



Herzlich willkommen auf dem Schauinsland – 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 Kulinarik,
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 Saisongemüse

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 · Hofsgrund und weitere

Rehwild und Rothirsch von Jägern aus der Region:

Schluchsee · Lenzkirch · Bonndorf · Glottertal: Metzgerei Linder

Sparkling

KAITUI SAUVIGNON BLANC SEKT • Brut 	9,0
Weingut Markus Schneider • Ellerstadt i. d. Pfalz	
VIVE LE 83 • Rosé Perlwein • Brut 	9,0
Weingut Salwey • Oberrotweil a. Kaiserstuhl	
MUSKATELLER SEKT • extra brut 	9,0
Weingut Kiefer-Seufert • Ballrechten-Dottingen	
ROSÉ SECCO ZERO • alkoholfrei	9,0
Weingut Alexander Laible • Durbach • Ortenau	

Vermouth & Sprizz

APEROL X • 0,2l	9,0
Aperol vom Winzer Laible mit Limette, Tonic & Sekt	
AMALFI SPRIZZ • 0,2l	9,0
Aromatik: Sizilianische Zitrone & Clementine Leichter Gin-Cocktail mit Soda & Crémant	
ZITRONEN-BASILIKUM SPRIZZ	9,0
Frisch, zitrisch, leicht kräuterig auch alkoholfrei möglich	
WHITE & TONIC“	7,5
Weißer Vermouth von Riesling • Tonic • Soda	

Alkoholfreie Apéros

STUDIO „ITALIANO SPRIZZ“ • 0,2l	8,0
Herrlicher frischer Aperol – Tonic & Sekt	
MARTINI FLOREALE • 0,2l	6,5
Alkoholfreier Martini • Tonic •	
ZITRONE-INGWER Sprizz • 0,2l	8,0
Zitrone-Ingwer • Apfelsecco von Köbelin • Soda	
“frukt.” vom Weingut Fritz Wassmer	
SPARKLING TEA • Hibiscus Tea Schorle 0,3l - alkoholfrei	7,5
Duftet nach frischem Zitronengras, Limette und Zitrone. Limonadig mit zarter Fermentnote am Gaumen. erinnert an Kombucha. ... auch schön zum Essen .. auf Eis serviert	

Offene Weine Weiß & Rot

0,1l · 0,75l

2022 GELBER MUSKATELLER · trocken 5,3 · 32

WEINGUT NOTHNAGEL · RIED · WACHAU

Sehr aromatisch · deutliches Muskatbouquet · blumige Noten

2024 GRAUBURGUNDER · GUTSWEIN trocken 5,5 · 34

WEINGUT KÖBELIN · EICHSTETTEN a. KAISERSTUHL

Der Klassiker...

2025 RIESLING · trocken · VDP.GUTSWEIN 5,3 · 32

WEINGUT PRINZ · HALLGARTEN · RHEINGAU

Klarer Riesling mit Apfel, Zitrus und feiner Kräuterwürze; mineralisch, saftig und elegant.

2025 ROSÉ · trocken 5,2 · 30

WEINGUT ABRIL · KAISERSTUHL · BADEN

Granatapfel, Erdbeere und Grapefruit; frisch, trocken und ideal zu leichter Sommerküche.

2025 SAUVIGNON BLANC · trocken 5,3 · 32

WEINGUT KLEIN · PFALZ

Maracuja, Mango und Stachelbeere; druckvoll, pikant und mit schönem Biss.

2022 BLAUER SPÄTBURGUNDER · Barrique · trocken 5,5 · 36

WEINGUT KARL H. JOHNER · BISCHOFFINGEN · KAISERSTUHL

Duftet nach dunklen Kirschen, Brombeeren und feiner Würze; kraftvoll mit rundem Tannin und elegantem Holzton.

2022 UNSER HAUSWEIN MERLOT · trocken 5,5 · 36

WEINGUT LÄMMLIN-SCHINDLER·MAUCHEN-SCHLIENGEN·MARKGRÄFLERLAND

Frucht · Würze · samtig · kraftvoll

2023 CUVÉE NR.1 · trocken 5,3 · 32

 **VdP& Bio WEINGUT KLUMPP · BRUCHSAL i. KRAICHGAU**

Cassis und Kakao, kandierte Kirschen in Schokolade.

Reben: Blaufränkisch, St. Laurent, Spätburgunder, Cabernet Sauvignon.

2019 CERRO AÑON „GRAN RESERVA“ · trocken 6,5 · 39

BODEGAS OLARRA · LOGROÑO · RIOJA

Tempranillo & Garnacha · beeindruckender Wein · aromatische Aromen von Waldbeeren Pflaumen · Tabak · Leder · vollmundig und rassig

Alkoholfreie Weine 0,1l

SAUVIGNON BLANC · CREATION ROSE · CREATION ROUGE 4,0

Weingut Zotz · Heitersheim

Schauinslandmenü

KLEINER SOMMERSALAT

Brotchips · Haus-Dressing

ROASTBEEF SCHEIBEN - rosa gebraten -

Gurkensalat · Paprikacreme · gepickelte Champignons · Haselnuss Crunch

SCHWARZWÄLDER REHRÜCKEN – rosa gebraten –

Heidelbeerchutney · Selleriepüree · Spitzkohl · Pilze · Schupfnudeln

oder

SEETEUFEL MEDAILLONS – gebraten –

Pulpo · Tomatenchutney · Mangold · Poveraden · Rosmarin Kartoffeln

HIMBEER PANNA COTTA

Pfirsichkompott · Lavendeleis

4 Gang · 65

Sommermenü vegetarisch

KLEINER SOMMERSALAT

Brotchips · Haus-Dressing

TOMATENKRAFTBRÜHE

Basilikum-Quarkklösschen

SPINATKNÖDEL MIT ZITRONEN-PFEFFER

Parmesansoße · Zucchini-Paprikagemüse · Pinienkerne

GEBACKENES FRISCHKÄSETÖRTCHEN

Heidelbeerkompott · Mascarponeeis · Schokoladencrumble

4 Gang · 49

A la carte

Vorweg

BROT-KÖRBLE • Gedeck

pro Person **1,50**

Brotkorb von unserem Hausbrot mit Kräuter-Blütensalz,
Aufstrich & portugiesischem Olivenöl

ROASTBEEF SCHEIBEN - rosa gebraten -

16,0

Gurkensalat • Paprikacreme • gepickelte Champignons • Haselnuss Crunch

WUTACHTALER LACHSFORELLE – Ceviche -

16,0

Passionsfrucht • Avokado • Korianderöl • knusprige Kartoffel

BUNTER SALATTELLER

11,0

Haus Dressing • Gemüsesalate • Kerne • Radieschen

BEILAGENSALAT

6,0

Blattsalate • Haus-Dressing

Suppe

CURRY-ZITRONENGRASSUPPE

12,0

gebratene Garnelen • geröstete Kokosflocken

TOMATENKRAFTBRÜHE

12,0

Basilikum-Quarkklösschen

BADISCHE TAFELSPITZBRÜHE

10,0

Flädle • Wurzelgemüse • Ochsenfleisch

Hauptgänge

ZANDERFILET – gebraten – Räucherforellen -Tapenade · Brokkolistampf · Chorizo Kräuterseitlinge · Gnocchi	40,0
SEETEUFEL MEDAILLONS – gebraten – Pulpo · Tomatenchutney · Mangold · Poweraden · Rosmarin Kartoffeln	46,0
SCHWARZWÄLDER REHRÜCKEN – rosa gebraten –  Heidelbeerchutney · Selleriepüree · Spitzkohl · Pilze · Schupfnudeln	46,0
ROTE LINSEN-SÜßKARTOFFEL GULASCH Erbsen-Minz Schmand · braisierter Chicoree	24,0
SPINATKNÖDEL MIT ZITRONEN-PFEFFER Parmesansoße · Zucchini-Paprikagemüse · geröstete Pinienkerne	28,0

Klassiker

BADISCHER ROSTBRATEN – rosa gebraten –  geschmälzte Zwiebeln · Speck · Bohnengemüse · Spätzle	38,0
SCHAUINSLÄNDER REHNÜSSCHEN  Spitzkohlgemüse · Pilze · Preiselbeeren · Spätzle	42,0
PANIERTES SCHNITZEL VOM KALB	34,0
VON DER PUTE Prelisbeeren · Pommes Frites · Zitrone	28,0

Dessert

GEBACKENES FRISCHKÄSETÖRTCHEN Heidelbeerkompott · Mascarponeeis · Schokoladencrumble	12,0
HIMBEER PANNA COTTA Pfirsichkompott · Lavendeleis	12,0
BAUERNHOFEIS oder HAUSGEMACHTES SORBET pro Kugel Große Kugel: Vanille · Erdbeere · Schokolade · Nuss Aprikosensorbet · Himbeersorbet · Passionsfruchtsorbet	4,0
ESPRESSO AFFOGATO Espresso · Vanilleeis · kleiner Muffin	8,0

SÜßWEIN

2020 RIESLANER Auslese Weingut Wöhrle · Lahr · Ortenau	5,0
2018 ST. PATRICK Beerenauslese Grauburgunder Weingut Johner · Bischoffingen · Kaiserstuhl	5,5
2019 TOKAJI · DISZNÓKÖ · 1413 · Ungarn Rebsorte: Furmint feiner Aperitif & Dessertwein, sowie zu Käse Sehr vielseitig · von Gänseleber bis zu Fischgerichten... ein Gedicht	5,0
2020 WEISSBURGUNDER · AUSLESE Weingut Franz Herbster · Kirchhofen Markgräflerland Kastanienhonig, Bienenwachs und reife Frucht im Bukett. Opulent und intensiv am Gaumen.	4,80
2020 MÜLLER THURGAU AUSLESE Weingut Köbelin · Eichstetten a. Kaiserstuhl	4,80
2022 GEWÜRZTRAMINER Weingut Fritz Wassmer · Schlat – Krozingen	0,1l Glas 5,5

Vesper Karte

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

TAGESSUPPE 9,0

BUNTER SALATTeller 11,0
Haus-Dressing · Gemüsesalate · Kerne · Radieschen

BROT-KÖRBLE · Gedeck pro Person 1,50
Brotkorb mit Salz & bestem Olivenöl

APÉRO-PLÄTTLI 21,0
Fenchel-Salami · Schwarzwälder Schinken
Radieschen-Hummus · Bergblütenkäse
Ziegenkäse vom Ringlihof Lachsforelle · Meerrettich · Brot

WURSTSALAT 14,50
Radieschen · Gurke · rote Zwiebeln · hauseigenes Brot

ROTE LINSEN-SÜßKARTOFFEL GULASCH 24,0
Erbsen-Minz Schmand · braisierter Chicoree

REHRAGOUT AUS DER HALDE JAGD 36,0
Spitzkohlgemüse · Pilze · Preiselbeeren · Spätzle

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 34,0
Preiselbeeren · Pommes Frites · Zitrone

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 Dür rheimer 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, Zitrone-Ingwer,

Fritz Kola • Fritz Orange • Fritz Light • Fritz Misch-Masch • 0,33l 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



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	0,6l • 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:	0,4l • 3,8
Kräuter • Kamille • Pfefferminz • Früchtetee • Schwarztee • Grüntee	