



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	0,15 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
- Terrine von der Barbarie Ente mit Kastanien** 19.00
knackigem Salatbouquet dazu hausgemachtem Chutney (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
Gänseleber Terrine (Foie Gras) **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, 17.50
und frischen Gartenkräutern (D,E,I,H,K,N) **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

Poulardenbrust 32.00
in Morchelrahmsauce dazu buntes Gemüse, Spätzle (A1,B,D)

Geschmortes Hirschragout 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 Steinpilzen kleine Portion 33.50
dazu buntes Gemüse Dauphinkartoffeln (A1,B,D,E)

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

Fischgerichte...

€

Seehechtfilet 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
Miesmuscheln - Safransauce, Fenchelgemüse dazu Butternudeln

*//„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 große Hofwirt Menü

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

Atlantik Steinbutt aus dem Wildfang (G,H,I,N)
an Limetten Beurre Blanc auf geschmorten Gartengurken

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

Medaillons vom Hirschrücken
aus dem Schwarzwälder Jagdrevier
an reduzierter Portweinsauce dazu Rahmwirsing
und hausmacher Spätzle (A1,B,D,N)

Zwetschgenwasser Parfait von der Feld Zwetschge
mit Zwetschgenkompott und Macadamia Nüssen (A1,B,D,N,K8)

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 Weidenind Wiedenbacher Hof Rickenbach-Bergalingen
Handgeschlagener Sauce Bernaise, frische Pilzen, buntes Gemüse, Dauphinkartoffeln
Zubereitungszeit ca 40 Minuten 54.00 € pro Person

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)

Unsere Weinempfehlung vom Fass...

- 2025er Sasbach Limburg Grauer Burgunder Kabinett trocken**
Sasbacher Winzerkeller / Kaiserstuhl 0.25 ltr 8,40 €
- 2025er Sasbach Rote Halde Spätburgunder Rotwein Q.b.A trocken**
Sasbacher Winzerkeller / Kaiserstuhl *Selektion Hasenwein* 0.25 ltr 8,40 €

Alkoholfreies Bier vom Fass...

- Alpirsbacher Himmlisch **Helles** ALKOHOLFREI 0.3 ltr. 4.50 €
blumig-fruchtige Hopfendolde, süßliches Malzaroma, schmeichelnde Hopfenbittere.

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 weisser Nougat Eis (A1,B,D,N,6)

Dänischer Kaffeeclatsch (A1,B,D,K,3,6) 6,80

Kugel Vanilleeis mit hausgemachter Schokoladensauce

Kompott von heimischen Zwetschgen (A1,B,D,K3) 8.50

an Quark - Joghurt Creme mit Amarettini und cremiges Walnußeis

Chef's Liebling 10,50

1 Kugel erfrischendes Aprikosensorbet

mit Robinson Original Spiced Rum getauft (1,6,N)

Zwetschgen Liesel 10.70

lauwarmer Zwetschgenspalten mit Feldzwetschge getauft,

an Vanillerahmeis (N,1,6)

hausgemachte Meringue (Baiser) 10.80

mit 2 Kugeln Eis, feinsten Eierlikör mit Sahne (B,D,N3,6)

Topfenpalatschinken 13.80

gefüllt mit Quark nappiert mit fruchtiger Orangensauce,

dazu Vanillerahmeis (A1,B,D,N)

Zwetschgenwasser Parfait von der Feld Zwetschge

mit Zwetschgenkompott und Macadamia Nüssen (A1,B,D,N,K8) 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