



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



Gretzmeier's Campari mit einem Schuss Likör, Orangensaft mit Sekt aufgefüllt ^(N)

Aperitif aktuell...

€

Glas Rosè Sekt Brut " <i>Edition Kaiserstühler Hof</i> " ^(N) mit freundlicher Unterstützung Sasbacher Winzerkeller	0,15 l	9.00
Glas Weißburgunder Sekt Brut " <i>Edition Kaiserstühler Hof</i> " ^(N) mit freundlicher Unterstützung Sasbacher Winzerkeller	0,15 l	9.00
Hof Wirt's Kir , feinster Likör mit Sekt aufgefüllt ^(N)	0,15 l	9.80
Kir Royal , Gretzmeiers Schwarzer Johannisbeerlikör mit Sekt aufgefüllt ^(N)	0,15 l	9.80
Gin Tonic Gretzmeier Dry Gin mit Thomas Henry Tonic Water ^(N)	0,2 l	9.00
Alpirsbacher Klosterbräu Pils	0,3 l	4.50
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

€

Alpirsbacher Himmlisch Helles ALKOHOLFREI vom Fass	0,3 l	4.50
Riemerol Spritzt (wie Aperol nur Alkoholfrei) Riemerol mit Schuss Limo, Eiswürfel Alkoholfreier Sekt	0,2 ltr	9.80
Beerenwunder Fruchtpüree von Beeren, Johannisbeersaft Eiswürfel Alkoholfreier Sekt	0,2 ltr	9.80

Unsere Klassiker...

€

Lustau Delux Creme Sherry	5 cl	7.50
Lustau Escuadrilla Rare Amontillado Sherry	5 cl	7.50
Martini - Weiß oder Rot		6.80
Campari Soda oder Orange ⁽¹⁾	4 cl	8.50
Ricard	4 cl	8.50

Immer wieder...

€

Aperol Spritz Aperol, Schuss Zitronenlimonade mit Winzersekt und Eis aufgefüllt	0,2 l	9.80
Campari Exclusiv Gretzmeier's Campari mit einem Schuss Likör, Orangensaft mit Sekt aufgefüllt ^(N)	0,15 l	9.80

Vorspeisen...



Marktfrische Salatvariation (B,D,E,L,N)	10.90
knackige Blatt- und Rohkostsalate mit Samen und Kernen	kl Portion 7.90
Panzanella Toskanischer Brotsalat	15.20
mit Paprika, Gurken, Oliven, Tomaten an Serano Schinken (A1,E,N)	
Gebratenes mediterranes Gemüse und Hokkaidokürbis	17.80
mit sautierten Pilzen getauft mit gereiften Balsamico (E,N)	
Terrine vom heimischen Fasan mit gebratenen Pfifferlingen	19.00
mit hausgemachtem Chutney, knackiger Salat (A1,B,D,N)	
Carpaccio vom Weiderind Wiedenbacher Hof (B,D,L,N)	23.50
frischem Basilikum geriebenem Parmesankäse, knackigem Blattsalat dazu reichen wir Olivenöl und 5 Jahren gereiften Balsamico	
Scheibe von feinster hausgemachter	31.50
Gänseleberterrine	kl Portion 28.50
an Apfelperlen, hausgebackenem Butterbrioche (B,D)	

Suppen...



Badische Rinderkraftbrühe	10.00
mit Flädle (A1,B,D,E)	
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis	11.50
mit Kürbiskernöl aus der Steiermark (D,N)	
Rahmsüppchen von Pfifferlingen	11,90
Feines Süppchen von und mit erlesenen Pfifferlingen mit Sahnehäubchen & frischem Grün	
Mediterrane Fischsuppe mit gebratenen Edelfischen, und frischen Gartenkräutern (D,E,I,H,K,N)	17.50
	kl Portion 14.50

KÜCHENZEITEN

12h - 13.45h & 18h - 20.30h

Bestellungsannahme bis 13.30h / 20.00h

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

Badische Klassiker...

€

Badisches Sulz (Kutteln) geröstet oder sauer
mit Bratkartoffeln (A1) 18.90

Original Leberle vom Rind "Altbadische Art" (B,D,E,LN) 21.80
Sauer oder geröstet dazu feinste Bratkartoffeln

Hauptgerichte...

€

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 buntes Gemüse und Spätzle

Geschmortes Wildragout aus heimischer Jagd 35,90
in kräftiger reduzierter Rotweinsauce, sautierten kl Portion 32,90
Waldpilzen, Rotkraut, Spinat Serviettenknödel, Preiselbeeren (A1,B,D,N)

Steak vom Münstertäler Milchkalb 36.50
an leichter Kalbsjus mit frischen Pfifferlingen kleine Portion 33.50
dazu buntes Gemüse Dauphinkartoffeln (A1,B,D,E)

Barbarie Entenbrust 37.00
nappiert mit Cranberry - Estragonsauce
dazu Rotkraut und Schupfnudeln (B,D)

Simmentaler Premium Rinderrücken von der Färse (A1,B,D) 38.50
nappiert mit würziger Pfeffersauce, Broccoli dazu Bratkartoffeln

Fischgerichte...

€

Rhein Zanderfilet auf der Haut gebraten (A1,B,D,I) 39,90
an spritziger Weißburgundersauce, kl Portion 36.90
Rahmwirsing dazu Butternudeln

Gebratene Seeteufelmedaillons und Gamba 44.00
aus dem schwarzen Meer (A1,B,D,I,K) kl Portion 41.00
Tomaten-Estragon Sauce dazu gebratenes mediterranes Gemüse
feinste Safrannudeln

*//„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 Schnabulierle*

Das kleine Franz Xaver Menü

Rahmsüppchen von Pfifferlingen ✓

Feines Süppchen von und mit erlesenen Pfifferlingen
mit Sahnehäubchen & frischem Grün

ODER

Terrine vom heimischen Fasan

mit gebratenen Pfifferlingen
mit hausgemachtem Chutney, knackiger Salat (A1,B,D,N)

Filet von der Landsau (A1,B,D,E)

in Butter gebraten, an Rahmsauce mit Brandy verfeinert,
sautierten Pilzen, dazu buntes Gemüse und Spätzle

ODER

Rhein Zanderfilet auf der Haut gebraten (A1,B,D,I)

an spritziger Weißburgundersauce, Rahmwirsing dazu Butternudeln

Kompott von heimischen Zwetschgen (A1,B,D,K3)

an Quark - Joghurt Creme mit Amarettini und cremiges Walnußeis

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 Hofwirt Menü

Scheibe von feinster hausgemachter
Gänseleberterrine
an Apfelperlen, hausgebackenem Butterbrioche (B,D)

Unsere Fischsuppe (G,H,I,N)
Rotzungenfilet, Seeteufelmedaillons, Gamba, Muscheln

Potpourri von frischen gebratenen Pilze *
Italienische Steinpilze & Pfifferlingen & Breisacher Pilze
mit frischen Kräutern, natürliches Brot aus der Hofbäckerei Joel (A1,B)

rosa gebratenes Rinderfilet
nappiert in feinster Schalottensauce, Kohlrabi und Broccoli
dazu Dauphinkartoffeln (A1,B,D,N)

**Aprikosen - Rosmarin Halbgefrorenes
und Sauerkirschorbet**
an marinierten Heidelbeeren (A1,B,D,N)

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

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

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

Chateaubriand am Tisch tranchiert (B,D,E,LN)
von hochwertigem Weiderind Wiedenbacher Hof Rickenbach-Bergalingen
Handgeschlagener Sauce Bernaise, frische Pilzen, buntes Gemüse, Dauphinkartoffeln
Zubereitungszeit ca 40 Minuten 54.00 € pro Person

Vegetarisches Menü

Gebratenes mediterranes Gemüse und Hokkaidokürbis
mit sautierten Pilzen getauft mit gereiften Balsamico (E,N)

Kartoffel Gnocchi
mit gebratenem Gemüse, frischem Basilikum,
mit Gemüsejus nappiert (B,D)

Zwetschgen Liesel
lauwarmer Zwetschgenspalten mit Feldzwetschge getauft,
an Vanillerahmeis (N,1,6)

3 Gang Menü 45 €
(mit 3 Glas Weinbegleitung + 17 €)

Vegetarisches Gericht... €

hausgemachte Spinat Serviettenknödel  (A1,D) 28.80
mit frischen Pfifferlinge à la crème, geschmorte Tomaten,
Lauchgemüse und gehobeltem Parmesan

Kalte Gerichte... €

Original Badischer Wurstsalat (A1,B,N,L1/2/3/4/5/6) 16.50
von der Lyoner an Vinaigrette, Zwiebeln, Gewürzgurke,
natürliches Brot aus der Hofbäckerei Joel

Salatteller „Marie“ (A1,B,D,E,L,N,1) 18.90
frische knackige Salate mit Samen, Kerne, Schinken, Ei, Käse,
natürliches Brot aus der Hofbäckerei Joel

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

Feinste Variation von **Französischem Käse** 24.50
hausgemachtes Chutney, Butter,
natürliches Brot aus der Hofbäckerei Joel (A1,B,D,N)

Nachtischkarte...



Feinstes cremigem Eis (A1,B,D,K2,K3,6) pro Kugel 3.90
Vanilleeis, Schokoladeneis, Joghurt-Himbeer-Eis, Walnuss Eis, Amarena Kirscheis

Fruchtige Sorbet (A,1,6) pro Kugel 3.90
Erdbeersorbet / Birnensorbet / Himbeersorbet / Limettensorbet / Aprikosensorbet

Der kleine Hof Wirt 6.00
Espresso dazu 1 Kugel Amarena Kirsch Eis (A1,B,D,N,6)

Mi Amore (A1,B,D,6) 7,50
kalter Kaffee mit weißem Schokoladeneis (A1,B,D,6)

Chef's Liebling 10,50
1 Kugel erfrischendes Aprikosensorbet
mit Robinson Original Spiced Rum getauft (1,6,N)

hausgemachte Meringue (Baiser) 10.80
mit 2 Kugeln Eis, feinsten Eierlikör mit Sahne (B,D,N3,6)

Zwetschgen Liesel 12.00
lauwarme Zwetschgenspalten mit Feldzwetschge getauft
mit Vanilleeis (A1,B,D,N)

Kompott von heimischen Zwetschgen (A1,B,D,K3) 12.50
an Quark - Joghurt Creme mit Amarettini und cremiges Walnußeis

Aprikosen - Rosmarin Halbgefrorenes und Sauerkirschsorbet
marinierte Heidelbeeren (A1,B,D,N) 13.90

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

Sommerliches Hofgeflüster

Sonnja

Prickelnder Rosèwein trifft Grapefruit, Himbeere & Ingwer, Sekt 0,2 ltr 9.00

Beerenwunder (0,0 Alkohol)

Fruchtpüree von Beeren, Johannisbeersaft Eiskwürfel Alkoholfreier Sekt 0,2 ltr 9.80

Schwarzwald - Cherry (0,0 Alkohol)

Kirsch Sirup mit Eiskwürfeln und Alpirsbacher Himmlisch HELLES 0,25 l 7.30
ALKOHOLFREI Bier aufgefüllt.

Hauptgänge

Cordon Bleu vom Schweinerücken (A1,B,D) 23.50

gefüllt mit Hinterschinken und Käse dazu Pommes frites

Jäger Schnitzel vom Schweinerücken 23.50

mit frischen Pilzen dazu hausgemachten Spätzle

feinstes Mischgemüse (A1,B,D,E,N)

Maultaschen gefüllt mit Spinat und Hackfleisch 24.50

mit frischen Pfifferlingen, an Kartoffelsalat (A1,B,D)

Matrosen Gericht (A1,B,D,I,H) 25.90

Seelachsücken auf Blattspinat vom kleinen Acker,

nappiert mit feinster Sauce von Elsässischem Safran, Dampfkartoffeln

Rückensteak vom Duk of Berkshire (Premiumsqualität) 28.90

eine Kreuzung zwischen dem Berkshire-Schwein, einer alten Rasse aus Oxfordshire,
und der Deutschen Landrasse.

an Kräuterjus, gebratener Blumenkohl dazu Pommes frites (A1,B,D)

Feinschmeckersalat (A1,B,E,LI,,N) 29.90

bunter Blattsalat mit frischen Kräutern aus dem Schrebergarten, mit

gebratenen Edelfischen, natürliches Brot aus der Hofbäckerei Joel

KÜCHENZEITEN

12h - 13.45h & 18h - 20.30h

Bestellungsannahme bis 13.30h / 20.00h

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

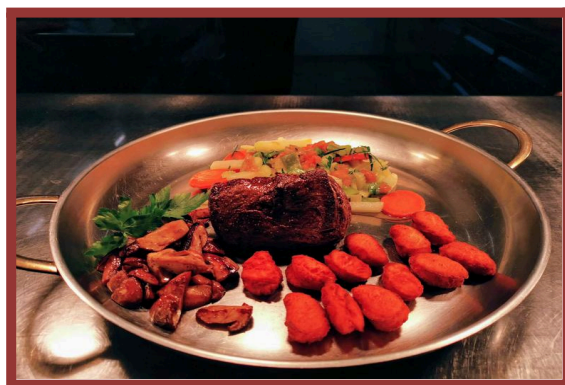
von hochwertigem Weiderind Wiedenbacher Hof Rickenbach-Bergalingen

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

I Gang Keule auf Spitzkohl, Serviettenknödel mit aromatischer Entensauce

II 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 & 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 Korken, 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