

## *Saisonmenü*

Herbstlicher Blattsalat  
mit gebackenem Ziegenkäse  
und Walnüssen

2016 Sauvignon blanc, trocken  
Winzergenossenschaft Laufen 0,10L

\*\*\*

Kürbisschaumsuppe mit gebratener  
Black-Tiger Garnele

2016er Rosé trocken  
Winzerverein Oberrotweil 0,10L

\*\*\*

Zweierlei von Reh und Hirsch  
mit Apfel-Rotkraut, gebratenen Pilzen  
Broccoliröschen und Kartoffelkroketten

2015er Pinotage „Good Hope“  
Dani de Wet, Robertson South Africa 0,10L

\*\*\*

Mandelparfait mit Quittensorbet  
und Schokolade

2015er Klingelberger Riesling Auslese  
Winzergenossenschaft Durbach 5cl

als 4 - Gang - Menü 49,00

incl. Weinbegleitung 64,00

\*als 3 – Gang - Menü 42,00

incl. Weinbegleitung 52,00

## *Überraschungsmenü*

Lassen Sie sich von uns verwöhnen  
Überraschungsmenü mit 6 Gängen

**Euro 62,00**

Menübestellung bis 20:45 Uhr möglich  
incl. Weinbegleitung Euro 85,00

## Vorspeisen

Knackige Blattsalate mit Rohkostsalaten Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen und feiner Balsamicocreme	6,80
Feldsalat mit Speck-Knoblauchdressing mit Buttercrôutons	8,20
Gratinierter Ziegenkäse mit Balsamico-Honigdressing Feigensenf und kleinem Salat	9,80
Vitello „Tonnato“ mit Oliven und Kapernäpfel	9,80
Badisches Schneckenragout im Nudelnest mit Gemüsebrunoise, Knoblauch und Weißwein	10,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitronen- Olivenmarinade Rucola und gehobeltem Parmesan	13,80
Spaghetti mit Steinpilzen und gebackenem Kalbsbries	14,80

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,20
Steinpilzrahmsüppchen mit Weißbrotwürfel und Kräutern	6,80
Kürbiscremesuppe mit Milchschaum und gerösteten Kürbiskernen	6,80
und gegrilltem Gambaspieß	8,50

## Hauptgerichte

Kürbis-Lauch-Pflanzerl mit Bulgur auf Kartoffelpüree und KürbissöÙle	„Vegi“	14,80*
Frische Teigtaschen gefüllt mit Steinpilzen Frühlingszwiebeln Walnüssen und Trüffelschaum	„Vegi“	16,80*
Freiburger Leberle sauer oder geröstet mit Bratkartoffeln und grünem Salat		13,80*
Herzhafte Wildbratwürstel mit Röstzwiebeln an Apfel- Rotkraut und Kartoffelpüree		16,80
Geschnetzeltes vom Kalb mit frischen Champignons Butternudeln und grünem Salat		18,50*
Schweinerückenmedaillons mit Maronenkruste Kartoffelkroketten und grünem Salat		18,50*
Wildragout vom Hirsch und Reh mit sautierten Pilzen, Preiselbeerbirne Semmelknödel und grünem Salat		19,80*
Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel an Champignonrahm jungem Gemüse und feinen Knöpfele		19,80*
Kalbsrahmschnitzel „Badische Art“ mit hausgemachten Spätzle und grünem Salat		20,80*
Rind und Schweinemedailion mit gebratenen Pilzen an zweierlei Saucenspiegel hausgemachte Spätzle und grünem Salat		22,80*
Rosa gebratene Barbarie- Entenbrust mit Karamellmaronen, Apfel-Rotkraut und Schupfnudeln		23,80*
Rumpsteak „Dry aged, 20 Tage am Knochen gereift“ von der deutschen Färse mit hausgemachter Kräuterbutter Bohnen im Speckmantel und Pommes frites		24,80*

## *Hauptgerichte*

Zweierlei von Reh und Hirsch mit Apfel-Rotkraut, gebratenen Pilzen Broccoliröschen und Kartoffelkroketten	25,80*
Rinderfiletsteak mit gebratenen Pilzen Rosa Pfefferbeeren Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin	28,80*

## *Für zwei Personen*

Chateau Briand (Zubereitungszeit ca. 25 Minuten)	62,00
450 gr Rinderfilet am Stück gebraten mit Champignons und Pfifferlingen Sauce Bearnaise, Gemüse vom Markt Kartoffelkroketten, gratinierten Kartoffeln hausgemachte Spätzle oder Pommes frites	

## *Fischgerichte*

Lebendfrische Schwarzwaldforelle Blau oder Müllerin Art Salzkartoffeln und grünem Salat	18,80
Hausgemachte Hechtschaumklöße in Weißburgundersauce mit Blattspinat und Butternudeln	21,00*
Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Schwarzwurzelmouse und geschwenkten Kartoffeln	23,80*
Trilogie von Lachs, Zander und Seeteufel an Rieslingsauce mit Blattspinat und Butternudeln	24,80*

## *Kleine Gerichte*

Wurstsalat von Kalbslyoner <sup>②④⑤⑥</sup> mit Bauernbrot	7,30
Wurstsalat von Kalbslyoner <sup>②④⑤⑥</sup> mit Käse und Bauernbrot	7,90
Schwartenmagen <sup>②④⑤⑥</sup> in pikanter Zwiebelvinaigrette mit Bauernbrot	7,90
Bauernbrot mit gekochtem Hinterschinken <sup>②④⑤⑥</sup>	8,50
Käsebrett mit verschiedenen Brotsorten	11,80
Vesperbrette <sup>②④⑤⑥</sup> nach Art des Hauses	11,80
Gefülltes Blätterteigpastetle mit Kalbsragout	11,80
Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites	9,90
Toast "Ibn Saud" Kalbsteak mit gebratenen Früchten und Curryhollandaise überbacken	14,50

## Dessert

Gemischte Eiscreme mit Sahne	4,50 5,20
Dunkles Schokoladentörtchen mit Vanilleeis	5,60
Fruchtsalat mit Vanille und Erdbeereis Maraschino und Sahne	6,90
Geeistes Mandelparfait mit Quittensorbet und Schokolade	7,00
Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,90
Dreierlei fruchtige Sorbets vom Eckhof umlegt mit frischen Früchten	7,20
Duett von weißem und dunklem Mousse au chocolat an Fruchtsaucenspiegel	7,20

Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

## Dessert

Dessertteller Hotel „ <i>Bierhäusle</i> “	7,80
Käse – Dessert (dreierlei Käse mit Trauben)	6,90
Affogato al caffè Eine Kugel Vanilleeiscreme mit einem Espresso	4,40

## Unsere Weinempfehlung

Klingelberger Riesling Auslese Winzergenossenschaft Durbach	5cl	3,80
Waltershofener Steinmauer Muskateller Weingut Hercher	0,1l	3,20

Als Abschluss empfehlen wir Ihnen  
Kaffee, Espresso oder einen feinen Cappuccino  
und dazu die edlen Schnäpse aus  
badischen Brennereien

Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

## *Aperitif's*

Ein Glas Hausmarke, Oberrotweiler Jahrgangssekt, Flaschengärung		
Grauburgunder, Extra trocken		5,00
Muskateller, Extra trocken		6,00
Ein Glas Spumante		7,20
2010er Franciacorta Brut Millesimato, Monzio Compagnoni		
Franciacorta Lime		7,80
2010er Franciacorta Brut mit Limette, Eiswürfel und „Bierhäusle Sirup“		
Aperol Spritz <sup>①②</sup>		5,90
Hugo		5,90
Kir Royal		5,10
Martini bianco	5 cl	3,70
Martini rosso	5 cl	3,70
Campari -Soda <sup>①</sup>	4 cl	4,90
Campari - Orange <sup>①</sup>	4 cl	5,90
Sherry Tio Pepe	5 cl	4,60
Sherry Medium dry Amontillado	5cl	4,60
Portwein Sandemann	5 cl	4,60
Pernod <sup>①</sup>	2 cl	4,80
Alkoholfreier Cocktail		5,70



## Offene Weißweine 0,25 ltr

### Gutedel

Laufener Altenberg trocken, WG Laufen 4,00

### Müller Thurgau

Lehener Bergle trocken, Weingut Schätzle 4,00

Lehener Bergle, Weingut Schätzle 4,00

### Weißer Burgunder

Waltershofener Steinmauer, Weingut Hercher 4,70

Burkheimer trocken, Weingut Bercher 5,80

### Grauer Burgunder

Achkarren trocken, Winzergenossenschaft Achkarren 5,60

### Riesling

Durbacher Klingelberg "Edition Bierhäusle" aus der 0,75 ltr Flasche

Qualitätswein trocken, Winzergenossenschaft Durbach 6,00

Kabinett lieblich, Winzergenossenschaft Durbach 6,00

### Muskateller

Waltershofener Steinmauer aus der 0,75 ltr Flasche 6,00

Qualitätswein  
Weingut Hercher

### Sauvignon blanc

Laufener Altenberg aus der 0,75 ltr Flasche 6,00

Qualitätswein trocken  
Winzergenossenschaft Laufen

### Spätburgunder Weißherbst/Rosé

Waltershofener Steinmauer, Weingut Hercher 4,50

Oberrotweiler Rosé trocken, aus der 0,75 ltr Flasche 6,00

WG Oberrotweil





## *Offene Rotweine 0,25 ltr aus Baden*

Lehener Bergle Spätburgunder Rotwein trocken Weingut Schätzle	5,80
Waltershofener Steinmauer Spätburgunder Rotwein Weingut Hercher	5,80
Kirchhofener Spätburgunder Rotwein feinherb Weingut Herbstler	5,80
Oberrotweiler Spätburgunder Rotwein trocken Winzerverein Oberrotweil	5,80
Bierhäusle Hauswein Spätburgunder Rotwein trocken „Holzfassausbau“ Nimburg Bottinger Steingrube, Weingut Fischer/Heger	6,00

## *Italien*

Nero D`Avola Vino Biologico aus der 0,75 ltr Flasche Abbazia Santa Anastasia /Sizilien	7,00
---	------

## *Weinschorle*

Weißweinschorle vom „Müller Thurgau“	2,90
Rotweinschorle vom Spätburgunder	3,80



## *Flaschenweine*

### *Magnumflaschen 1,5 ltr*

2015er Laufener Altenberg Grauer Burgunder Edition No.5 Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Laufen	50,00
2015er Nero D`Avola Vino Biologicohe Abbazia Santa Anastasia /Sizilien	42,00
2014er Barbera del Monferrato Superiore DOCG Gaudio-Bricco Mondalino / Piemont	46,00
2014er Sasbacher Rote Halde Spätburgunder Rotwein Qualitätswein Winzergenossenschaft Sasbach	50,00
2015er Belleruche Côte du Rhône AOC M. Chapoutier / Rhône	58,00
2014er Curtefranca Rosso DOC Ca del Bosco / Lombardei	74,00
2011er Oberrotweiler Blauer Spätburgunder „Riserva“ Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Oberrotweil	74,00
2012er LIMBERG XII Rotwein Cuveé trocken Barrique Cabernet-Sauvignon, Merlot, Lemberger & Spätburgunder. Weingut Bercher Burkheim	92,00

### *Sekt 0,75 ltr.*

Bierhäusle Hausmarke vom Winzerverein Oberrotweil	
Grauburgunder Jahrgangssekt Extra trocken	27,00
Muskateller Jahrgangssekt Extra trocken	31,00
Lehener Bergle Weißburgunder Brut Weingut Bernhard Schätzle	29,00

### *Spumante 0,75 ltr*

2010er Franciacorta Brut Millesimato, Monzio Compagnoni	42,00
---	-------

### *Champagner 0,75 ltr*

Jacquart Mosaique Brut	69,00
Champagner Hugot&Clement Ein edler Champagner dessen Bouquet an die weißen Alba Trüffel aus dem Piemont erinnert. .	69,00

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt  
Jahrgangsänderungen vorbehalten



## *Flaschenweine 0,75 ltr*

### *Riesling*

2016er Edition Bierhäusle	18,00
Durbacher Plauelrain Klingelberger Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Durbach	
2014er Edition Bierhäusle	18,00
Durbacher Plauelrain Klingelberger Kabinett Winzergenossenschaft Durbach	
2016er Burkheimer VDP.Ortswein	27,00
Qualitätswein trocken Weingut Bercher, Burkheim	

### *Weißer Burgunder*

2014er Lehener Bergle Qualitätswein trocken	19,00
Weingut Bernhard Schätzle/Lehen	
2016er Sasbach Limburg Kabinett halbtrocken	22,00
Winzergenossenschaft Sasbach	
2016er Burkheimer VDP Ortswein trocken	28,00
Weingut Bercher Burkheim	

### *Chardonnay*

2016er Ehrenstetter Ölberg "S"	25,00
Qualitätswein trocken Weingut Franz Herbster Kirchhofen	
2016er Achkarrer Schloßberg „Bestes Fass“	26,00
Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Achkarren	
2015er Burkheimer –SE-	39,00
Qualitätswein trocken Weingut Bercher Burkheim	
2015er Schreckbichl 'Altkirch' DOC	26,00
Schreckbichl, Südtirol (Girlan)	



## *Flaschenweine 0,75 ltr*

### *Grauer Burgunder*

2016er Achkarrener Castellberg Kabinett trocken Winzergenossenschaft Achkarren	23,00
2015er Laufener Altenberg Edition No.5 Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Laufen	25,00
2014er Oberrotweiler Käsleberg Selektion Spätlese trocken Winzergenossenschaft Oberrotweil	26,00
2016er Eichstetter Kabinett trocken Weingut Arnd Köbelin	26,00

### *Sauvignon blanc*

2016er Durbacher Steinberg Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Durbach	29,00
---	-------

### *Gewürztraminer*

2015er Freiburger Steinmauer Spätlese Weingut Hercher/Waltershofen	19,00
--	-------

### *Scheurebe*

2016er Durbacher Plauelrain Auslese Winzergenossenschaft Durbach	0,5 ltr	25,00
---	---------	-------

### *Rosé*

2016er Oberrotweiler Rosè Qualitätswein trocken Winzerverein Oberrotweil	18,00
--	-------



## *Flaschenweine 0,75 ltr*

### *Rotwein aus Baden*

2014er Kirchhofener Spätburgunder Qualitätswein feinherb – im Stückfass gereift Weingut Franz Herbster Kirchhofen	23,00
2013er Durbacher Pinot Noir Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Durbach	25,00
2015er Eichstetter Spätburgunder Qualitätswein trocken Weingut Arnd Köbelin	28,00
2015er Burkheimer VDP Ortswein Spätburgunder Kabinett trocken Weingut Bercher, Burkheim	29,00
2014er Laufener Altenberg Reserve Cuveé Edition No. 5 Spätburgunder & Nebbiolo, Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Laufen	31,00
2012er Freiburger Steinmauer Cabernet Sauvignon Barrique Qualitätswein trocken Weingut Alfred Hercher Waltershofen	31,00
2013er Laufener Altenberg No. 5 Barrique Spätburgunder Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Laufen	32,00
2015er Achkarrer Schloßberg Cabernet Sauvignon Barrique Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Achkarren	35,00
2013er Laufener Altenberg Nebbiolo Edition No. 5, Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Laufen	36,00
2011er Oberrotweiler Blauer Spätburgunder „Riserva“ Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Oberrotweil	37,00
2013er Sasbacher Rote Halde Spätburgunder Barrique Auslese trocken Winzergenossenschaft Sasbach	42,00
2013er LIMBERG XIII Rotwein Cuveé trocken Barrique Cabernet-Sauvignon, Merlot, Lemberger & Spätburgunder Weingut Bercher/Burkheim	46,00
2012er Burkheimer Feuerberg Großes Gewächs Barrique Spätburgunder VDP Qualitätswein trocken Weingut Bercher/Burkheim	79,00

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt  
Jahrgangsänderungen vorbehalten



## *Flaschenweine 0,75 ltr*

### *Österreich*

2011er Zweigelt „Große Reserve“ 36,00  
Sepp Moser /Kremstal&Neusiedlersee 

### *Frankreich*

2015er Belleruche Côte du Rhône AOC 29,00  
M. Chapoutier, Rhône

2008er Baronne Philippine de Rothschild La Capitelle 48,00  
Limeoux

### *Italien*

2016er Primitivo Salento „Olympus“ 23,00  
Castell Argo /Apulien

2014er Barbera del Monferrato Superiore DOCG 23,00  
Gaudio-Bricco Mondalino / Piemont

2010 er Cannonau di Sardegna Riserva DOC 29,00  
Selle&Mosca/Sardinien

2012er Tenuta di Castiglioni 36,00  
Frescobaldi, Toscana

2014er Curtefranca Rosso DOC 37,00  
Ca del Bosco / Lombardei

2009er Brunello di Montalcino DOCG 89,00  
Poggio Antico Montalcino / Toscana

### *Spanien*

2011er Rioja Reserva 32,00  
Verema

### *Portugal*

2013er Touriga Nacional Douro D.O.C. 27,00  
Vidigal Wines / Douro







## *Biere vom Faß*

Ganter Pils	0,30 l	3,20
Waldhaus Diplom Pils	0,30 l	3,20
Ganter Weizen hefetrüb	0,50 l	4,20
Ganter Weizen hefetrüb	0,30 l	3,30
Radler	0,40 l	3,60

## *Flaschenbiere*

Ganter Badisch Weizen kristallklar	0,50 l	4,20
Ganter Badisch Weizen hefe dunkel	0,50 l	4,20
Ganter Urtrunk	0,33 l	3,30
Ganter Magisch Dunkel	0,33 l	3,30
Maisel Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	4,20
Ganter Pils, alkoholfrei	0,33 l	3,20
Freiburger Pilsner	0,33 l	3,20
Waldhaus Jubiläums Dunkel	0,33 l	3,20

## *Alkoholfreie Getränke*

Schlör Fruchtsäfte		
Apfelsaftschorle	0,25 l	2,70
Apfelsaftschorle	0,40 l	3,90
Apfelsaft	0,25 l	3,10
Apfelsaft	0,40 l	4,20
Schwarzer Johannisbeerschorle	0,25 l	2,90
Schwarzer Johannisbeernektar	0,25 l	3,40
Orangensaft	0,25 l	3,20
Tomatensaft	0,20 l	2,90
Coca Cola <sup>①②④</sup> , Fanta <sup>②④</sup> , Spezi <sup>①②④</sup>	0,20 l	2,20
Coca Cola <sup>①②④</sup> , Fanta <sup>②④</sup> , Spezi <sup>①②④</sup>	0,40 l	3,90
Coca Cola light	0,33 l	2,80
Rivella rot	0,33 l	3,00
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water	0,20 l	2,90
Bad Dürrheimer Mineralwasser „Exclusiv“	 0,25 l	2,40
Bad Dürrheimer Mineralwasser „Exclusiv“	 0,75 l	5,10
Bad Dürrheimer Mineralwasser „Legere“	 1,00 l	7,10
Bad Dürrheimer Mineralwasser „Exclusiv“ Naturell	 0,50 l	4,00



## *Digestif 2 cl*

### *Drescher / Lehen*

Obstler	43%	2,80
Weinhefe	43%	2,80
Williamsbirne	40%	3,30
Kirschwasser	42%	3,30
Mirabell	41%	3,30
Apfelbrand Faßgelagert	40%	3,30

### *Schladerer*

Himbeergeist	42%	3,80
Williamslikör	28%	3,50
Wildschlehe	43%	5,00

### *Hercher*

Sauerkirschliör	28%	3,50
-----------------	-----	------

### *Franz Herbstler/Kirchhofen*

Zibärtele	45%	4,80
-----------	-----	------

### *Weingut Bercher / Burkheim*

Sauerkirsch	40%	5,00
Marc aus dem Holzfaß -3 Jahre gereift-	45%	4,50

### *Cambio Grappa*

Nero d'Avola	40%	5,00
Nebbiolo da Barolo	40%	5,00
Primitivo	40%	5,00
Muscato	40%	5,00

### *Diverse Digestif's*

Fine Calvados Boulard	40%	4,50
Hennessy Cognac	40%	5,00
Malteserkreuz	40%	3,00
Jubiläumsaquavit	40%	3,20
Fernet Branca	42%	2,90
Jägermeister	35%	2,90
Ramazzotti 4cl	30%	3,80





*Digestif 2 cl*  
*Swabian Whisky*

Tecker 5 Jahre	40%	3,00
Tecker Sherry Cask Single Malt	43%	4,50

*Islay*

Bowmore 12 Jahre	40%	3,80
Lagavulin 16 Jahre	43%	5,50
Caol Ila Distillers Edition	43%	5,50
Laphroig Lore	48%	7,80

*Highland/ Speyside*

Tomatin Legacy	43%	3,50
Cragganmore 12 Jahre	40%	3,80
Aberlour Double Cask 12 Jahre	40%	4,20
Glenfiddich Rich Oak 14 Jahre	40%	4,70
Oban 14 Jahre	43%	4,70

*Isle of Sky*

Talisker Distillers Edition	45,8%	5,50
-----------------------------	-------	------

*Rum*

Dos Ron 16 Jahre, Dominikanische Republik	40 %	4,00
Dos Ron 21 Jahre, Dominikanische Republik	40 %	5,50
Botucal Reserva, Venezuela	40%	5,00



## Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,50
Portion Kaffee	4,50
Cappuccino	2,80
Espresso	2,40
Latte Macchiato	3,50

## Tee

Eilles Tee	Glas 0,3 ltr	3,00
------------	--------------	------

Darjeeling, Earl Grey.  
Pfefferminz  
Bio Früchte Natur  
Kamillenblüte  
Alpenkräuter Schweizer Art  
Rooibos Vanille



## Hotel und Restaurant Gutscheine

Unsere Gutscheine sind das passende Geschenk für jeden Anlass. Bereiten Sie Freude mit einem Hotel oder Restaurant Gutschein vom Bierhäusle und verschenken Sie so kostbare Zeit und unvergessliche Momente. Gutscheine sind an der Rezeption erhältlich.

## Unsere Speise und Getränkekarte als pdf zum download



Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt  
Jahrgangsänderungen vorbehalten

