

Saisonmenü

Feldsalat mit Speck und Knoblauch verfeinert
mit frischen Buttercrôutons

2016 Sauvignon blanc, trocken
Winzergenossenschaft Laufen 0,10L

Meerrettichschaumsuppe
mit rote Beete

2016er Rosé trocken
Winzerverein Oberrotweil 0,10L

Rinderfilet mit gebratenen Pilzen
Gemüsevariation und Kartoffelkroketten

2015er Nero D`Avola, Vino Biologico
Abbazia Santa Anastasia /Sizilien 0,10L

Quittensorbet mit Parfait von gebrannten Mandeln
und Schokoladenküchle

2016er Durbacher Plaelrain Scheurebe 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 feiner Balsamicocreme und Rohkostsalaten	6,80 7,30
Feldsalat mit Speck und Knoblauch verfeinert mit frischen Buttercrôutons	8,20
Lauwarmer Ziegenkäse mit Balsamico-Honigdressing Feigensenf und kleinem Salat	9,80
Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitronen- Olivenmarinade Rucola und gehobeltem Parmesan	13,80

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,50
Meerrettichschaumsuppe mit Rote Beete	6,80

Hauptgerichte

Frische Teigtaschen gefüllt mit Steinpilzen Frühlingszwiebeln, geschmolzenen Tomaten und gerösteten Pinienkernen	„Vegi“	16,80*
Freiburger Leberle, sauer oder geröstet mit Bratkartoffeln und Gemüsevariation		13,80*
Geschnetzeltes vom Kalb mit frischen Champignons Zwiebeln, Butternudeln und Gemüsevariation		18,50*
Kalbsrahmschnitzel „Badische Art“ mit hausgemachten Spätzle und Gemüsevariation		20,80*
Wildragout vom Hirsch und Reh mit sautierten Pilzen, Preiselbeerbirne, feinen Nudeln und Gemüsevariation		19,80*
Rumpsteak „Dry aged, 20 Tage am Knochen gereift“ von der deutschen Färse mit hausgemachter Kräuterbutter Bohnen im Speckmantel und Pommes frites		24,80*
Rind und Schweinemedailon an zweierlei Saucenspiegel mit gebratenen Pilzen, hausgemachten Spätzle und Gemüsevariation		22,80*
Rosa gebratene Barbarie- Entenbrust mit Gemüsevariation und Kartoffelkroketten		23,80
Rinderfilet mit gebratenen Pilzen Gemüsevariation und Kartoffelkroketten		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, hausgemachte Spätzle
oder Pommes frites

Fischgerichte

Lebendfrische Schwarzwaldforelle 18,80
Blau oder Müllerin Art
Salzkartoffeln und Blattspinat

Hausgemachte Hechtschaumklöße 21,00*
in Weißburgundersauce mit Blattspinat und Butternudeln

Trilogie von Lachs, Zander und Seeteufel 24,80*
an Rieslingsauce
mit Blattspinat und Butternudeln

* Hauptgerichte als kleinere Portion -3,00

Allergenkennzeichnung

Sehr geehrte Gäste.

Seit 13. Dezember 2014 gilt die neue nationale Allergenverordnung.

Wir halten separate Speisekarten für unsere Gäste mit Allergien bereit, in der alle 14 Allergene-Lebensmittel aufgeführt sind.

Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Um besser auf Allergien einzugehen, informieren Sie uns bitte vor Ihrer Bestellung.

Wir möchten Sie ausdrücklich darauf hinweisen, dass immer Spuren anderer Lebensmittel und Allergene in einer Hotelküche in Gerichten vorhanden sein können, die nicht vorgesehen sind.

Unsere Allergenliste zum download als pdf Datei

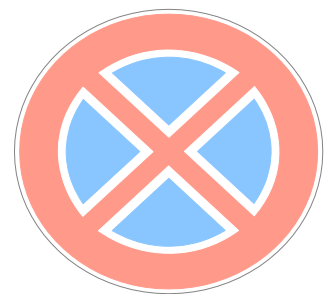


Parkverbot

Beachten Sie bitte das Parkverbot auf der Breisgauerstraße.

Falsch geparkte Fahrzeuge werden abgeschleppt. Parkverbot ist zwischen der Sparkasse und dem Bierhäusle.

Sollte kein Parkplatz im Hof mehr frei sein, wenden Sie sich bitte an die Rezeption



Geschenkgutschein

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.

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 ^{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 4,70

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

Weißer Burgunder

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

Chardonnay

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



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 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	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 ^{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	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

