

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 Balsamicocreame	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
Thunfischcarpaccio mit weißem Balsamico und rosa Pfeffer	14,50
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 Schweinemedailon 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 Schwarzwurzelmousse und geschwenkten Kartoffeln	23,80*
Trilogie von Lachs, Zander und Seeteufel an Rieslingsauce mit Blattspinat und Butternudeln	24,80*

Kleine Gerichte

Wurstsalat von Kalbslyoner ^{ⓂⓄⓈⓈ} mit Bauernbrot	7,30
Wurstsalat von Kalbslyoner ^{ⓂⓄⓈⓈ} mit Käse und Bauernbrot	7,90
Schwartenmagen ^{ⓂⓄⓈⓈ} in pikanter Zwiebelvinaigrette mit Bauernbrot	7,90
Bauernbrot mit gekochtem Hinterschinken ^{②④⑤⑥}	8,50
Käsebrett mit verschiedenen Brotsorten	11,80
Vesperbrette ^{ⓂⓄⓈⓈ} nach Art des Hauses	11,80
Gefülltes Blätterteigpastete 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
Aperol Spritz ^{①②}		5,90
Hugo		5,90
Kir Royal		5,10
Martini bianco	5 cl	3,70
Martini rosso	5 cl	3,70
Campari -Soda ^①	4 cl	4,90
Campari - Orange ^①	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 ^①	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 4,60

Burkheimer trocken, Weingut Bercher 5,60

Grauer Burgunder

Achkarren trocken, Winzergenossenschaft Achkarren 5,40

Riesling

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

Qualitätswein trocken 6,00

Kabinett lieblich, WG Durbach 6,00

Klingelberger Auslese 5cl 3,80

Winzergenossenschaft Durbach

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 Herbster	5,80
Oberrotweiler Spätburgunder Rotwein trocken Winzerverein Oberrotweil	5,80
Bierhäusle Hauswein Spätburgunder Rotwein trocken „Holzfassausbau“ Nimburg Bottinger Steingrube, Weingut Fischer/Heger	6,00

Südafrika

Pinotage „Good Hope“ aus der 0,75 ltr Flasche Dani de Wet, Robertson	6,00
---	------

Italien

Primitivo Salento „Olympus“ aus der 0,75 ltr Flasche Castell Argo /Apulien	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	48,00
2009er Oberrotweiler Blauer Spätburgunder „Riserva“ Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Oberrotweil	72,00
2015er Belleruche Côte du Rhône AOC M. Chapoutier, Rhône	58,00
2014er Sasbacher Rote Halde Spätburgunder Rotwein Qualitätswein Winzergenossenschaft Sasbach	42,00
2011er LIMBERG XI Rotwein Cuvéé trocken Barrique Cabernet-Sauvignon, Merlot, Lemberger & Spätburgunder. Weingut Bercher, Burkheim	86,00

Sekt 0,75 ltr.

Bierhäusle Hausmarke vom Winzerverein Oberrotweil Grauburgunder Jahrgangssekt Extra trocken	26,00
Muskateller Jahrgangssekt Extra trocken	31,00
Lehener Bergle Weißburgunder Brut Weingut Bernhard Schätzle	29,00

Champagner 0,75 ltr

Jacquart Mosaïque Brut	69,00
Champagner Hugot&Clement Ein edler Champagner dessen Bouquet an die weißen Alba Trüffel aus dem Piemont erinnert. Er verspricht einen einzigartigen und unvergleichbaren Genuss für ganz besondere Momente im Leben.	69,00



Flaschenweine 0,75 ltr

Riesling

2016er Edition Bierhäusle		18,00
Durbacher Plaelrain Klingelberger Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Durbach		
2014er Edition Bierhäusle		18,00
Durbacher Plaelrain Klingelberger Kabinett Winzergenossenschaft Durbach		
2016er Burkheimer VDP.Ortswein		27,00
Qualitätswein trocken Weingut Bercher, Burkheim		
2015er Durbacher Plaelrain Auslese	0,5 ltr	27,00
Winzergenossenschaft Durbach		

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		27,00
Weingut Bercher Burkheim		

Chardonnay

2014er Ehrenstetter Ölberg "S"		25,00
Qualitätswein trocken Weingut Franz Herbster Kirchhofen		
2016er Achkarrer Schloßberg „Bestes Fass“		25,00
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	23,00
2014er Oberrotweiler Käsleberg Selektion Spätlese trocken Winzergenossenschaft Oberrotweil	26,00
2016er Eichstetter Kabinett trocken Weingut Arnd Köbelin	26,00

Weisser Sauvignon

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

Gewürztraminer

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

Rosé

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



Flaschenweine 0,75 ltr

Rotwein aus Baden

2014er Kirchofener Spätburgunder Qualitätswein feinherb – im Stückfass gereift Weingut Franz Herbster Kirchofen	23,00
2013er Durbacher Pinot Noir Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Durbach	25,00
2015er Eichstetter Spätburgunder Qualitätswein trocken Weingut Arnd Köbelin	27,00
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 Cabernet Sauvignon Barrique Qualitätswein trocken Weingut Alfred Hercher Waltershofen	31,00
2013er Laufener Altenberg No. 5 Barrique Spätburgunder Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Laufen	32,00
2011er Oberrotweiler Blauer Spätburgunder „Riserva“ Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Oberrotweil	36,00
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
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	43,00
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

2014er Primitivo Salento „Olympus“ 21,00
Castell Argo /Apulien

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

2012er Tenuta di Castiglioni 36,00
Frescobaldi, Toscana

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

Spanien

2011er Rioja Reserva 31,00
Verema

Portugal

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







Biere vom Faß

Ganter Pils	0,30 l	3,10
Waldhaus Diplom Pils	0,30 l	3,10
Ganter Weizen hefetrüb	0,50 l	4,10
Ganter Weizen hefetrüb	0,30 l	3,20
Radler 0,40 l	3,50	

Flaschenbiere

Ganter Badisch Weizen kristallklar	0,50 l	4,10
Ganter Badisch Weizen hefe dunkel	0,50 l	4,10
Ganter Urtrunk	0,33 l	3,20
Ganter Magisch Dunkel	0,33 l	3,20
Ganter Wodan, Doppelbock	0,50 l	4,10
Maisel Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	4,10
Ganter Pils, alkoholfrei	0,33 l	3,10
Freiburger Pilsner	0,33 l	3,10
Waldhaus Jubiläums Dunkel	0,33 l	3,10

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 ^{①②④} , Fanta ^{②④} , Spezi ^{①②④}	0,20 l	2,20
Coca Cola ^{①②④} , Fanta ^{②④} , Spezi ^{①②④}	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	4,90
Bad Dürrheimer Mineralwasser „Legere“	 1,00 l	6,90
Bad Dürrheimer Mineralwasser „Exclusiv“ Naturell	 0,50 l	3,90



Digestif 2 cl

Drescher / Lehen

Obstler	43%	2,70
Weinhefe	43%	2,70
Williamsbirne	40%	3,20
Kirschwasser	42%	3,20
Mirabell	41%	3,20
Apfelbrand Faßgelagert	40%	3,20

Schladerer

Himbeergeist	42%	3,70
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	42%	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

