



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...



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

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

VORSPESSEN...



Marktfrische Salatvariation ✓	10.90
knackige Blatt- und Rohkostsalate	kl Portion 7.90
mit Samen und Kernen, klassisches Hausdressing (B,D,E,I,L,N)	
Knackiger Endiviensalat vom kleinen Acker (A1,B,E,N)	11.50
mit gehacktem Ei, Speck und Kracherle	kl Portion 8.50
Feldsalat von Wochner Landfrisch, Merdingen (A1,B,D,E,N)	16.90
mit gerösteten Speckwürfeln und Buttercrôutons	kl Portion 13.90
Carpaccio von der Deutschen Färse (B,D,L,N)	22.50
frischem Basilikum geriebenem Parmesankäse, knackigem Blattsalat dazu reichen wir Olivenöl und gereiftem 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...



Badische Flädlesuppe	10,00
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle, Schnittlauch (A1,B,D E,)	
Zwiebelsuppe "wie aus den Hallen von Paris"	10,50
mit Weißbrot überbacken mit Käse überbacken (A1,D,N)	
Crèmesuppe von Breisachern Pilzen ✓	11,00
mit gebratenen Pilzen und Französischen Cognac verfeinert (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"	21.50
Sauer oder geröstet dazu feinste Bratkartoffeln (B,D,E,L,N)	
Cordon Bleu vom Schweinerücken	22.90
gefüllt mit Hinterschinken und Käse dazu Pommes frites (A1,B,D)	
Badisches Lieblingsgericht	29.70
Ochsenfleisch nappiert mit Meerrettichsauce,	kleine Portion 26.70
Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln (A1,B,D,E,N)	
Filet von der Landsau (A1,B,D,E)	29.90
in feinsten Rahmsauce mit frischen Breisachern Pilzen,	kl Portion 26.90
buntes Wintergemüse und hausgemachten Butterspätzle	
Geschmortes Wildragout aus heimischer Jagd	33,50
in kräftiger reduzierter Rotweinsauce, sautierten	kl Portion 30,50
Waldpilzen, Rotkraut, Serviettenknödel, Preiselbeeren (A1,B,D,N)	
Simmentaler Premium Rinderrücken von der Färse	36.20
nappiert mit würziger Pfeffersauce dazu Gemüseragout und Bratkartoffeln (A1,B,D)	
Medaillons aus der Rehkeule (A1,B,D,N)	38.50
<i>aus heimischer Jagd</i>	kl Portion 35.50
nappiert mit fruchtiger Cassissauce dazu Wirsing à la Crème und hausgemachten Butterspätzle	

VEGETARISCHE GERICHTE...



Gefüllte Zucchini vom kleinen Acker ✓ (A1,B,D)	25.80
mit Selleriepüree, gebratenen Zwiebeln mit Käse überbacken an paniertem Brokkoli dazu Kartoffel Schupfnudeln	

FISCHGERICHTE...



Gebratener Kabeljau Rücken (A1,D,I,N)	39,90
an Limetten Beurre Blanc dazu Blattspinat, Butternudeln	kl Portion 36.90
Seeteufelmedaillon und Gambas (A1,B,D,I)	42.00
mit Rosmarin, nappiert mit feinsten Sauce vom	kl Portion 39.00
Elsässischem Safran. auf Selleriepüree und Dampfkartoffeln	

KÜCHENZEITEN

12h - 13.45h & 18h - 20.30h

Bestellungsannahme bis 13.30h / 20.00h

KALTE GERICHTE...



- 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)
- Elsässer Münsterkäse** 17,40
mit Kümmel, Butter und hausgemachtem Chutney
natürlichem Brot aus der Hofbäckerei Joel (A1,B,N)
- 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 aus der 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

Gutscheine ab sofort auch Online erhältlich



MENÜ FRANZ XAVIER

Crèmesuppe von Breisachern Pilzen (D,N)

mit gebratenen Pilzen und Französischen Cognac verfeinert

ODER

Feldsalat von Wochner Landfrisch, Merdingen (A1,B,D,E,N)

mit gerösteten Speckwürfeln und Buttercrôutons

Geschmortes Wildragout aus heimischer Jagd

in kräftiger reduzierter Rotweinsauce, sautierten
Waldpilzen, Rotkraut, Serviettenknödel, Preiselbeeren (A1,B,D,N)

ODER

Gebratener Meeresfisch

nach Tageseinkauf

nappiert mit seiner Sauce, feinstes Gemüse
dazu Butternudeln (A1,D,I,N)

Schwarzwald Idylle

Schokoladen Biskuit mit Kirschen,
Quarkcreme an Zimteis (A,B,C,D,K3,3,6)

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...

2022er Sasbacher PINOT MAGMA Q.b.A trocken

€

29

Vulkangestein, Wärme, Winzerkunst. Nirgendwo sonst entfaltet sich die feine Eleganz der Burgundertrauben so hervorragend wie am Kaiserstuhl.

Pinot Magma vereint all dies zu einem einzigartigen Weinerlebnis

DAS GROSSE FISCHMENÜ

Hofwirt Schnabuliererle

hausgemachtes Griebenschmalz dazu natürlichem Brot von der Hausbäckerei Joel von Vis a Vis (-)

Firlefanzen aus der Hofküche

Quiche vom Schottischen Lachs und Lauch (B,D,I)

Terrine von Krustentieren & kleine Gambas

dazu knackigem Feld- Endiviensalat (B,D,I,H,E)

Gebratenes weißes Heilbuttfilet (A1,I,E)

an Selleriepüree nappiert mit Limetten Beurre Blanc

kleine Miesmuschelsuppe (D,E,I,H,K,N)

mit gebratener Jakobsmuschel und frischen Gartenkräutern

Seeteufel Medaillons

aus dem finnischen Meerbusen

auf feinstem Ebly-Risotto nappiert

mit feinsten Sauce von Elsässischem Safran (A1,B,D,N)

Champagnerparfait & Lulo Sorbet (A1,B,D,N)

an hausgemachter Blätterteig - Vanillecremè - Sahne - Schnitte

5 Gang Menü 95 €

(mit 5 Glas Weinbegleitung + 25 €)

4 Gang Menü 82 € (ohne Suppe)

(mit 4 Glas Weinbegleitung + 20 €)

NACHTSCHKARTE...



Feinstes cremigem Eis (A1,B,D,K2,K3,6) pro Kugel 3.90

Vanilleeis, Schokoladeneis, Karamell Toffee Eis (Vegan), Walnuss Eis

Fruchtige Sorbet (A,1,6) pro Kugel 3.90

Zitronen / Orangen / Kirsch / Himbeer (Vegan)

Der kleine Hof Wirt

Espresso mit 1 Kugel Karamell Toffee Eis (Vegan) (A1,B,D,N,6) 6.00

Dänischer Kaffeeklatsch 6.50

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

Schwarzwald Idylle 8.20

Schokoladen Biskuit mit Kirschen, Quarkcreme an Zimteis (A,B,C,D,K3,3,6)

hausgemachte Meringue (Baiser)

mit 2 Kugeln Eis, feinsten Eierlikör mit Sahne (B,D,N3,6) 9.90

Apfelstrudel nach Altem Familienrezept 12.00

"FRISCH AUS DEM OFENTOFEN"

mit Vanillerahmeis, Sahne (A1,B,D,N,6)

Champagnerparfait & Lulo Sorbet 12.50

an hausgemachter Blätterteig - Vanillecremè - Sahne - Schnitte (A1,B,D,N)

Topfenpalatschinken 13.50

gefüllt mit Quark nappiert mit fruchtiger Orangensauce

dazu Vanillerahmeis (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 & Sulfit (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)