

## Speisekarte vom Gasthaus

### Tagesessen auf zusätzlichen Tafeln

Wir bedienen Sie gerne an der Theke im Gasthaus.  
Die Getränke und das Essen werden direkt gerichtet.

Ansonsten erhalten Sie von der Küche einen Pager zur Abholung.

Das Besteck und Brot, sowie Ketchup ect. dürfen Sie sich gerne links  
neben der Küchenausgabe selbst nehmen.

### *Vorweg oder dazu*

**Flädlesuppe** 6,50

Heiße Brühe mit Streifen vom  
Kräuterpfannkuchen

**Beilagensalat *vegetarisch*** 6,30

mit Blattsalat und verschiedenen  
Rohkostsalaten, Joghurtdressing

### *Usm Suppetopf mit Brot*

**Großer Linseneintopf *vegetarisch***

mit Linsen, Kartoffeln und Gemüse  
- dazu ein Wienerle + 2,00

11,00 | kleine Portion 6,90

**Große reichhaltige Gulaschsuppe**

mit Rindfleisch und Kartoffeln, Paprika,  
Pilzen und Zwiebeln

14,00 | kleine Portion 9,50

### *Kleinere Gerichte*

Ein Paar Wienerle mit hausgemachtem Kartoffelsalat

9,90

Teller Spätzle mit Pilzrahmsauce *vegetarisch*

7,50

Teller Pommes frites (inkl. Ketchup/Mayo) *vegetarisch*

7,90

Teller Brägele (Bratkartoffeln) *vegan*

8,00

### *Salate mit un ohne Wurst*

**Großer bunter Salatteller *vegetarisch***

12,50

Grüner Blattsalat, verschiedene Rohkostsalate  
und Kartoffelsalat

➔ mit Gemüse-Maultaschen *vegan*

16,90

**Wurstsalat oder Elsässer (mit Käse), Brot**

13,60

als Beilage dazu: Pommes oder Brägele + 4,30

mit Joghurt- oder  
Balsamicodressing?

~ Inklusivpreise in EURO ~

## *Hauptgerichte*

**Geschmortes Rindsgulasch** 22,50  
vom Naturpark-Weiderind in sämiger  
dunkler Sauce mit Spätzle

**Ein paar Bauernbratwürste** 17,00  
vom Naturpark-Schwein mit Brägele,  
abgeschmelzten Zwiebeln und Bratensauce

**Schwarzwälder Bibiliskäse** *vegetarisch*  
mit Brägele 14,00  
mit Brot und Butter 10,50

*Das Rezept für den Bibiliskäse stammt noch von  
Uroma Gretel. Körniger Frischkäse und Magerquark  
werden nach Hausrezept verfeinert und mit Schnittlauch,  
Kümmel, edelsüßem Paprika, sowie feinen Zwiebeln garniert.*

**Kaiserschmarrn mit Rosinen** *vegetarisch*  
mit Puderzucker 10,00  
mit Kompott oder 2 Kugeln Vanilleeis 13,80

### ab Freitag:

**Fleischküchle (Rind)** 18,90  
vom hofeigenen Galloway-Rind  
mit Brägele und Sauce (Braten- oder Pilzrahm)

230 g

(Hauptgericht als kleine Portion 2,00 € günstiger)

**Beilagen zum Hauptgericht**  
Portion Rotkraut / Sauerkraut + 3,50  
Beilagensalat mit Joghurtdressing + 6,30

*Brägele ist Badisch  
und heißt  
Bratkartoffeln.  
Diese werden aus  
gekochten  
Kartoffeln in  
Scheiben  
geschnitten und in  
einer Pfanne  
krossgebraten.*

## *Für ihre kleine Butzele (bis 10 Jahre)*

<b>Auerhuhn</b> <i>vegetarisch</i>	4,50
Kleine Portion Spätzle mit Bratensauce	
<b>Gams</b> <i>vegetarisch</i>	5,00
Kleine Portion Pommes frites (inkl. Ketchup/Mayo)	
<b>Elritze</b> <i>vegan</i>	5,00
Kleine Portion Brägele	
<b>Luchs</b>	8,00
Ein Wienerle mit Pommes frites	
<b>Fanny</b> <i>vegetarisch</i>	7,50
Kleine Portion Kaiserschmarrn mit Apfelmus	



## *Vesper mit Brot*

**Gallowaybrettle** 9,00

Ein Paar kaltgeräucherte Vesper-Würste vom hofeigenen Galloway-Rind mit Garnitur und Zwiebelringen

**Berg-Käsebrett** *vegetarisch* 14,50

Milder Bergkäse und Bibiliskäse mit Garnitur und Zwiebelringen, Butter

**Hirtenvesper** 15,90

Mit Schwarzwälder Schinkenspeck, mildem Bergkäse, Hausmacherwurst und eine Vesper-Wurst vom hofeigenen Galloway-Rind mit Garnitur und Zwiebelringen, Butter

## *Ebbis Süßes un Kalts*

<b>Gemischtes Eis</b> (3 Kugeln) mit Sahne	7,10
<b>Kindereisbecher</b> „Oskar“	5,20
2 Kugeln Eis und bunte Schokolinsen, Sahne	
<b>Kaiserschmarrn mit Rosinen</b> <i>vegetarisch</i>	
mit Zwetschgen-Kirsch Kompott	13,80
mit Puderzucker	10,00
mit 2 Kugeln Vanilleeis	13,80
mit Apfelmus	12,00
<b>Schwarzwälder Kirschtorte</b> (nur Sa & So, Feiertag)	5,60
<b>Verschiedene Kuchen</b> (siehe Thekenvitrine)	ab 4,00

~ Inklusivpreise in EURO ~

Allergene und Zusatzstoffe können in einer extra Speisekarte an der Theke oder im Schaukasten eingesehen werden.



# Berg-Brunch

**Frühstück & Mittagessen + Dessert  
als Kalt-Wärmes Buffet**

Kaffee & Tee, Fruchtsäfte & Wasser zum Frühstück inklusiv |  
Auswahl an ofenfrischen Backwaren | versch. Wurst-, Schinken- &  
Käseaufschnitt, Weichkäse | Tomaten-Mozzarella-Salat |  
Rühreier | Müsli mit Milch | Obstsalat | Frucht- und Naturjoghurt |  
Auswahl an Marmeladen | Honig & Nussnougat-Aufstrich

ab 11:30 Uhr: Suppe (vegetarisch) & Salatbuffet |  
saisonale Mittagessen-Auswahl (Fleisch u. vegetarisch)  
mit verschiedenen Beilagen | Desserts

**Termine:** 11.05. | 01.06. | 13.07. | 14.09. | 12.10

**Dauer** von 10:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
(bitte die Wanderzeit zusätzlich einplanen)

Erwachsene (ab 15 J.) 38,- | Kinder (6-14 J.) 16,- | Kinder bis 5 J. frei

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!  
Bitte vorab schriftlich anmelden.



Raimartihof - Gasthaus zum Feldsee -  
Raimartihofweg 12, 79868 Feldberg  
Telefon: 07676-226  
info@raimartihof.de | www.raimartihof.de

