tomaten, Zwiebeln, Ei
natürliches Brot aus der Hofbäckerei Joel

Vesperbrett "Winzer Art" 20.90

Wurstspezialitäten vom heimischen Metzgermeister, Käse
reich garniert dazu natürliches Brot aus der Hofbäckerei Joel _(A1,D)

Feinste Variation von **Französische Käse** 24.50

hausgemachtes Chutney, Butter, natürliches Brot Hofbäckerei Joel_(A1,B,D,N)

ALLERGENINFORMATION (A) Gluten / Gluten (A1) Weizen (A2) Roggen) (A3) Gerste (A4) Hafer (A5) Dinkel
(B) Eier / Eggs (C) Erdnüsse / Peanuts (D) Milch / Milk (E) Sellerie / Celeriac (F) Sesam / Sesame (G) Weichtiere / Molluscs (H)
Krebstiere/Crustaceans (I) Fisch / Fish (J) Soja / Soya (K) Schalenfrüchte / Edible Nuts (K1) Mandeln, (K2) Haselnüsse, (K3)
Walnüsse, (K4) Cashew-Kerne, (K5) Pecannüsse, (K6) Paranüsse, (K7) Pistazien, (K8) Macadamianüsse
(L) Senf / Mustard (M) Lupin / Lupine N) Schwefeldioxid & Sulfite (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoffe (3) mit
Süßungsmittel (4) mit Phosphaten (5) mit Antioxidationsmittel (6) mit Geschmacksverstärker (7) geschwärzt (bei e579, 585) (8)
Koffeinhaltig (9)Chininhaltig

Das kleine Franz Xaver Menü

Mediterrane Fischsuppe

mit gebratenen Edelfischen und frischen Kräutern (D,E,I,H,K,N)

ODER

Hausterrine von der Barbarie Ente mit Maronen (A1,B,D,N)

an feinstem hausgemachtem Chutney, knackiger Frühlingsalat

Geschmorte Rinderbacken

in kräftiger Spätburgundersauce, sautierte Pilze
Wirsing Gemüse dazu hausmacher Spätzle (A1,B,D,N)

ODER

Bio Stangenspargel “Egon Eberhard”

Stangenspargel mit Schinkenstreifen, Handgeschlagene Sauce
Hollandaise mit Käse überbacken dazu Kratzete (A1,B,D,N)

Hausgemachte Himbeer - Rhabarber - Grütze

mit Joghurt - Himbeer - Eis (A,B,C,D,K,3,6)

ODER

Feinste Auswahl von **Französischem Käse** (3 Sorten)

hausgemachtem Chutney, Butter

natürliches Brot aus der Hofbäckerei Joel (A1,B,N)

3 Gang Menü 54 €
(mit 3 Glas Weinbegleitung + 17 €)

Unsere Weinempfehlung ...

2019er Ihringer Winklerberg Grauburgunder trocken

VDP Erste Lage

Weingut Stigler Ihringen am Kaiserstuhl

€

41

Das große Hofwirt Menü

Scheibe von feinsten hausgemachter
Gänseleberterrinen
an Apfelperlen, hausgebackenem Butterbrioche (B,D)

Meeresfisch nach Tageseinkauf
auf Lauchgemüse nappiert mit Krustentiersauce (A1,B,D,I,H)

Hausgemachte Ziegenfrischkäse Ravioli (A1,B,D)
auf gebratenem mediterranem Gemüse, Blattspinat und Bärlauchpesto

Lammkotelett
von der Wanderschäferei Fischer
in feinsten Sauce von Frühlingskräuter, gebratener Broccolie
dazu Gratinkartoffeln (B,D)

Beeren - Halbgefrorenes & Sauerkirsch Sorbet
an marinierten Mangoscheiben (A1,B,D,N)

5 Gang Menü 90 €
(mit 5 Glas Weinbegleitung + 25 €)

4 Gang Menü 77 € (ohne Ravioli)
(mit 4 Glas Weinbegleitung + 20 €)

Nachtschkarte...

€

Feinstes cremigem Eis (A1,B,D,K2,K3,6) Vanilleeis, Schokoladeneis, Joghurt Himbeer Eis, Bananeneis	pro Kugel 3.90
Fruchtige Sorbet (A,1,6) Zitronen /Orangen / Sauerkirsch / Aprikose / Himbeer (Vegan)	pro Kugel 3.90
Der kleine Hof Wirt Espresso mit 1 Kugel edelstes weißes Nougat Eis (A1,B,D,N,6)	6.00
Dänischer Kaffeeklatsch 1 Kugel Vanilleeis mit hausgemachte Schokoladensauce (A,B,C,D,K,3,6)	6.80
Hausgemachte Himbeer - Rhabarber - Grütze mit Joghurt - Himbeer - Eis (A,B,C,D,K,3,6)	8.90
Frühlingserwachen (A,B,C,D,K3,3,6) frische Erdbeeren an Quark-Joghurtcreme, Cantuccini, Erdbeereis	9.50
Zitronenkuss Zitronensorbet mit Limoncello mit Sekt und einen Schuß Mineralwasser aufgefüllt (A,B,C,D,K3,3,6)	9.50
Heiße Liebe heiße Himbeeren mit Himbeergeist getauft an Vanillerahmeis und Sahne (A,B,C,D,K,3,6)	11,50
Apfelstrudel nach Altem Familienrezept "FRISCH AUS DEM OFENTROHTZ" mit Vanillerahmeis, Sahne (A1,B,D,N,6)	12.00
erfrischendes Beeren - Halbgefrorenes & Sauerkirsch Sorbet an marinierten Mangoscheiben (A1,B,D,N)	13.50

Käse ...

Feinste Auswahl von Französischem Käse , Butter	3 Sorten 12.50
natürliches Brot aus der Hofbäckerei Joel, Chutney (A1,B,N)	5 Sorten 16.50
Elsässischer Münsterkäse	17.40
mit Kümmel, Butter und hausgemachtem Chutney natürlichem Brot aus der Hofbäckerei Joel (A1,B,N)	kl Portion 14.40

**Zu Ihrem Dessert servieren wir Ihnen verschiedene Dessertweine,
gerne auch Glasweise**

ALLERGENINFORMATION (A) Gluten / Gluten (A1) Weizen (A2) Roggen (A3) Gerste (A4) Hafer (A5) Dinkel
(B) Eier / Eggs (C) Erdnüsse / Peanuts (D) Milch / Milk (E) Sellerie / Celeriac (F) Sesam / Sesame (G) Weichtiere / Molluscs (H)
Krebstiere/Crustaceans (I) Fisch / Fish (J) Soja / Soya (K) Schalenfrüchte / Edible Nuts (K1) Mandeln, (K2) Haselnüsse, (K3) Walnüsse, (K4)
Cashew-Kerne, (K5) Pecannüsse, (K6) Paranüsse, (K7) Pistazien, (K8) Macadamianüsse
(L) Senf / Mustard (M) Lupin / Lupine (N) Schwefeldioxid & Sulfite (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoffe (3) mit Süßungsmittel (4) mit
Phosphaten (5) mit Antioxidationsmittel (6) mit Geschmacksverstärker (7) geschwärzt (bei e579, 585) (8) Koffeinhaltig (9)Chininhaltig

Wir bereiten gerne

für Sie auf Vorbestellung zu...

UNSERE KLASSIKER

BADISCH-LECKER ab 4 Personen

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Badisches Schäufele im Brotteig

Schweineschulter gepökelt, im Brotteig gebacken

dazu Kartoffelstampf und knackiger Blattsalat

(bitte 5 Tage vorab Bestellen)

pro Person 35.00 €

BRETONISCHER HUMMER

(schon ausgelöst)

in edelster Krustentiersauce auf jungem Blattspinat

mit feinsten Breisacher Butternudeln

Ganzer HUMMER € 55.00

(bitte 5 Tage vorab Bestellen)

Chateaubriand vom Schwarzwälder Fleckvieh

AM TISCH TRANCHIERT

mit Handgeschlagener Sauce Bernaise, sautierten Pilzen

buntes Gemüse vom kleinen Acker dazu Dauphinkartoffeln

54.00 € pro Person

(bitte 5 Tage vorab Bestellen - ab 2 Personen)

REHRÜCKEN VON BEFREUNDETEN JÄGERN

AM TISCH TRANCHIERT

in feinsten Gewürzsauce, Geschwenkte Pilze

Wildpreiselbeeren, Apfelrotkraut

hausgemachte Spätzle und Serviettenknödel

55.00 € pro Person

(bitte 5 Tage vorab Bestellen -ab 3 Personen)

KAISERSTÜHLER HOF KÜCHEN-TEAM

Chef de Cuisine - Carl Georg Witz und Souschef - Tomislav Kesina
Gardemanger-Regine Rinderle und Gardemanger & Pâtissier - Katja Müller

KAISERSTÜHLER HOF SERVICE TEAM

HofWirt - Markus Müller und Sommelier Robert Rinderle
Chef de Rangs - Maximilian Müller und Annika Müller, Serviertochter Yellena Kesina

RIND (*Rindfleisch für Gourmets*)

Auf dem Wiedenbacherhof gibt es sie noch: die natürliche, artgerechte Mutterkuhhaltung. Die Kälbchen bleiben nach der Geburt bei der Mutter, saugen mindestens 8 Monate lang ihre komplette Milch und fressen Heu und Weidegras. Das Fleisch der 18 bis maximal 24 Monaten alten Tieren hat den Vorzug, würziger als Kalbfleisch und zarter als "Rindfleisch" zu schmecken.

Simmentaler Rind " Das beste Fleisch von der Alm." Simmentaler Rinder gehören in Deutschland zu den wichtigsten Rinderrassen. Ursprünglich aus dem Berner Oberland (Simmental) kommend, werden Sie heute in den deutschen Alpenregionen gezüchtet.

KALB

von Bauern aus der Region, Markgräflerland, Münstertal, Metzgerei Pfunder, Emil Färber, Edeka Union SB

SCHWEIN

Freilandschwein Das Dry Aging, also das trockene Reifen des Fleisches, hat 21 Tage lang stattgefunden. Durch die Reifung am Knochen wird der natürliche Fleischgeschmack des Schweines hervorgehoben und macht es zu einer absoluten Delikatesse. Nicht zu vergleichen mit dem gewöhnlichen Hausschwein.

Iberico Schwein Das Fleisch des Iberico-Schwein ist eine besondere Delikatesse, denn es schmeckt leicht nussig. Dieser außergewöhnliche Geschmack entsteht, da die halbwilden Iberico Schweine einige Monate in großen Eichenheinen leben. Dort fressen sie Korkeichen, die dem Fleisch das spezielle Aroma geben.

Team Cuisine, Emil Färber Freiburg, Edeka Union SB

LAMM Wanderschäferei, Team Cuisine, Emil Färber Freiburg, Edeka Union SB

WILD Aus heimischer Jagd, von befreundeten Jägern

FISCH & MEERESFISCHE Team Cuisine, Rungis express

KÄSE Bernard Antony Fromagerie Antony Elsaß Vieux-Ferrette, Edeka Union SB

GEMÜSE

Familie Beate Vögtle vom kleinen Acker in Oberrotweil, Bauern aus der Region
Frische Brüder Heitzmann Freiburg, Edeka Union SB

Bio Spargel - Landmann Waltershofen

PILZE Bio Edelpilze Pilzhof Rein Breisach, Londino Pilze-Trüffel Delikatessen

OBST

Familie Fehrenbach Jechtingen, Bauern aus der Region
Frische Brüder Heitzmann Freiburg, Edeka Union SB

BROT - BRÖTCHEN - BAGUETT - KUCHEN

natürliches Brot aus der Hofbäckerei Joel Breisach, ohne Konservierungsstoffen