



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
Heidelbeer Prickelnder Alkoholfreier Sekt mit Heidelbeer 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
Limoncello Spritz DER SOMMER IM GLAS der berühmte süditalienische Zitronenlikör mit Badischem Sekt,Eis	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,I,L,N)

Hausterrine von der Barbarie Ente mit Maronen (A1,B,D,N) 18.80
an feinstem hausgemachtem Chutney, knackiger Frühlingsalat

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,)

Zucchinisuppe vom kleinen Acker ✓ 12,00
mit gebratener Gamba (D,H,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,I,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** (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
- Simmentaler Premium Rinderrücken von der Färse** (A1,B,D) 36.90
nappiert mit würziger Pfeffersauce, buntes Gemüse, Gratinkartoffeln

Vegetarische Gerichte... €

- Hausgemachte Ziegenfrischkäse Ravioli**  (A1,B,D) 27.50
auf gebratenem mediterranem Gemüse, Blattspinat und Bärlauchpesto

Fischgerichte... €

- Rhein Zanderfilet auf der Haut gebraten** (A1,D,I,N) 39,90
auf cremigem Lauchgemüse, Weißburgundersauce **kl Portion** 36.90
und feinsten Butternudeln
- Seeteufelmedaillon und wilde Gambas** (A1,B,D,I) 42.00
aus dem finnischen Meerbusen **kl Portion** 39.00
mit Rosmarin, nappiert mit feinsten Sauce vom
Elsässischem Safran. gebratenem mediterranem Gemüse
dazu Dampfkartoffeln

KÜCHENZEITEN

12h - 13.45h & 18h - 20.30h

Bestellungsannahme bis 13.30h / 20.00h

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)	
Elsässer Münsterkäse	17,40
mit Kümmel, Butter und hausgemachtem Chutney natürlichem Brot aus der Hofbäckerei Joel (A1,B,N)	
Salatschüssel “ Hasenfutter” 	18,50
(A1,B,E,L,N,1) 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	19,90
(A1,B,N,L1/2/3/4/5/6) 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



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

Badischer Sauerbraten (A1,B,D,E,N)

in kräftiger Cabernet Sauvignon Sauce,
dazu hausmacher Spätzle und Mischgemüse

ODER

Gebratener Meeresfisch

nach Tageseinkauf (A1,D,I,N)

nappiert mit seiner Sauce, feinstes Gemüse dazu Butternudeln

Zitronenkuss

Zitronensorbet mit Limoncello mit Sekt
und einen Schuß Mineralwasser aufgefüllt (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 ...

2019er Ihringer Winklerberg Grauburgunder trocken

VDP Erste Lage

Weingut Stigler Ihringen am Kaiserstuhl

€

41

Das große Hofwirt Menü

Hofwirt Schnabuliererle

hausgemachtes Griebenschmalz dazu natürlichem Brot von der
Hausbäckerei Joel von Vis a Vis (A1)

Firlefanzen aus der Hofküche

kleiner Gaumenschmeichler (B,D,I)

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 Frühlingskräutern, 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 Suppe)

(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
Chef's Liebling 1 Kugel Bananeneis mit hausgemachte Schokoladensauce (A,B,C,D,K,3,6)	6.50
Dänischer Kaffeeklatsch 1 Kugel Vanilleeis mit hausgemachte Schokoladensauce (A,B,C,D,K,3,6)	6.80
Kaiserstühler Bauernmädel lauwarme eingelegte Rotweinzwetschgen an Vanillerahmeis (A,B,C,D,K3,3,6)	8.50
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
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	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

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)