

Hotel Altblick

★★★S

GmbH

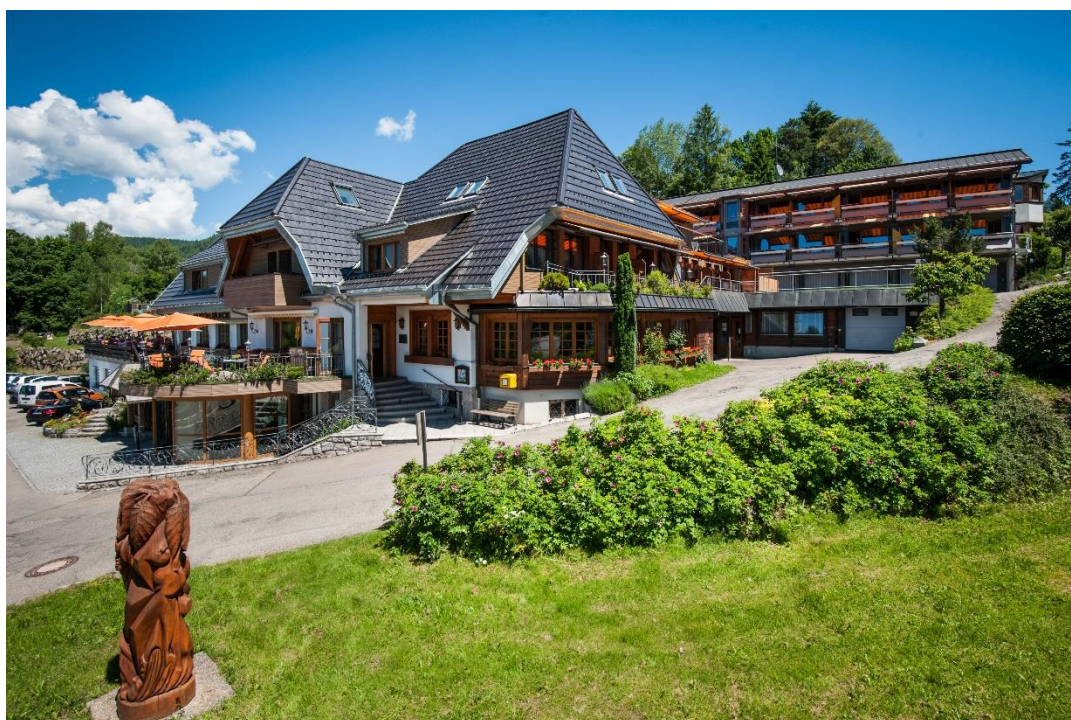
mit Appartementhaus Goldebühl

Ihr Wellness- & Wanderhotel im südlichen Hochschwarzwald



79837 Häusern
Sankt Blasier Straße 9

Menüs & Büffets



Gültig ab April 25

*In Familientradition
geführt von*

Matthias Hammelehle
(Geschäftsführer)

Tel. +49 (0) 7672/93 00-0
Fax +49 (0) 7672/93 00-90
info@altblick.de
www.altblick.de
Gerichtsstand Waldshut-Tiengen
Registergericht Freiburg, HRB 650180

Bezirkssparkasse St. Blasien
BLZ 680 522 30
Kto. 00 000 604
IBAN DE58 6805 2230 0000 0006 04
Swift-Bic. SOLADES1STB
Steuernummer 20002/07683



Hotel Albtalblick

★★★★S

GmbH

mit Appartementhaus Goldebühl

Ihr Wellness- & Wanderhotel im südlichen Hochschwarzwald



79837 Häusern
Sankt Blasier Straße 9

Vielen Dank für Ihre Anfrage und das damit verbundene Interesse an unserem Haus.

Zunächst möchten wir uns persönlich vorstellen:

Wir sind ein **Hotel**, das nicht nur als Übernachtungs-, Tagungs- und Verköstigungsbetrieb gelten möchte. Wir legen sehr viel Wert auf Gastfreundschaft und möchten mit einem hohen Freizeitwert in reizvoller Landschaft und Familien - Tradition eine nette, erholsame Atmosphäre schaffen.

Vervollständigt wird diese **Naturpark- Idylle** durch unsere hervorragende Küche. Unsere Küche bietet am Mittag und Abend, typische Gerichte der Region, Deftiges vom Grill, exotische Speisen aus dem Ausland, raffinierte Vorspeisen und ausgefallene Desserts an.

Auch Vegetarier, Schon- und Vollwertköstler kommen zu Ihrem Genuss.

Egal ob Privat, auf Geschäftsreise, zur Tagung, zum Essen oder zum Freizeitvergnügen. Spüren Sie das Besondere, das „**Mensch – sein**“.

In der gemütlichen Atmosphäre unseres Restaurants können Sie eine warmherzige und kultivierte Geselligkeit genießen. Eine ausgezeichnete Küche, erlesene Weine oder kühles Bier und der zuvorkommende Service unseres freundlichen Teams wirken zusammen, um Ihnen unvergessliche Stunden zu bereiten.

Wenn es richtig festlich sein soll – so bieten unsere Räume, z. B. die Michaelstube, den gebührenden, stimmungsgerechten Rahmen für Bankette, Familienfeierlichkeiten und private Festivitäten jeder Art.

Je nach Anlass und Wunsch stehen gemütliche Nischen, großzügige Gästeräume oder stilvolle Stuben zu Ihrer Verfügung.

Für Ihre Veranstaltungen beraten wir Sie gerne persönlich bezüglich des Menüs und der Gestaltung. Auf Wunsch organisieren wir Sektempfänge, die Musikauswahl und vieles mehr.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Hotel Albtalblick

★★★★S

GmbH

mit Appartementhaus Goldebühl

Ihr Wellness- & Wanderhotel im südlichen Hochschwarzwald



79837 Häusern
Sankt Blasier Straße 9

Gerne sind wir bereit, mit Ihnen gemeinsam eine individuelle Speisenfolge nach Ihren Wünschen zu arrangieren.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein der Saison entsprechendes Menü zusammen und empfehlen dazu die passenden Weine, um die Voraussetzungen für eine gelungene, harmonische Veranstaltung zu schaffen.

Wir haben die Menüs bereits auf einander abgestimmt, jedoch jeden Gang einzeln benannt, so dass Sie die einzelnen Gänge der Menüs, beliebig mit einander austauschen können und somit Ihr eigenes, individuelles Wunschmenü zusammenstellen können.

Nachdem Sie sich für Ihre Feier auf ein Menü festgelegt haben, sollten Sie uns dieses mindestens 1 Woche vor Ihrer Veranstaltung bekannt geben.

Mindestpersonenzahl 10 Gäste

Falls Gäste mit bestimmten Allergien dabei sind, sprechen Sie uns bitte an!

Diese Menüvorschläge sind solange gültig bis zum Erscheinen neuer Menüvorschläge.

Hotel Albtalblick

★★★★S

GmbH

mit Appartementhaus Goldebühl

Ihr Wellness- & Wanderhotel im südlichen Hochschwarzwald



79837 Häusern
Sankt Blasier Straße 9

Menüvorschläge

Menü 1

Bouillon vom Tafelspitz mit Nudeln **** ***	31,00 € 5,70 €
Saftiger Nackenbraten vom Qualivo Schwein an einer Bierjus Rahmwirsing und Kartoffelpüree **** ***	19,70 €
Kompottbirne Suchard mit Vanilleeis und Schokoladensoße	5,80 €

Menü 2

Tomatenkraftbrühe mit Quarknocken und Kräuterbisquit **** ***	48,20 € 5,90 €
Zarter Baby –Leaf Salat an einer Kräuter - Eiervinaigrette mit Radiesle und Sprossen **** ***	8,10 €
Rückensteak vom „Qualivo“ Schwein unter einer Senf - Kruste frisches Marktgemüse Hausmacher Spätzle **** ***	25,40 €
Zauber von Früchten in einem Teigkörnchen Limonen Joghurt Panna Cotta an einer Mangosoße	9,00 €

Hotel Albtalblick

★★★★S

GmbH

mit Appartementhaus Goldebühl

Ihr Wellness- & Wanderhotel im südlichen Hochschwarzwald



79837 Häusern
Sankt Blasier Straße 9

Menü 3

	49,00€
Gemüsebouillon mit Grießnocken **** ***	5,80 €
Blattsalat – Arrangement mit lauwarmen Speck – Brot – Würfeln **** ***	7,80 €
Roulade von der Poulardenbrust mit einer Kräuterfüllung auf Waldpilzrahmnudeln Brokkoliröschen mit gerösteten Sonnenblumenkernen **** ***	25,90 €
Dreierlei von der Espressobohne" Parfait, Mousse, Panna Cotta mit einem bunten Früchteallerlei	9,50 €

Menü 4

	50,80 €
Schwarzwälder Fisch-Vielfalt mit einem Tartar von der gerauchten Lachsforelle, gebratenem Saibling und einem Rauchforellensüppchen und einem Strauß von Blattsalaten **** ***	18,00 €
Glacierte Kalbsnuss an einer Rosmarinjus mit Champignons und einem Bukett von Jahreszeit – Gemüse Hausmacher Spätzle **** ***	24,90 €
Ananas – Mango – Salat mit einem Sauerkirschorbet	7,90 €

Hotel Albtalblick

★★★★S

GmbH

mit Appartementhaus Goldebühl

Ihr Wellness- & Wanderhotel im südlichen Hochschwarzwald



79837 Häusern
Sankt Blasier Straße 9

Menü 5

70,00 €

„Grüße aus der Region“
Fleisch – Spezialitäten mit
Schinken, Roastbeef, Sülze
mit einem Salat von Linsen

18,00 €

Flädlesuppe

Zanderfilet
unter einer Zucchini – Kruste
Wildreis, Safran – Söble

15,50 €

Am Stück gebratenes Schweinefilet
an einer Cognac – Rahmsöße, Champignons
Gemüsekörbchen mit einer Auswahl
vom Freiburger Markt
Hausmacher Spätzle

27,80 €

Marinierter Salat von Früchten
mit einem Mango – Champagner - Sorbet

8,90 €

Menü 6

67,50 €

Italienische Antipasti Platte
mit eingelegtem Gemüse und Champignons
Mozzarella, Melonen und Parmaschinken,
Bruschetta, Tomatenkaltchale und einem Salatkörble

18,40 €

Kalbsrückensteak
unter einer fruchtigen Currykruste
auf buntem Gemüse-Mangold
Safran – Risotto

39,20 €

Variation von Mousse au chocolat

10,00 €

Hotel Albtalblick

★★★★S

GmbH

mit Appartementhaus Goldebühl

Ihr Wellness- & Wanderhotel im südlichen Hochschwarzwald



79837 Häusern
Sankt Blasier Straße 9

Menü 7

77,50 €

Duett von Gemüsepralinen
an einem Kräutersoße
und Salaten der Saison

12,50 €

Steinpilzbouillon
mit Roter Beete
und gebratener Entenbrust

7,30 €

Lachsnocken mit Crevetten
Safranschaum, Nudeln

15,20 €

Am Stück gebratenes Roastbeef
mit einer Tomaten – Kräuter – Duxelles
Berner Soße

33,50 €

Speck – Bohnen und Gratin – Kartoffeln

Pochierte Rotweinbirne
mit Williams – Christ – Sabayon
Vanille – Honig - Halbgefrorenes

9,40 €

Hotel Albtalblick

★★★★S

GmbH

mit Appartementhaus Goldebühl

Ihr Wellness- & Wanderhotel im südlichen Hochschwarzwald



79837 Häusern
Sankt Blasier Straße 9

Kalte Vorspeisen

Salat von Meeresfrüchten mit Apfel – Sellerie – Streifen im Salatbeet serviert	18,70 €
Roulade vom heimischen Reh und Waldpilzen an einer Cumberland – Soße Salatvariation an einem Walnussdressing	17,80 €
Tartar von der gerauchten Bachforelle und geräuchertem Lachs mit einem Strauß von Blattsalaten an Curry-Sesam-Dressing	15,60 €
Geflügelsülze mit einem Kräuter – Paprika - Pesto Arrangement von Blattsalaten	13,60 €
Melonen – Cocktail mit Portwein mariniert, luftgetrockneter Alemannenschinken ofenfrisches Stangenbrot	13,60 €

Salate

Eisbergsalat an Thousand Island Dressing mit gehacktem Ei und Cocktailtomaten	7,40 €
Kopfsalat an Curry – Sesam – Dressing mit Shrimps ²	8,70 €
Salat von Waldpilzen mit gebratener Entenbrust	16,50 €
Salatbouquet auf Asiatische Art an einem Curry-Dressing Gegrilltes Wolfsbarschfilet, Limonen-Dip	17,60 €
Lauwarmer Champignonsalat an einer Balsamico – Gemüse – Vinaigrette auf jungen Blattsalaten serviert	11,80 €
Dreierlei von heimischen Süßwasserfischen mit einem Salatarrangement	16,20 €
Feldsalat mit lauwarmen Speck-Croutons <i>(je nach Saison)</i>	9,00 €

Hotel Albtalblick

★★★★S

GmbH

mit Appartementhaus Goldebühl

Ihr Wellness- & Wanderhotel im südlichen Hochschwarzwald



79837 Häusern
Sankt Blasier Straße 9

Klare Suppen

Gemüsekraftbrühe mit Kräuter - Quarknocken	5,70 €
Geflügelkraftbrühe mit Kräuterklößchen und Tomatenwürfel	5,80 €
Hühnersuppe mit Gemüse Fleischeinlage und Nüdele	5,90 €
Doppelte Kraftbrühe mit einem Carpaccio vom Rehfilet, Safrannudeln	8,00 €
Bouillon vom Tafelspitz mit Kräuter-Käse-Biskuit und Gemüsewürfeln	5,80 €
Grießklöschensuppe	5,70 €
Überkrustete Ochsenschwanzsuppe unter einer Kräuterhaube	7,70 €

Gebundene Suppen

Spinatrahmsüpple mit Lachsklößchen	6,60 €
Gurkenrahmsüpple Doria mit Lachsklößchen	6,60 €
Rahmsuppe von frischen Kräutern mit geschmolzenen Tomaten	6,00 €
Rahmsüpple von Waldpilzen	6,80 €
Rahmsuppe von gelber Beete	5,90 €
Tomatensuppe mit einer Gin - Sahne	6,40 €

Hotel Albtalblick

★★★★S

GmbH

mit Appartementhaus Goldebühl

Ihr Wellness- & Wanderhotel im südlichen Hochschwarzwald



79837 Häusern
Sankt Blasier Straße 9

Fischgerichte

auch als Zwischengericht möglich

	Hauptgang	Zwischengericht
Gebratene Meeresfrüchte auf einem lauwarmen Paprikaragout, gebackenes Reisbällchen	nicht möglich	18,50 €
Gebratenes Zanderfilet in Schalottenbutter Paprika – Mikado, Spitzkraut und Kräuter – Kartoffeln	31,00 €	16,00 €
Forellenfilet mit Lachsfüllung im Gemüsemantel Riesling – Sößle, Safran – Nudeln	29,00 €	14,50 €
Gegrillte Lachsmedaillons auf Curry – Rahmnudeln mit Meeresfrüchten	32,00 €	16,50 €
Gedünstetes Schollenfilet an zweierlei Paprika – Sößle Brokkoli mit Sonnenblumenkernen, Wildreis	26,50 €	13,00 €
Gebratenes Wolfsbarschfilet in Zitronen-Pfefferbutter Blattspinat und Gratin-Kartoffeln	31,00 €	16,50 €

Hauptgerichte

vom Schwein

Schweinelendchen mit einer Füllung von Waldpilzen, im Speckmantel Gemüse – Vielfalt nach der Jahreszeit Hausmacher Spätzle und Mandelbällchen	29,50 €
Piccata vom Schweinelendchen auf Kräuterrahmnudeln, Tomatensoße, Blattspinat	28,00 €
Im Speckmantel gebratenes Schweineschnitzel mit einer Waldpilzfüllung auf Gemüse – Rahmnudeln serviert	26,50 €

Hotel Albtalblick

★★★★S

GmbH

mit Appartementhaus Goldebühl

Ihr Wellness- & Wanderhotel im südlichen Hochschwarzwald



79837 Häusern
Sankt Blasier Straße 9

Hauptgerichte

vom Kalb

Eingemachtes Kalbfleisch eine Badische Spezialität mit Champignons an einer Weißweinsoupe glaciertes Wurzelgemüse und Hausmacher Spätzle	25,00 €
Kalbsrückenmedaillons „Nelson“ unter einer milden Zwiebel – Kräuterkruste Blattspinat mit geschmolzenen Tomaten, Dauphin – Kartoffeln	39,50 €
Kalbssteak an einer Morchelrahmsoupe Gemüse – Vielfalt Williamskartoffeln und Hausmacher Spätzle	39,50 €

Hauptgerichte

vom Rind

Geschmorte Keulensteaks vom Hinterwälder Rind nach Esterhazy Art mit Gemüsestreifen Sauerrahmsoupe, Kartoffelpüree	26,40 €
Am Stück gebratenes Rinderfilet mit einer Kruste von Saison – Kräutern auf einer Tomaten – Duxelles serviert, Vielfalt vom Freiburger Gemüsemarkt, Gratin – Kartoffeln	49,50 €
Rinderschmorgulasch Bürgerliche Art mit Wurzelgemüse Hausmacher Spätzle	24,80 €

Hotel Albtalblick

★★★★S

GmbH

mit Appartementhaus Goldebühl

Ihr Wellness- & Wanderhotel im südlichen Hochschwarzwald



79837 Häusern
Sankt Blasier Straße 9

Hauptgerichte

vom Wild

Das Beste aus heimischer Jagd Rehkeule, Rehrücken und Hirschkalbsmedaillon mit Pilzen und Maronen Rotkraut, Rosenkohl Hausmacher Spätzle und Williams – Kartoffeln	43,00 €
Jagdgastschmaus Rehrückenfilet unter einer Pfifferlingskruste und Medaillon vom Hirschkalbsrücken an zweierlei Sößle mit einer Gemüsevielfalt der entsprechenden Jahreszeit Mandelbällchen und Hausmacher Spätzle	44,30 €

Hauptgerichte

vom Geflügel

Am Stück gebratene Putenbrust an einer Curry – Mango – Soße Brokkoli und Pilaw – Reis	26,00 €
Mais – Poulardenbrüstchen auf einer Paprika – Champignon – Duxelles Blattspinat, Hirse – Reis – Rissotto	26,20 €
Entenbrüstchen an einer Calvados – Jus, Äpfeln Speck – Rosenkohl und Dauphin – Kartoffeln	39,50 €

Hotel Albtalblick

★★★★S

GmbH

mit Appartementhaus Goldebühl

Ihr Wellness- & Wanderhotel im südlichen Hochschwarzwald



79837 Häusern
Sankt Blasier Straße 9

Hauptgerichte

vegetarisch

Curry von Schwarzwaldlinsen mit Mango und Ananas, gebackenen Süßkartoffelkrusteln	23,50 €
Piccata von der Zucchini auf Kräuter – Nudeln, Tomatensoße	24,40 €
Grünkern – Bratling an einer Waldpilzsahne Gemüse – Nudeln	22,60 €
Ratatouille ein Gemüseallerlei nach Art der Südfranzosen, Wildreis	24,50 €
Gemüsepürees auf gegrilltem Gemüse und Tomaten Quinoa - Risotto	25,00 €

*Weitere vegetarische Hauptgänge können Sie unserer
aktuellen Speisekarte entnehmen.*

Dessert

Dessert – Büffet mit einer Vielfalt von süßen Verführungen	16,00 € pro Person/ ab 25 Personen
frischer Obstsalat	7,70 €
Grießflammerie auf einem Früchtesalbicon, Himbeersoße	7,90 €
Mousse von der Passionsfrucht mit einem Schokoladentürmchen und exotischen Früchten	10,00 €
Salat von Äpfeln und Birnen mit einer Karamelcreme und einem Walnuss - Eis	8,70 €
Duett von einem Passionsfrucht – Sorbet und einem Himbeermousse mit einer exotischen Früchte - Vielfalt	9,80 €
Nuss – Eisbömbchen mit warmen Sauerkirschen	8,90 €

Hotel Albtalblick

★★★★S

GmbH

mit Appartementhaus Goldebühl

Ihr Wellness- & Wanderhotel im südlichen Hochschwarzwald



79837 Häusern
Sankt Blasier Straße 9

Büffet

Gerne bieten wir Ihnen auch ein Kalt – Warmes Büffet für Ihre Feier an.

Wir offerieren Ihnen gerne ein spezielles Angebot für Sie.

Zum Einstimmen hier eine kleine Auswahl von Möglichkeiten.

Die Preise differieren je nach Zusammenstellung und beginnen bei ca. 46,00 € pro Person. Büffets sind erst ab einer Mindestpersonenzahl von 20 Personen möglich.

Zum Beispiel:

Warme Gerichte:

- Rahmsüpple von Kräutern
- Kartoffelrahmsuppe mit Kracherle
- Tomatensuppe
- Rahmsuppe von Kräutern
- Kraftbrühe mit Flädle

- Auswahl von Salaten der Saison

- Schweinelendchen Wellington im Blätterteig
- Jungschweinerücken mit Kräuterkruste
- Maispouardenstreifen auf Asiatische Art an einer Currysahne
- Knusprige Hähnchenbrüstchen auf Champignons
- Roastbeef vom Weiderind mit einer Beanersoße
- Ragaut vom heimischem Reh
- saftiger Schweinenacken in Senfkruste

- Überkrusteter Lachs mit Meeresfrüchten
- Zanderfilet in einer Kräuterkruste gebraten
- Lachsmedaillons an Dillsahne
- Seeteufelmedaillons Provencale
- Forellenfiletrollchen mit einer Lachsfüllung

- Gemüse - Rahmnudeln
- Gratin – Kartoffeln
- Rissotto mit frischen Kräutern
- Folienkartoffeln mit Quark – Dips
- Salzkartoffeln

- Gemüse – Vielfalt vom Freiburger Markt

Kalte Gerichte:

- Roastbeef, rosa gebraten mit Mixed Pickles
- kalte Bratenauswahl
- kalter Schweinebraten mit Remouladensoße
- gebratene Hähnchenkeulen
- gebratene Putenbrust mit Früchten
- Terrinen von Geflügel

Hotel Albtalblick

★★★★S

GmbH

mit Appartementhaus Goldebühl

Ihr Wellness- & Wanderhotel im südlichen Hochschwarzwald



79837 Häusern
Sankt Blasier Straße 9

- Medaillons vom Wild
- Kalbsrücken „Schöne Gärtnerin“

- Schwarzwälder Schinkenauswahl
- Geräuchertes Lachsfilet
- Matjesfilet und Rollmöpfe
- Fischdelikatessen: geräuchertes Forellenfilet, Makrelen
- Terrinen von Fisch
- Cocktail von Meeresfrüchten

- Käseauswahl von deutschen und französischen Sorten

- gefüllte Eier
- Gemüsesalat
- Waldorfsalat
- Geflügelsalat mit Weintrauben

Gerne bieten wir Ihnen auch individuelle Angebote für einen Brunch an.

Hotel Albtalblick

★★★★S

GmbH

mit Appartementhaus Goldebühl

Ihr Wellness- & Wanderhotel im südlichen Hochschwarzwald



79837 Häusern
Sankt Blasier Straße 9

Kleine Bus- „a la carte“ Karte

für den zügigen Service
12:00 bis 14:00 Uhr und 18:00 bis 20:00 Uhr

Bitte geben Sie uns **mindestens 2 Stunden** vor Ihrer Ankunft die gewünschten Speisen bekannt und teilen Sie uns Ihre geplante Aufenthaltsdauer in unserem Haus mit.
(Telefon +49 (0) 76 72 – 93 00 0 oder Telefax +49 (0) 76 72 – 93 00 90)

Suppen

Nr. 1	6,40 €	<i>Tomatensuppe</i>
Nr. 2	5,90 €	Schwarzwälder <i>Kartoffelsuppe</i> mit Kracherle
Nr. 3	5,70 €	<i>Flädlesuppe</i>

Kalte Speisen und Salate

Nr. 4	7,50 €	<i>Salatschale</i>
Nr. 5	15,00 €	<i>Buntes Salatarrangement mit Ei, Rohschinken und Bergkäse</i>
Nr. 6	14,80 €	<i>Wacholder geräuchertes Forellenfilet mit einem Salatbouquet, Apfel - Sahnemeerrettich, Toast</i>
Nr. 7	19,40 €	<i>Original Schwarzwälder Rohschinken auf dem Holzbrett serviert</i>
Nr. 8	21,20 €	<i>Rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind mit einem Kräuterdipp, garniert mit Tomaten, Ei und Essiggurken</i>

Warme Speisen

Nr. 9	14,70 €	<i>Früchtetoast Hawaii, umlegt mit Salaten</i>
Nr. 10	20,90 €	<i>Paniertes Schweineschnitzel Gemüse garnitur, Pommes frites</i>
Nr. 11	26,00 €	<i>Truthahnschnitzel Florentiner Art auf Blattspinat serviert, milde Käsesoße und Nüdele</i>

Hotel Albtalblick

★★★★S

GmbH

mit Appartementhaus Goldebühl

Ihr Wellness- & Wanderhotel im südlichen Hochschwarzwald



79837 Häusern
Sankt Blasier Straße 9

Nr. 12	25,40 €	<i>Schweinerückensteak Jäger Art mit Pilzen, Gemüse und Hausmacher Spätzle</i>
Nr. 13	33,20 €	<i>Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Bohnen, Pommes frites</i>
Nr. 14	27,00 €	<i>Gebratene Filets von der Schwarzwaldforelle in Petersilienbutter, Blattspinat und Kartoffeln</i>
Nr. 15	25,50 €	<i>Gekochter Tafelspitz vom Weiderind an einer Meerrettichsoße Wurzelgemüse, Bouillonkartoffeln</i>
Nr. 16	27,00 €	<i>Ragout vom Reh mit Pilzen Preiselbeerle und Hausmacher Spätzle</i>
Nr. 17	28,60 €	<i>Schweinelendchen an einer Pfefferrahmsauce Vielfalt von Gemüse und Hausmacher Spätzle</i>
Nr. 18	23,50 €	<i>Curry von Schwarzwaldlinsen mit Mango und Ananas gebackene Süßkartoffelmousse</i>
Nr. 19	25,60 €	<i>Geschmorte Paprika mit einer Couscous-Gemüse Füllung mit Bergkäse gratiniert, auf Blattspinat serviert</i>

Desserts

Ihren Nachtisch können Sie direkt bei uns von der Dessertkarte auswählen.

Hotel Albtalblick

★★★★S

GmbH

mit Appartementhaus Goldebühl

Ihr Wellness- & Wanderhotel im südlichen Hochschwarzwald



79837 Häusern
Sankt Blasier Straße 9

Vesperkarte

Bitte geben Sie uns **mindestens 2 Stunden** vor Ihrer Ankunft die gewünschten Speisen bekannt und teilen Sie uns Ihre geplante Aufenthaltsdauer in unserem Haus mit.
(Telefon +49 (0) 76 72 – 93 00 0 oder Telefax +49 (0) 76 72 – 93 00 90)

Suppen


5,70 € Bouillon mit Flädle und nach Empfehlung

Salate


7,50 € **LG** Bunte Salatschale⁵


16,50 € Fitnesssalat mit Sprossen, Tomaten und Radiesle mit gebackenen Champignonköpfe, Kräuter-Joghurt-Dipps

Aus der warmen Küche


 16,90 € **LG** Bratwürste² vom „Qualivo“ Schwein mit Zwiebeln und Kartoffelsalat⁵

 30,40 € **G** Rostbraten vom Weiderind mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatteller⁵

 17,00 € **LG** Schäuferle² lauwarm serviert - eine Schwarzwälder Spezialität - mit Kartoffelsalat⁵

 24,60 € Rückenmedaillons vom „Qualivo“ Schwein mit Pilzen und Hausmacher Spätzle, Salatteller⁵

 15,80 € Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebelschmelze, Salatteller⁵

 17,00 € Maultaschen mit einer Zwiebel-Speck²-Schmelze, Salatteller⁵

Hotel Albtalblick

★★★★S

GmbH

mit Appartementhaus Goldebühl

Ihr Wellness- & Wanderhotel im südlichen Hochschwarzwald



79837 Häusern
Sankt Blasier Straße 9

Für unsere „Kleinen“ Gäste:

5,40 €	Portion Pommes Frites mit Ketchup
5,40 €	Portion Spätzle mit Rahmsoße

Kalte Spezialitäten aus der Region

	14,80 € G	Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit einem Salatbouquet ⁵ , Apfel – Sahnemeerrettich ³ , Toast
	18,70 €	Brotzeitschmaus mit Spezialitäten aus der heimischen Region wie Hausmacher Wurst, Rohschinken ² und Käse
	14,70 €	Toast Hawaii mit Schinken ² , Früchten und Käse überbacken, Salatgarnitur ⁵
	11,80 €	Deftiger Wurstsalat ² mit oder ohne Käse ²
	22,00 €	Käseplatte ^{1,2} mit einer Auswahl von Schnitt-, Weich -, und Frischkäse, garniert mit Radiesle
	19,40 € L G	Original Schwarzwälder Rohschinken ² vom Holzbrett mit Butter und Brot
	21,20 € G	Roastbeef vom Weiderind kalt serviert, Kräuterdip mit einem Gemüsesalat, reich garniert, Brotkorb
	13,90 €	Pikanter Rindfleischsalat mit Paprika garniert mit Ei, Essiggurke und Tomaten

für jede Beilageänderung berechnen wir 1,70 €

* gepökelte Fleischprodukte enthalten Natriumchlorid (Pökelsalz.)Bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden wir keine Geschmacksverstärker und versuchen bei Lebensmittel diese und Konservierungsstoffe zu vermeiden.

¹ Farbstoff, ² Konservierungsstoff (Nitritpökelsalz bei Wurst, Käse und Schinken), ³ Süßungsmittel,

⁵ Antioxidationsmittel (Essig),

L = laktosefreie Zubereitung möglich, (evtl. Änderung der Beilagen)
bitte der Bedienung unbedingt Bescheid geben

G = glutenfreie Zubereitung möglich, (evtl. Änderung der Beilagen) bitte der Bedienung unbedingt Bescheid geben