

UNSERE PHILOSOPHIE

Authentizität

Eigentum und Geschäftsführung aus einer Hand
Wir, die Eigentümer, sind mit unserem langjährigen Personal direkt am Gast,
egal ob im Restaurant, der Küche oder an der Rezeption,
wir wollen Ihr Ansprechpartner sein.

Individualität

Die Einzigartigkeit des Schlehdorn Wesens,
wer einmal bei uns war, der kommt wieder.
Ein Zeichen für unsere Erfahrung beim herzlichen Umgang mit unseren Gästen
und für einen hohen Qualitätsstandard.

Gastlichkeit

Wir sind stolz auf unsere langjährigen und zufriedenen Stammgäste.
Unsere authentisch-familiäre Atmosphäre und Empathie bei den Wünschen
unserer Gäste zeichnet das Familienunternehmen aus.

Nachhaltigkeit

Durch das Beziehen von regionalen und fairen Produkten tragen wir zum
Fortbestehen der heimischen Wirtschaft bei – Für eine nachhaltige Zukunft.

NATURPARKHOTEL

Als Naturparkhotel gehören wir zur Qualitäts-Gemeinschaft von über 290 „Schmeck den Süden“ Gastronomen in Baden-Württemberg.

Durch die Verwendung regionaler Produkte weisen wir nicht nur auf die Besonderheit unserer Heimat hin, sondern unterstützen damit auch gezielt die Landwirte im Hochschwarzwald.

Diese garantieren die Erzeugung wertvoller und gesunder Lebensmittel und bewahren mit ihrer Bewirtschaftung der Flächen die abwechslungsreiche Vielfalt und Einzigartigkeit unserer Landschaft.

Die Zusammenarbeit zwischen den Erzeugern, den Gastronomen und schließlich den Gästen bietet allen Vorteilen: Das Einkommen der Landwirte wird gesichert, die Transportwege der Produkte sind kurz und die Qualität der Erzeugnisse sind hoch. Und vor allem: Es schmeckt!

Mit diesen Produkten bieten wir Ihnen eine breite Angebotspalette an regionalen, kulinarischen und ideenreichen Gerichten, welche unter der Leitung von Küchenchef Fabian Ganter ein Mix aus moderner und traditioneller Küche wird.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Gourmet Menü

Gebratene Garnelen (3 Stück)
mit Knoblauchöl und geröstetem Baguette ⁵

Weißer Tomatensuppe
Basilikum, Radieschen-Öl, marinierte Kirschtomate

Steak vom Naturpark Weiderind
mit Kräuterbutter, gebratenem Gemüse und Pommes Frites ^{5.3}

Gebrannte Creme
von der Tonkabohne mit Orange und Blutorangensorbet ⁵

ganzes Menü 49,50
ohne Garnelen 39,50
ohne Suppe 42,00

Naturpark Menü

Rindertatar vom Bernauer Bio Weiderind
mit Balsamico Creme, Ei und Toast ^{8.10}

Rinderbrühe
mit Kräuterflädle und Schnittlauch ^{5.8}

Hausgeräucherte Wildbratwurst
mit Grünkohl und Forchheimer Bio-Kartoffeln ^{5.3}

Käsevariation vom Schwendehof
mit hausgemachten Chutneys und Trauben

ganzes Menü 46,00
ohne Tartar 33,00
ohne Suppe 41,00

Vegi Menü

Salate vom Büffet

Rote Beete Suppe
mit marinierter Roter und gelber Beete sowie Beete Püree



Hausgemachte Spaghettini
mit Trüffel Sauce und schwarzem Trüffel

Hausgemachtes Joghurt Eis






ganzes Menü 43,50
ohne Salat 36,50
ohne Suppe 36,00



Vorspeisen

Salate (vegan möglich) vom Büffet ^{5.3.9.10}	7,80€	
Feldsalat mit Preiselbeer Dressing, Speck und Croûtons ^{5.10}	8,00€	
Rindertatar vom Naturpark Rind mit Balsamico Creme, Ei und Toast ^{8.10}	14,50€	
Gebratene Garnelen (3 Stück) mit Knoblauchöl und geröstetem Baguette ⁵	12,00€	








Suppen

Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch ^{5.8}	5,50€	
Rote Beete Suppe (vegan) mit marinierter Roter und gelber Beete sowie Beete Püree	8,50€	 
Weißer Tomatensuppe Basilikum, Radieschen-Öl, marinierte Kirschtomate	8,50€	 


Liebe Gäste,

Wir servieren täglich wechselnde Hauptgerichte, welche nicht auf der Karte
verzeichnet sind. Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne.
Außerdem dürfen Sie sich vor dem Essen an unserer Brotstation bedienen.




Vegetarisch

Bergkäseknödel mit Bergkäse vom Schwendehof, Rahmpilzen, frischem Meerrettich und Kräutern ⁵	16,80€	 
Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse vom Schwendehof dazu gegrillte Minitomaten, Lauch und Röstzwiebeln ³	14,50€	 
Hausgemachte Spaghettini mit Trüffel Sauce und schwarzem Trüffel	29,00€	
Grünes Gemüse Curry (vegan) mit Mandel-Basmatireis, Räuchertofu und Brokkoli	16,50€	 

Fisch & Krustentiere

Gebratene Schwarzwälder Forellenfilets mit Mandelbutter, Blattspinat und Forchheimer Bio Kartoffeln	18,50€	
Gedünsteter Winter Kabeljau mit Pommery Senf Sauce, Lauch und Basmatireis ⁵	22,50€	
Gebratene Garnelen (5Stück) mit Linsen, Brokkoli, Zwiebeln und Aioli ⁵	24,50€	

Fleisch & Geflügel

24 Stunden Niedertemperatur gegarter Braten vom Bernauer Bio Weiderind mit Burgunder Sauce, Gemüse vom Markt und Spätzle ⁵	18,50€	
Perlhuhn Brust gebraten mit Portwein Jus, Mandel-Brokkoli und Sellerie Püree ^{5,3}	20,50€	
Steak vom Naturpark Weiderind (200g) mit Kräuterbutter, gebratenem Gemüse und Pommes Frites ^{5,3}	25,50€	
Zwei hausgeräucherte Wildbratwürste mit Grünkohl und Forchheimer Bio Kartoffeln ^{5,3}	19,50€	

Dessert

Zweierlei Mousse au Chocolat

mit Haselnuss-Crumble, Baiser und Himbeer Coulis ^{10.3} 8,00€

✓ Dazu empfehlen wir **Haselnussschnaps** der Brennerei Marder 5,50€



Tiramisu

Mit Baileys-Schaum, Schoko-Sponge und frischen Früchten ^{10.3} 8,50€

✓ Dazu empfehlen wir Rothaus **Creme Whiskey** 6,00€



Gebrannte Creme

von der Tonkabohne, mit Orange und Blutorange Sorbet ⁵ 9,50€

✓ Dazu empfehlen wir **Mandarinenschnaps** der Brennerei Marder 5,50€



Vanilleeis mit Espresso-Schaum

✓ Dazu empfehlen wir **Kakao-Nuss Likör** der Brennerei Erich 5,50€

4,20€



Käsevariation vom Schwendehof

mit hausgemachten Chutneys und Trauben 12,00€

✓ Dazu empfehlen wir **Tresterbrand** „Meistergeister“ 5,20€



Hausgemachtes Eis

je 3,50€



- Zimt
- Heidelbeer-Joghurt (Wilmershof)
- Joghurt
- Vanille
- Blutorange Sorbet



Kindergerichte

Pommes mit Ketchup	5,50€	
Schweine-Schnitzel mit Pommes	10,50€	
1 Wienerle mit Pommes	6,50€	
Spätzle mit Rahmsauce	7,50€	
Kinder- Käsespätzle	6,50€	 
Spaghetti mit Tomaten Sauce	6,50€	
Spaghetti mit Bolognese Sauce	7,50€	

Nummernsystem:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder Konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt", 6 geschwärzt", 7 gewachst, 8 mit Phosphat", 9 mit Süßungsmittel" oder "mit Süßungsmitteln, 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 13 coffeinhaltig, 14 chininhaltig

Mittagsimbiss Wochenübersicht

Montag

Penne mit Tomaten Sauce und verschiedenen Toppings
Gaisburger Marsch



Dienstag

Sellerie Suppe mit Brot
Überbackener Blumenkohl mit Kartoffeln



Mittwoch

Penne mit Hackfleisch Sauce und verschiedenen Toppings
Erbseneintopf mit Wienerle



Donnerstag

Lasagne
Kartoffel Lauch Gratin



Freitag

Penne mit Tomaten Sauce und verschiedenen Toppings
Wurstkessel mit Brot



Samstag

Sellerie Suppe mit Brot
Maultaschen in Brühe



Sonntag

Penne mit Hackfleisch Sauce und verschiedenen Toppings
Nudel Gemüse Auflauf

