KAISERSTÜHLER HOF

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 *"Edition Kaiserstühler Hof"* (N) 0,15 l 8.50
mit freundlicher Unterstützung Sasbacher Winzerkeller

Glas **Weißburgunder Sekt** Brut *"Edition Kaiserstühler Hof"* (N) 0,15 l 8.50
mit freundlicher Unterstützung Sasbacher Winzerkeller

Hof Wirt`s Kir, Heidelbeer Likör mit Sekt aufgefüllt (N) 0,15 l 9.00

Kir Royal,
Gretzmeiers Schwarzer Johannisbeerlikör mit Sekt aufgefüllt (N) 0,15 l 9.00

Gin Tonic Gretzmeier Dry Gin mit Thomas Henry Tonic Water (N) 0,2 l 9.00

Alpirsbacher Klosterbräu **Pils** 0,3 l 4.40

Alpirsbacher Klosterbräu **Dunkel** 0,3 l 4.40

Alpirsbacher **Kloster Helles** 0,3 l 4.40
blumig-fruchtige Hopfendolde, süßliche Malzaromen, schmeichelnde hopfenbittere

Kloster Aperol (Aperol mit frisch gezapften Alpirsbacher Pils) 0,25 l 7.30

Kloster Hopfenblüte (Holundersirup mit Hefe Weizen) 0,25 l 7.30

Alkoholfreie Aperitif... 0.0 Alkoholfrei €

Riemerol Spritzt **(wie Aperol nur Alkoholfrei)**
Riemerol mit Schuss Limo, Eiswürfel Alkoholfreier Sekt 0,2 ltr 9.00

Brombeer Prickelnder Alkoholfreier Sekt mit Brombeer Sirup 0,2 ltr. 9.00

Unsere Klassiker... €

Lustau Delux Creme Sherry 5 cl 6.80

Lustau Escuadrilla Rare Amontillado Sherry 5 cl 6.80

Martini - Weiß oder Rot 6.20

Campari Soda oder Orange 4 cl 7.80

Ricard 4 cl 7.80

Immer wieder... €

Aperol Spritz
Aperol, Schuss Zitronenlimonade mit Winzersekt und Eis aufgefüllt 0,2 l 9.00

Limoncello Spritz
DER SOMMER IM GLAS
der berühmte süditalienische Zitronenlikör mit Badischem Sekt,Eis 0,2 l 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)

Knackiger Endiviensalat vom kleinen Acker (A1,B,E,N) 11.50
mit gehacktem Ei, Speck und Kracherle **kl Portion** 8.50

Terrine vom heimischen Fasan mit Pfifferlingen 22.00
mit hausgemachtem Chutney, knackiger Salat vom kleinen Acker (A1,B,D,N)

Carpaccio vom Weiderind Wiedenbacher Hof (B,D,L,N) 22.50
frischem Basilikum geriebenem Parmesankäse, knackigem
Blattsalat dazu reichen wir Olivenöl und 5 Jahren gereiften Balsamico

Scheibe von feinster hausgemachter **Gänseleberterrine** 31.50
an Apfelperlen, hausgebackenem Butterbrioche (B,D) **kl Portion** 28.50

zur Gänseleber empfehlen wir...

2022er Gretzmeier Roter Muskateller Spätlese edelsüß 0,1 4.45
Weingut Jakob Gretzmeier, Merdingen / Tuniberg

Suppen... €

Breisacher Festtagssuppe 10.00
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Flädle, Grießklößchen (A1,B,D E,)

Zwiebelsuppe "wie aus den Hallen von Paris" 10,50
mit Weißbrot überbacken mit Käse überbacken (A1,D,N)

Rote Bete Cremesuppe vom kleinen Acker 11,00
mit Sherry Essig(A1,D,N)

Mediterrane Fischsuppe mit gebratenen Edelfischen, 17.50
und frischen Gartenkräutern (D,E,I,H,K,N) **kl Portion** 14.50

Vegetarisches Gericht... €

Ragout von Breisacher Pilzen (A1,D) 28.80
in Rahmsauce verfeinert mit Tuniberger Brandy, auf hausgemachten
Laugenknödel, Broccolie mit frischen Kräutern aus dem Schrebergarten

Gemüse Burger (A1,B,D,E)
Kartoffelrösti geschichtet mit Gemüse, Tomaten Sugo 26.50

KÜCHENZEITEN
12h - 13.45h & 18h - 20.30h
Bestellungsannahme bis 13.30h / 20.00h

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

gesottene Rinderbrust (A1,B,D,N) 29.70
"Wiedenbacher Hof Rickenbach-Bergalingen" **kl Portion** 26.70
mit Kartoffel-Wurzelgemüse, Meerrettichsauce und Preiselbeeren

Filet von der Landsau (A1,B,D,E) 31.00
in Butter gebraten, an Rahmsauce mit Brandy verfeinert, **kl Portion** 29.00
sautierten Pilzen, dazu Rahmwirsing und Spätzle

Steak vom Münstertäler Milchkalb 34.90
an Kalbsjus mit frischen Breisacher Pilzen, **kleine Portion** 31.90
dazu buntes Gemüse Dauphinkartoffeln (A1,B,D,E)

Simmentaler Premium Rinderrücken von der Färse (A1,B,D) 37.50
nappiert mit würziger Pfeffersauce, buntes Gemüse, Pommes frites

Hirschkalbsrücken aus heimischer Jagd(A1,B,D,N) 38.00
in fruchtiger Cassissauce, sautierten Breisacher Pilzen **kl Portion** 35.00
Rotkraut, hausgemachte Laugenknödel, Preiselbeeren

Fischgerichte… €

Seehechtfilet auf der Haut gebraten (A1,D,I.,N) 39,90
nappiert mit feinster Sauce vom Elsässischen Safran, **kl Portion** 36.90
Pilz-Lauch Gemüse dazu Dampfkartoffeln

Seeteufel & Gamba ***aus dem schwarzen Meer*** 44.00
nappiert mit Sauce von Vongole Muscheln, **kl Portion** 41.00
Winterspinat vom kleinen Acker dazu Butternudeln (A1,B,D,I,K)

buntes Herbsterwachen, feinste Flaschenweine… €

Genießen Sie exquisite Flaschenweine, in perfekter Harmonie zu unseren saisonalen Köstlichkeiten, empfohlen von unserem Sommelier Robert Rinderle

2023er SASBACHER Pinot Magma Q.b.A trocken……..……..37
2023er STIEGLER Weißburgunder V.D.P Gutswein Q.b.A trocken……43
2023er LANDERER Weißburgunder & Chardonnay Q.b.A trocken……47
2022er SASBACHER Spätburgunder Rotwein "Orchidea" Spätlese trocken ...47

//„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

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)

Elsässischer Münsterkäse 17.40
mit Kümmel, Butter und hausgemachtem Chutney,
natürlichem Brot aus der Hofbäckerei Joel (A1,B,N)

Hausplatte „Metzger Metzger“ 17.90
Wurst Aufschnitt mit Schinken und Käse, Butter,
natürliches Brot aus der Hofbäckerei Joel (A1,B,D,,1)

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)

Salatteller „Jakob“ 19,80
frische knackige Salate, mit panierten Schnitzelstreifen,
natürliches Brot aus der Hofbäckerei Joel (A1,B,D,E,L,N,1)

mariniertes mild geräuchertes Schäufele (kalt) (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)

Unsere Klassiker...

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

Chateaubriand am Tisch tranchiert
von hochwertigem Weiderind Wiedenbacher Hof Rickenbach-Bergalingen
mit Handgeschlagener Sauce Bernaise, sautierten Pilzen,
buntes Gemüse vom kleinen Acker dazu Dauphinkartoffeln
Zubereitungszeit ca 40 Minuten 54.00 € pro Person

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 Gartenkräutern (D,E,I,H,K,N)

ODER

Terrine vom heimischen Fasan mit Pfifferlingen
mit hausgemachtem Chutney, knackiger Salat vom kleinen Acker (A1,B,D,N)

Geschmortes Rehragout aus heimischer Jagd
in kräftiger reduzierter Rotweinsauce, sautierten Waldpilzen, Rotkraut,
hausgemachte Laugenknödel, Preiselbeeren (A1,B,D,N)

ODER

Seehechtfilet auf der Haut gebraten
nappiert mit feinster Sauce vom Elsässischen Safran,
Pilz-Lauch Gemüse dazu Dampfkartoffeln (A1,D,I.,N)

Winterzauber
Zartbitter Schokoladen Eis an Gewürz Orangensalat (A1,B,D,K2,K3,6)

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 €)

Das große Fischmenü

Firlefanz aus der Hofküche
Lachstatar auf Ziegenfrischkäsesauce (A1,B,D,I)

Schellfisch von der Südküste Grönlands
an Fenchel, heimischem Feldsalat mit Sesamvinaigrette (B,D,I,H,N)

Norwegisches Skreifilet auf der Haut gebraten *
auf feinstem Ragout von Pulpo (A1,D,I)

Unsere Fischsuppe
mit Jakobsmuscheln und Gamba`s (I.H)

Ostsee Steinbuttfilet & Seeteufel aus dem Wildfang
nappiert mit Zitrus Beurre Blanc,
gebratener Chicoreè und Blattspinat dazu Gnocchi(A1,D,I)

Toblerone Panna Cotta
mit Sorbet von Kaiserstühler Kirschen (A1,B,D,N)

---

6 Gang Menü 100 €
(mit 6 Glas Weinbegleitung + 35 €)

---

5 Gang Menü 85 € ***(ohne *)***
(mit 5 Glas Weinbegleitung + 30 €)

Nachtischkarte... €

Feinstes cremigem Eis (A1,B,D,K2,K3,6) pro Kugel 3.90
Vanilleeis, Schokoladeneis, Joghurt-Himbeer-Eis, Solero Eis. Sahne Karamel Eis

Fruchtige Sorbet (A,1,6) pro Kugel 3.90
Zitronensorbet / Sauerkirschsorbet / Birnensorbet (Vegan) **/ Himbeersorbet** (Vegan)

Der kleine Hof Wirt 6.00
Espresso mit 1 Kugel cremigem Sahne Karamell Eis (A1,B,D,N,6)

Dänischer Kaffeeklatsch 6.80
1 Kugel Vanilleeis mit hausgemachte Schokoladensauce (A,B,C,D,K,3,6)

Winterzauber 10.90
Zartbitter Schokoladen Eis an Gewürz Orangensalat (A1,B,D,K2,K3,6)

Apfelstrudel nach Altem Familienrezept 12.00
"FRISCH AUS DEM OFENROHR"
mit Vanillerahmeis, Sahne (A1,B,D,N,6)

Toblerone-Pannacotta 13.50
mit Sorbet von heimischen Kirschen(A1,B,D,N)

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 **kl Portion** 14.40
natürlichem Brot aus der Hofbäckerei Joel (A1,B,N)

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

Bretonischer Hummer **(schon ausgelöst)**

in edelster Krustentiersauce auf jungem Blattspinat mit Butternudeln
Ganzer HUMMER € 55.00 **bitte 5 Tage vorab Bestellen**

Chateaubriand **am Tisch tranchiert**

von hochwertigem Weiderind Wiedenbacher Hof Rickenbach-Bergalingen
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 feinster Gewürzsauce, Geschwenkte Pilze, Wildpreiselbeeren, Apfelrotkraut hausgemachte Spätzle und Serviettenknödel
55.00 € pro Person **bitte 5 Tage vorab Bestellen -ab 3 Personen**

Bauernente aus dem Ofenrohr

für zwei Personen in zwei Gängen serviert

1 Gang Keule auf Spitzkohl, Serviettenknödel mit aromatischer Entensauce

2 Gang Brust auf Pflücksalat

52.00 € pro Person **bitte 5 Tage vorab Bestellen - für 2 Personen**

KAISERSTÜHLER HOF KÜCHEN-TEAM
Chef de Cuisine - Carl Georg Witz und Souschef - Tomislav Kesina
Gardemanger-Regine Rinderle und Gardemanger & Patissier - 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