



Frohe Ostern & herzlich willkommen auf dem Schauin\$land – 1.147 Meter über dem Alltag

Ein Ort für gesellige Stunden und herzliche Gespräche-
Ein köstlicher Ort voller Atmosphäre, und immer dabei:
tolle Ausblicke in die Natur als weltbesten Geschmacksverstärker.

Wir legen großen Wert auf unverfälschte Kulinariik,
inspirierend und bodenständig, bevorzugt mit heimischen Produkten
in vertrauensvoller Zusammenarbeit mit Bauern und Produzenten.

Danke für euren Besuch
Familie Hegar mit dem Haldeteam

Unsere Öffnungszeiten: von Montag bis Sonntag

Warme Küche

ab 12:30 Uhr bis 14:30 Uhr (letzte Bestellung)
und ab 17:30 bis 19:30 Uhr (letzte Bestellung)

Vesper & Snacks... Bis 16.30 Uhr

Café & Kuchen

gibt´s ab 12:30 Uhr den ganzen Tag

Küchenpause von 16:30 Uhr bis 17:30 Uhr



Da kommt's her!



Mit den **Naturpark-Hotels** gehören wir zur Gemeinschaft von über 300 **„Schmeck den Süden“-Gastronomen** in Baden-Württemberg.

Wir **„Naturpark-Wirte“** bringen Ihnen ein Stück von uns und unserer Heimat auf den Teller: ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse oder fangfrischer Fisch – und **alles** aus unserem „Ländle“.

Unsere hochqualitativen Lebensmittel beziehen wir aus der Umgebung.

Kartoffeln und Kürbis · Beeren und Saison Gemüse

Familie Gerber · Forchheim am Kaiserstuhl

Frisches Bio-Gemüse direkt vom Feld

Michels Kleinsthof · Tunsel-Bad Krozingen

Frische Steinobst, Äpfel und Birnen

Bauer Peter Fischer · Efringen-Kirchen

Frisches Gemüse

Frische Brüder Heizmann & Söhne · Freiburg

Forellen und Lachsforellen

Familie Tress · Wutachtal

Ziegenkäse

Familie Rees · Ringlihof · Horben

Kuhmilchkäse

Familie Schäfer · Schwendehof · Lenzkirch

Säfte aus Apfel, Birnen und Holunder

Biohof Jung · Teningen

Wurst und Fleischspezialitäten

Metzgerei Kaltenbach · Schallstadt

Kalb und Rindfleisch

Bauern aus Münstertal-Stohren · Hofgrund und weitere

Rehwild und Rothirsch von Jägern aus der Region:

Schluchsee · Lenzkirch · Bonndorf · Glottertal: Metzgerei Linder

Sparkling

PINOT BLANC SEKT • brut Weingut Brenneisen · Markgräflerland	9,0
PINOT ROSE SEKT • brut Weingut Clauß · Lottstetten-nack	9,0
CUVÉE CHARDONNAY & SAUVIGNON BLANC • brut Weingut Heinemann · Scherzingen i. Markgräflerland	9,0

Vermouth & Sprizz

APEROL X • 0,2l Aperol mit Orange, Hibiskus, Maracuja, Grapefruit, Limette, Tonic & Sekt ...auch alkoholfrei möglich	9,0
AMALFI SPRIZZ • 0,2l Aromatik: Sizilianische Zitrone & Clementine Leichter Gin – Cocktail + Soda & Cremant	9,0
AMALFI TONIC Longdrink 0,3l	9,0
WHITE & TONIC Weißer Vermouth · Tonic Water	8,0
WALDFRUCHT - SPRIZZ • 0,2l Dunkelfruchtig und kräuterig... erfrischend & vollmundigauch alkoholfrei möglich	8,0

Alkoholfreie Apéros

ZITRONEN-BASILIKUM SPRIZZ • 0,2l Zitrone-Basilikum · Alkoholfreier Sekt · Tonic	9,0
ZITRONEN-INGWER SPRIZZ • 0,2l Zitrone-Ingwer Sirup · Apfelsecco · Soda	8,0
WINTERBIRNENTRAUM Der Prisécco aus der Manufaktur Jörg Geiger ist ein Aperitif aus von Hand gelesenen Birnen und Äpfeln mit Gewürzen	7,5



Wochenmenü

... jede Woche neu

03.04. – 09.04.

PASTRAMI VOM RIND

Cole Slow · gepickelte Zwiebeln · Schnittlauchcreme · Senf-Gurken

oder

KAROTTEN-INGWERSUPPE

gebratene Garnelen

GEBRATENE PERLUHNBRUST

Spitzkohlgemüse · Baba Ganoush · Polenta

oder

GEBRATENES ZANDERFILET

Escabeche Gemüse · Schlosskartoffeln

oder

SPINATKNÖDEL IN SALBEIBUTTER

Blattspinat · Pilze · Bergkäse

oder

BÄRLAUCH-RISOTTO

grüner Spargel · Erbsen · Morcheln

GEEISTE WALNUSSTORTE

Baiser · Schattenmorellen · Schokoladensoße

oder

EISMERINGE

Himbeer-Rhabarberkompott · Mangosöße
Erdbeer-Mascarponeeis · Pistazien

3 Gang Menü Fisch/Fleisch 58
3 Gang Menü Vegetarisch 48

2 Gang Menü Fisch/Fleisch 46
2 Gang Menü vegetarisch 36



A la carte

Vorweg

PASTRAMI VOM RIND 16,0
Cole Slow · gepickelte Zwiebeln · Schnittlauchcreme · Senf-Gurken

KAROTTEN-INGWERSUPPE 12,0
gebratene Garnelen

Hauptgänge

GEBRATENE PERLHUHNBRUST 36,0
Spitzkohlgemüse · Baba Ganoush · Polenta

GEBRATENES ZANDERFILET 36,0
Escabeche Gemüse · Schlosskartoffeln

SPINATKNÖDEL IN SALBEIBUTTER 26,0
Blattspinat · Pilze · Bergkäse

BÄRLAUCH-RISOTTO 24,0
grüner Spargel · Erbsen · Morcheln

Dessert

GEEISTE WALNUSSTORTE 12,0
Baiser · Schattenmorellen · Schokoladensoße

EISMERINGE 12,0
Himbeer-Rhabarberkompott · Mangosoße
Erdbeer-Mascarponeeis · Pistazien

BAUERNHOFEIS oder HAUSGEMACHTES SORBET pro Kugel 4,0
Große Kugel: Vanille · Erdbeere · Schokolade · Nuss
Quitte-Safran · Cassis · Himbeer-Gin

Vesper Karte

... ab 12:30 Uhr nur im Restaurant oder auf der Terrasse
Küchenpause von 16:30 Uhr bis 17:30 Uhr

BROT-KÖRBLE • Gedeck Brotkorb mit Salz & bestem Olivenöl	pro Person 1,50
BADISCHE TAFELSPITZBRÜHE  Flädle • Wurzelgemüse • Ochsenfleisch	10,0
BUNTER SALATTELLER Zwetschgen-Senf-Dressing • Gemüsesalate • Kerne • Radieschen	9,0
BEILAGENSALAT Blattsalate • Zwetschgen-Senf-Dressing	6,0
APÉRO-PLÄTTLI Fenchel-Salami • Schwarzwälder Schinken • Radieschen-Hummus • Bergblütenkäse- Ziegenkäse vom Ringlihof • Lachsforelle • Meerrettich • Brot	21,0
BADISCHER ROSTBRATEN -rosa gebraten-  geschmälzte Zwiebeln • Speck • Bohnengemüse • Spätzle	38,0
REHRAGOUT AUS DER HALDE JAGD cremiger Wirsing • Pilze • Preiselbeeren • Spätzle	36,0
PANIERTES SCHNITZEL VOM KALB Preiselbeeren-Pommes Frites • Zitrone	34,0
WURSTSALAT Radieschen • Gurke • rote Zwiebeln • hauseigenes Brot	14,50

Zum Dessert oder als Absacker

SÜßWEIN

2020 RIESLANER Auslese **5,0**
Weingut Wöhrlé · Lahr · Ortenau

2018 ST. PATRICK Beerenauslese Grauburgunder **5,5**
Weingut Johner · Bischoffingen · Kaiserstuhl

Aus Steinobst **serviert in 2cl**
Zwetschgenbrand Marder Fichtenhof **5,0**
Gelbe Bergpflaume Scheibel **9,0**

Zitrus & zarte Beeren und Florales
BRENNEREI FAUDE
Himbeergeist **8,0**
Blutorange aus Sizilien **9,5**

Aus Kernobst
Zibärtele · Marder Fichtenhof **6,0**
Williams klar · Münchenbach **6,0**
Quittenbrand · Marder Fichtenhof **8,0**
Moor-Birne Fruchtzug · Scheibel **6,5**

Kräuter
Kräuter-Brand mit Alpenkräutern Marder Fichtenhof **6,0**

Nussiges
Haselnussgeist Marder Fichtenhof **6,5**

Unser Liebling

SCHWARZWALDRAUSCH **9,0**
Tannenzapfenlikör aus Weißtannensprosslingen 50%
FAMILIE JAUTZ · OBERRIED

Offene Weine Weiss

0,1l • 0,75

FRISCH • FRUCHTIG • LEICHT

2023 GELBER MUSKATELLER • trocken **5,3 • 32**

WEINGUT NOTHNAGL • RIED • WACHAU • ÖSTERREICH

Sehr aromatisch • deutliches Muskatbouquet • blumige Noten

AROMATISCH – ELEGANT

2023 CHASSÉLAS "VOGELSANG" GUTEDEL • trocken **4,7 • 28**

WEINGUT FRANZ HERBSTER • EHRENKIRCHEN • BADEN

Zarte gelbe Frucht • fein mineralisch

2023 SCHEUREBE • VDP • trocken **5,3 • 32**

WEINGUT LÄMMLIN-SCHINDLER • MAUCHEN • MARKGRÄFLERLAND

WEINGUT BERCHER • VOGTSBURG-BURKHEIM AM KAISERSTUHL **5,5 • 34**

2024 WEISSBURGUNDER • trocken

Frisch mit lebendiger Säure • Birne und Grüner Apfel

WEINGUT ARNDT KÖBELIN • EICHSTETTEN AM KAISERSTUHL **5,3 • 32**

2024 SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST ROSÉ • trocken

WEINGUT CLAUß • LOTTSTETTEN-NACK **5,0 • 30**

2024 GRAUBURGUNDER • trocken

Vollmundig, aber nicht schwer, Sehr harmonisch und vielseitig.

2024 FUMÉ SAUVIGNON BLANC • trocken **5,5 • 34**

WEINGUT FRANZ HERBSTER • KIRCHHOFEN • MARKGRÄFLERLAND

Ein harmonischer Wein mit erfrischender Art und fruchtigem Nachhall

2024 RIESLING • Gutswein • trocken** **5,3 • 32**

WEINGUT ALEXANDER LAIBLE • DURBACH • ORTENAU

feine Frucht • dezente Süße • ein Gute-Laune-Macher

WEINGUT SCHNEIDER • ENDINGEN AM KAISERSTUHL

2023 CHARDONNAY • SPÄTLESE • trocken **6,0 • 36**

voller Schmelz • ätherischem Duft • feiner Würze nach quitte und Mandarine.

Alkoholfreie WeissWeine

CHENIN BLANC • Domaine Raisin • Loire – Frankreich **4,5**

SAUVIGNON BLANC • Weingut Zotz • Heiterheim **4,5**

Offene Weine Rot

0,1l • 0,75l

- 2021 SPÄTBURUNDER ROTWEIN • trocken** **5,5 • 34**
VdP WEINGUT BERCHER • BURKHEIM a. KAISERSTUHL
Saftig und feine Kirscharomatik
- 2020 SPÄTBURGUNDER **** trocken** **6,0 • 36**
WEINGUT R. & C. SCHNEIDER • ENDINGEN A. KAISERSTUHL
Kühle • elegante Aromen • Dunkle Frucht und kräftige Struktur
- 2017 "LIMBERG" ROTWEINCUVÉE- SE • trocken Magnum** **Glas 6,5**
WEINGUT BERCHER • BURKHEIM a. KAISERSTUHL
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Lemberger & Spätburgunder
- 2021 SYRAH "GE21" TROCKEN** **7,0 • 42**
WEINGUT ZIEREISEN • EFRINGEN-KIRCHEN • MARKGRÄFLERLAND
Kräftig mit Beerenaromen • pfeffrig & Elegant
-  **2020 MERLOT • trocken** **5,5 • 34**
BIO-WEINGUT LÄMMLIN-SCHINDLER • MAUCHEN-SCHLIENGEN
MARKGRÄFLERLAND
Frucht • samtig • kraftvoll
- 2022 GHENOS PRIMITIVO • trocken** **5,3 • 32**
WEINGUT TORREVENTO • APULIEN
Viel Frucht Kirsche und dunkle Beeren, trinkig
- BODEGAS OLARRA • LOGROÑO • RIOJA** **6,5 • 39**
2019 CERRO AÑON „GRAN RESERVA“ • trocken
Tempranillo & Garnacha • beeindruckender Wein • aromatische Aromen von Waldbeeren
Pflaumen • Tabak • Leder • vollmundig und rassig

Alkoholfreie RotWeine

- CREATION ROSE • WEINGUT ZOTZ • HEITERSHEIM** **4,5**
- PINOT NOIR • RAISIN • FRANKREICH** **4,5**

Kalte Getränke

Säfte & Schorle

Bio-SAFTKELTEREI

Bio-Orangensaft · Schwarze Johannisbeere

Traubensaft · Apfelsaft naturtrüb · heimischer Multisaft · Rhabarber

Pur – oder als Schorle • 0,3l **4,2**

Pur – oder als Schorle • 0,5l **5,2**

Wasser

Bio Bad Dürrheimer Mineralwasser • 0,75l **7,0**

Quellwasser von der Halde: Grander BergQuellwasser • 0,7l **5,0**

Limonaden

Hausgemachte Limos mit Sirup·Soda·Limette•0,5l **4,8**

Auswahl: Holunderblüte oder Zitrone-Ingwer

Fritz Kola · Fritz Orange · Fritz Light · Fritz Misch-Masch • 0,3l **4,3**

Thomas Henry Bitter Lemon · Tonic Water · Ginger Ale • 0,2l **3,9**

Biere aus Freiburg

Ganter Pils • frisch vom Fass • 0,3l **4,4**

Ganter Pils • frisch vom Fass • 0,5l **5,2**

Ganter Radler • frisch vom Fass • 0,4l **4,7**

Ganter Hefeweizen • frisch vom Fass • 0,3l **4,4**

Ganter Hefeweizen • frisch vom Fass • 0,5l **5,2**

Alkoholfreies Bier

Ganter Hefeweizen • alkoholfrei • aus der Flasche • 0,5l **5,2**

Freiburger Bierle • alkoholfrei • naturtrüb • aus der Flasche • 0,33l **4,4**

Heiße Getränke

Kaffee von Puro Fairtrade Coffee

Der Kaffee, welcher im Schatten einheimischer Bäume unserer Reservate in Harmonie mit der Natur wächst und gedeiht, wird von Fairtrade Kooperationen geliefert. Die Kaffeebauern erhalten einen fairen Preis für die Bohnen und es wird sogar noch mehr investiert, wie z. B. in Schulen, in die Wiederraufforstung und um die landwirtschaftliche Verbesserung voran zu treiben. Der Erlös aus dem Verkauf von Puro Produkten wird wiederverwendet, um Regenwald Gebiete, aus denen unser Kaffee kommt, zu kaufen und dadurch zu schützen.



Kaffee • Kleine Tasse	3,90
Kaffee • Große Tasse	4,80
Espresso • Espresso Macchiato	2,90
Cappuccino	4,60
Große Tasse Milchkaffee	5,20
Latte Macchiato	5,20
Heiße Schokolade • mit Sahne	5,20
Heiße Schokolade • ohne Sahne	4,90
Chai Latte • Gewürztee mit heißer Milch	5,20
Gerne bereiten wir ihr Getränk mit Hafermilch zu!	+0,50

Unser Bio-Tee in Spitzenqualität von PureTea/Althaus-Tee

Tee • Grosses Kännchen **0,61 • 6,3**

JAMES • Aromatisierter Bioschwarztee aus Earl Grey

AMAN • Bioschwarztee aus Darjeeling

CLAIRE • Biokräutertee aus Verbene

TRAUDL • Biokräutertee aus Almkräutern

HAYOTO • Bio Grüntee aus Sencha

JINJIN • Aromatisierter Grüntee mit Mango

AYURVEDA • Herbs and Ginger

BONGANI • Bio Aromatisierter Rooibos Vanille Tee

7x7DETOX TEE • Kräutertee von Jentschura

Der 49-Kräuter Basentee für eine bewusste Balance

VITALIS • Kräutertee von Dr. Joseph

Von Südtiroler Bergkräutern aus den Dolomiten

Tee im Glas

Kräuter • Kamille • Pfefferminz • Früchtetee • Schwarztee • Grüntee

0,41 • 3,8