


Liebe Gäste,

herzlich willkommen auf dem schönen Kreuzmoos!

Das Wanderheim wurde vor mehr als 50 Jahren von der Ortsgruppe des Schwarzwaldvereins Ettenheim-Herbolzheim als Vereinsheim gebaut, wir bewirten das Wanderheim als privat geführten Berggasthof.

Bei uns gibt es bodenständige badische Gerichte so wie sie früher in vielen Familien hier in der Gegend auf den Tisch kamen. In unserer nicht alltäglichen Getränkekarte finden Sie Getränke die überwiegend in Baden-Württemberg ihren Ursprung haben und die uns durch ihre Einzigartigkeit überzeugt haben.

Eine Herzensangelegenheit sind für uns anständig produzierte Lebensmittel, die mit Respekt und Achtung gegenüber Menschen, Tieren und Natur, von unseren regionalen Lieferanten hergestellt werden. Uns ist es wichtig mit dem Einkauf unserer Produkte den Erhalt unserer herrlichen Kulturlandschaft zu unterstützen.

Aus diesem Grund sind wir zertifizierte „Schmeck den Süden“ Gastronom in Baden-Württemberg. Alle „Schmeck den Süden“ Gerichte sind gekennzeichnet mit dem  und bestehen ausschließlich aus Zutaten unserer Region. Weitere Informationen zu „Schmeck den Süden“ und eine Liste unserer Produzenten finden Sie ganz hinten in der Karte.

Wir kochen für Sie frisch, sollte es mal etwas länger dauern - nutzen Sie diese „geschenkte“ Zeit. Genießen Sie das gemütliche Ambiente, die herrliche Aussicht, reden Sie mit den netten Menschen neben Ihnen und gönnen Sie sich eine Auszeit!

Schön dass Sie hier sind, genießen Sie die Ruhe & entspannen Sie!

Herzlichst

Angelika Lais & Lothar Dold & die guten Geister die zum Hüttenteam gehören

Eine **Bitte** haben wir noch, **lassen Sie Ihr mitgebrachtes Vesper und Ihre eigenen Getränke im Rucksack**. Da wir ein privat geführter Gasthof sind, ist es nicht möglich sich bei uns auf dem Gelände selbst zu verpflegen. Vielen Dank, dass Sie sich daranhalten und Ihnen und uns ein peinliches Gespräch ersparen.



Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt

*Essen,
hält Leib und Seele
zusammen...*






Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt

Schmecksch d´Brägel?

Brägeli aus Forchheimer Bio-Kartoffeln schön knusprig in Rapsöl frisch für Sie zubereitet, ein Genuss!

Gut Ding will Weile haben, Brägeli sind kein schnelles Essen, sie müssen gemütlich und langsam in der Pfanne vor sich hin brägeln. Haben Sie Geduld, wenn Sie gute Brägeli möchten!

 Brägeli mit nix (vegan) in Rapsöl gebraten	5,90 €
 Brägeli und Bibilikäs	10,20 €
Schnaigerli Portion	8,20 €
 Gemüsebrägeli und Bibilikäs	11,20 €
Brägeli mit frischem Gemüse der Saison vom Lindenbrunnenhof in Forchheim (davon gibt es keine Schnaigerli Portion)	

Über die Feinheiten der Schwarzwälder Kartoffelküche

Von Heinz Siebold. (Badische Zeitung 22.6.2013, Auszug aus dem Artikel)

Der Brägel ist eines der wichtigsten, wenn nicht gar das wichtigste Kulturgut der Schwarzwälder. Ein Alleinstellungsmerkmal, das sich freilich ständig der Verwässerung (siehe Rösti!) und der Verwechslung (siehe Brägele) erwehren muss.

Drum von Anfang an: Der Brägel ist zum einen eine Speise.

Die Grundform: Gekochte Kartoffeln werden (kalt) geraspelt und in der Pfanne in Form eines Fladens im Schmalz beidseitig knusprig gebraten...

...gegessen wurde Brägel früher auf dem Bauernhof zum "z' Morgeneh", zum Frühstück mit Malzkaffee.

Aber Brägel ist dem Alemannen mehr als eine Speise.

Schmecksch de Brägel? Heißt: Merkst du was!?



Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt

**Bi uns heiße di Tapas Schnaigerli ;-),
schnaige bedeutet auf Hochdeutsch nur wenig essen**

-  **Maidliwurstsalat & Brägeli** **11,70 €**
Wurstsalat wie ihn die Maidli (Mädchen) lieben.
Knackig und leicht, mit frischem Gemüse der Saison vom Lindenbrunnenhof in Forchheim, Buben dürfen ihn natürlich auch essen ;-).
(davon gibt es keine Schnaigerli Portion)
-  **Wurstsalat & Brägeli** **11,20 €**
Schnaigerli Portion **9,20 €**
Wurstsalat aus Kalbslyoner von der Metzgerei Reichenbach im Glottertal, angemacht mit unserer leckeren hausgemachten Salatsoße.
- Wienerle & Brägeli** **9,80 €**
Schnaigerli Portion **7,80 €**
Die Wienerle werden in der Metzgerei Gustav Winterhalter in Elzach nach alter Tradition produziert.
-  **Geräucherte Bauernwürste & Brägeli** **12,80 €**
Schnaigerli Portion **10,80 €**
Geräucherte Bauernwürste vom Kasperhof im Schuttertal sind etwas Besonderes! Hergestellt aus regionalem Schweinefleisch, mit Salz, Gewürzen und natürlichem Rauch, ohne Geschmacksverstärker und ohne Pökelsalz.
-  **Ochsenmaulsalat & Brägeli** **11,70 €**
Schnaigerli Portion **9,70 €**
die einen schüttelt es beim Gedanken an Ochsenmaul, die anderen lieben ihn. Auf jeden Fall - **DAS** badische Kraftessen schlecht hin (oder auf neu deutsch „Power-Food“), kaum Fett aber viel Eiweiß. Probieren geht über Studieren ;-)
-  **S´Badische Dreierlei** **14,90 €**
(Wurstsalat, Brägeli und Bibilikäs)
Schnaigerli Portion **11,90 €**



Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt

Do hesch d`Salat!



Salatschüsseli

8,50 €

Schnaigerli Portion

6,50 €

Salat für alle Sinne, ein Augenschmaus und Geschmackserlebnis!
Aus frischen Salaten & Gemüse der Saison vom Lindenbrunnenhof in Forchheim,
Linsen von der Schwäbischen Alb und hausgemachte Knoblauchsoße.

Un manchmol het mr Gluscht un wot no a weng vun ebbis anderem dazö.....

Für nicht Alemannen: Und manchmal hat man Gelüste und möchte noch ein wenig von
etwas anderem dazu...

Bibilikäs Schnaigerli **4,50 €**

Wurstsalat Schnaigerli **5,00 €**

Ochsenmaul Schnaigerli **5,00 €**

ein Wienerle extra **2,50 €**

eine geräucherte Bauernwurst extra **2,50 €**

Umbestellung Brägeli als Gemüsebrägeli **2,00 €**

**Bitte beachten Sie das diese Schnaigerli nur als Ergänzung zu einem
Hauptgericht bestellt werden können.**



Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt

Flammenkuchen

Frisch aus dem Steinofen, Flammenkuchen mit...

8,90 €

Speck und Zwiebeln

Speck und Käse

Lauch und Käse

Tomaten und Mozzarella

Flammkuchen (Alemannisch Flammekueche oder Flammwaie; Elsässisch Flammekueche; Lothringisch Flammkuche; Französisch tarte flambée, „flambierter Kuchen“) ist eine Spezialität aus dem Elsass, der benachbarten Pfalz und Baden. Grundlage des Flammkuchens ist ein sehr dünn ausgerollter Boden aus Brotteig. Der traditionelle Belag besteht aus rohen Zwiebeln, Speck und einer Creme aus Sauerrahm, die nur leicht mit Salz und Pfeffer gewürzt ist. Der so belegte Fladen wird bei starker Hitze für kurze Zeit im Ofen gebacken. Flammkuchen wurden früher vor dem Brot im Holzbackofen gebacken, um die erste starke Hitze auszunutzen. Sie waren außerdem ein Behelf, um die Temperatur des Ofens einzuschätzen. Wurden sie zu schnell dunkel, musste mit dem Einschließen des Brotes gewartet werden, bis der Ofen etwas abgekühlt war. Falls die Flammkuchen eine längere Backzeit benötigten, musste noch einmal geheizt werden. Der Name „Flammkuchen“ kommt daher, dass die Flammen im Ofen noch nicht vollständig ausgelodert waren, wenn er eingeschoben wurde. (Quelle: <https://de.wikipedia.org/wiki/Flammkuchen>)





Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt

*Suppen,
etwas Warmes braucht
der Mensch...*



Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt

- | | |
|---|---------------|
|  Hausgemachte Linsensuppe (vegan) | 6,80 € |
| die Sommervariante leicht, erfrischend & pikant | |
|  mit einer geräucherten Bauernwurst | 8,80 € |
| mit einem Wienerle | 7,90 € |
| (das Wienerle enthält kein regionales Fleisch) | |

Jahrhunderte lang wurden auf der Schwäbischen Alb die „Alb-Leisa“ angebaut, ab den 50er Jahren waren die Linsen jedoch, wegen ihres hohen Trocknungs-, Lagerungs- und Reinigungsaufwands, völlig verschwunden. Erst 2007 holten Bauern der Erzeugergemeinschaft „Lauteracher-Alb-Feld-Früchte“ wenige hundert Linsensamen aus der Saatgutbank in St. Petersburg (Russland), wo sie 2006 entdeckt wurden, auf die Schwäbische Alb zurück. In mühevoller Arbeit vermehrten sie die Samen und seit 2012 gibt es die Historischen Sorten „Späth’s Alblinsen I und II“ wieder zum Kauf. Wir beziehen unsere Linsen in Bioqualität von dieser Erzeugergemeinschaft auf der Schwäbischen Alb. Für unsere Linsensuppe nehmen wir die „dunkelgrün marmorierte Linse“, die Sie im 500g Päckle bei uns im Lädli auch kaufen können.



Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt

Vesper






Vesper ist eigentlich eine Zwischenmahlzeit, die am Morgen z`nini Esse genannt wird und am Nachmittag z`vieri Esse.



Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt

E rechte Wurstsalat, knuspriger Flammenkuchen, knackige heiße Würstle, frisches Bauernbrot und ein Glas Wein oder Bier - das ist badische Lebensart die den ganzen Tag schmeckt.

Zu allen Vesper gibt 's Holzofenbrot vom Kreuzmooshof

-  **Maidliwurstsalat** **9,10 €**
Wurstsalat wie ihn die Maidli (Mädchen) lieben.
Knackig und leicht, mit frischem Gemüse der Saison vom Lindenbrunnenhof in Forchheim, Buben dürfen ihn natürlich auch essen ;-)
(davon gibt es keine Schnaigerli Portion)
-  **Wurstsalat** **9,10 €**
Schnaigerli Portion **7,10 €**
Wurstsalat aus Kalbslyoner von der Metzgerei Reichenbach im Glottertal, angemacht mit unserer leckeren hausgemachten Salatsoße.
- Heiße Wienerle** **8,70 €**
-  **Ochsenmaulsalat** **9,10 €**
Schnaigerli Portion **7,10 €**
-  **Bibilikäs mit Brot und Butter** **7,10 €**
und feinem Leinöl aus der Kühle Mühle, Waldkirch
-  **geräucherte Bauernwürste mit Brot** **9,80 €**
(kalt oder warm)
Geräucherte Bauernwürste vom Kasperhof im Schuttertal sind etwas Besonderes! Hergestellt aus regionalem Schweinefleisch, mit Salz, Gewürzen und natürlichem Rauch, ohne Geschmacksverstärker und ohne Pökelsalz.



Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt

Trinken

Wählen Sie aus einer nicht alltäglichen Getränkekarte. Wie bei den Speisen versuchen wir möglichst viele Getränke regional einzukaufen, bevorzugt von kleinen handwerklichen Betrieben die mit Herzblut ihre Produkte herstellen.



Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt

Alkoholfreie Getränke

Apfelschorle aus Elzacher Apfelsaft von der Mosterei Wölfle	0,25 l	0,40 l
Im oberen Elztal gibt es herrliche Streuobstwiesen mit alten Apfelsorten. Aus diesen Äpfeln entsteht in der Mosterei Wölfle in Elzach dieser außergewöhnliche Apfelsaft für unsere Apfelschorle	2,70 €	3,90 €
Mineralwasser classic, medium	0,50 l	2,85 €
Mineralwasser	0,75 l	3,75 €
Zitronenlimonade	0,50 l	2,85 €
Coca-Cola, Mezzo Mix	0,33 l	2,60 €
Schwarzwaldsprudel Johannisbeerschorle	0,5 l	3,90 €
Elzacher Apfelsaft von der Mosterei Wölfle	0,25 l	0,40 l
	3,30 €	5,00 €
Gespritzter Holler, Holunderblütensirup mit Mineralwasser	0,25 l	3,30 €
	0,40 l	5,00 €
Kreuzmoos Quellwasser	0,5 l	2,00 €
Leitungswasser	1,00 l	3,00 €

Ganz ebbis b' sunders...

Bergwacht Schorle – Apfelschorle naturtrüb, 0,33 l **2,90 €**

Mit jedem Schluck Bergwacht – Apfelschorle helfen Sie der Bergwacht Schwarzwald. Für jede verkaufte Flasche erhalten die ehrenamtlichen Bergretter 10 Cent von der Ebner Fruchtsäfte GmbH.

Tannenliebe, weck den Schwarzwald in Dir! 0,33 l **3,90 €**

Tannenliebe schmeckt leicht süß und herb, erfrischend zitronig und natürlich nach Tanne. Eben so, als stünde man im Wald.

Handgemacht im Schwarzwald, mit wild gepflückten Tannenspitzen und Bio-Tannenhonig aus dem Schwarzwald.

Tannenliebe schmeckt, polarisiert und ist Schwarzwald pur.



Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt

Eistee

Hausgemacht, mit wenig Zucker,
ohne Geschmacksverstärker & Farbstoffe

DobelDudler, 0,25 l	3,50 €
aus dem „Dobelberger Kräutergarten“ von Edith Fehrenbach in Winden, haben wir eine Alternative zu Saftschorle und Limonaden, der DobelDudler ist nicht zu süß und mal was ganz anderes...	
Beerentraum, 0,25 l	3,50 €
fruchtig frisch mit Früchten, herrlich erfrischend!	



Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt

Nicht Bier, nicht Wein – was kann das sein?

Seit alters her wurden Äpfel zu Saft gekeltert und je nach Region weiterverarbeitet, der vergorene Apfelsaft war früher so etwas wie der Wein der kargen Lagen.

Über Jahrhunderte wurden die alten Apfelsorte mit ihren natürlichen Säuren, den hohen Gerbstoffanteilen und ausgeprägten Aromen kultiviert, sie stehen heute nur noch selten auf den einzigartigen Streuobstwiesen.

Während der Most eher herb und säurebetont ist, ist Cider (Cidre) ein süßes und aufgrund des Kohlensäuregehalts ein angenehm spritziges Getränk, das ursprünglich aus der Bretagne und Normandie stammt, beiden gemeinsam ist der niedrige Alkoholgehalt.

Diese zwei ganz besonderen Produkte möchten wir Ihnen ans Herz legen!

Der Most traditionell aus unserer Gegend, einfach, ehrlich, trocken, reich an Mineralstoffen und ein hervorragender Durstlöcher nach einer anstrengenden Tour.

Von der schwäbischen Alb, Wiesenobst Cider - etwas Besonderes, wenn man mal keine Lust auf Saftschorle, Wein oder Bier hat.

In der **Mosterei Wölfle in Elzach** wird nach eigener traditioneller Art Apfelmot (Apfelwein) produziert. Durch den reichen Mineralstoffgehalt ist ein Most oder Mostschorle das perfekte Getränk nach einer anstrengenden Tour und ein köstlicher Durstlöcher.

Most pur ca. Vol. 5%, 0,25l / 0,40l **3,30 € / 5,00 €**

Most-Schorle, 0,25l / 0,40l **2,70 € / 3,90 €**

Die **Manufaktur Jörg Geiger** liegt in der kleinen Gemeinde Schlat, südöstlich von Göppingen inmitten der schwäbischen Alb. Hier in dieser einzigartigen Kulturlandschaft, die von bergigen Wäldern, Wachholderheiden und mit teils über 100 Jahre alten Obstbäumen bewachsenen Streuobstwiesen geprägt ist, wird der schwäbische Wiesenobst Cider mit Perfektion und Leidenschaft hergestellt – ein ganz besonderer Begleiter für einen lauschigen Sommerabend auf dem Kreuzmoos!

Schwäbische Wiesenobst Cider, Vol. 4%, 0,33 l **5,40 €**

Schwäbisches Wiesenobst Cider, alkoholfrei, 0,33 l **5,80 €**



Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt

Bier

Fürstenberg Pils	0,33 l	2,70 €
Fürstenberg Pils alkoholfrei	0,33 l	2,70 €
Fürstenberg Radler	0,50 l	3,70 €
Erdinger alkoholfrei	0,50 l	3,90 €

Besondere Biere von Familienbrauereien in unserer Region

Seit 1868 gibt es in Waldkirch die in der fünften Generation geführte Brauerei Hirschen-Bräu, von dort bekommen wir das

Kandelfelsen Kellerbier, 0,5l **3,70 €**

ein unfiltriertes helles Pils mit feiner Hefe und 4,9% vol. Alkohol, passend zum Kandelhöhenweg ;-).

Vor mehr als 150 Jahren kam Konstantin Dold aus der Villingen Gegend nach Elzach und heiratete Pauline Merkle vom Gasthaus Löwen. Seither gibt es die familiengeführte Löwenbrauerei in Elzach. Wir haben für Sie zum Trinken ausgesucht:

Der Weiße Löwe, 0,5l **3,70 €**

ist ein handwerklich anspruchsvolles Hefe-Weizen aus Naturhopfen und obergäriger Hefe. Dem Weizenbier wird nach der Hauptgärung unvergorenes Bier zugesetzt, für die erneute Gärung in der Flasche.



Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt

Wein

<u>Weißwein (Qualitätswein)</u>	0,25l	0,10l
Müller-Thurgau , trocken/halbtrocken, WG Bickensohl, Kaiserstuhl, Baden	3,50 €	2,50 €
Gutedel , trocken/halbtrocken, WG Auggener Schäf, Laufener Altenberg, Baden	3,90 €	2,90 €
Roter Gutedel , trocken, WG Auggener Schäf, Baden	4,60 €	3,60 €
Schorle weiß	2,70 €	
Gutedel Schorle	3,10 €	
<u>Rotwein (Qualitätswein)</u>		
Spätburgunder , trocken/halbtrocken, WG Königschaffhausen Kiechlinsbergen, Kaiserstuhl, Baden	4,60 €	3,60 €
Schorle rot	3,10 €	



Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt

Unser Sommerwein...

... kommt dieses Jahr vom Winzerkeller Auggener Schäf
in Auggen, Markgräflerland / Baden.

Junge Drübel Cuvèe Blanc, trocken,	0,25 l	0,10 l
Qualitätswein trocken, aus Weißer Burgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc	5,80 €	4,80 €

Im Sommer 2016 hatte eine Gruppe talentierter junger Winzer aus den Weindörfern Auggen und Laufen die Idee, einen Wein nach ihren eigenen Vorstellungen zu schaffen. Mit der Unterstützung des Winzerkellers Auggener Schäf und der Bereitschaft der Jungwinzer, sich so manche Nacht des Herbstes um die Ohren zu schlagen, war ein einzigartiges Projekt geboren.

Wir freuen uns Ihnen nun die „Junge Drübel“ - ein Weißwein Cuvèe präsentieren zu können. Genießen Sie den mit Leidenschaft entstandenen frischen Wein, jung interpretiert und mit einer gehörigen Portion Unbekümmertheit garniert.

Wussten Sie, dass der Auggener Weinbau die Artenvielfalt von Pflanzen und Tieren fördert?

Die Auggener Winzer verzichten auf den Einsatz von Insektiziden, sie sind dem umweltschonenden Weinbau verpflichtet. Sanfte, biologisch orientierte Maßnahmen und Methoden zur Herstellung und Aufrechterhaltung des ökologischen Gleichgewichtes spielen in den Auggener Weinbergen eine wichtige Rolle.



Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt

Sekt und Secco

Secco , Weingut Bader in Opfingen, weiß oder rosé, deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	0,75 l	14,80 €
Schlossberg Sektkellerei , Breisach Superb Sekt, Flaschengärung, trocken	0,75 l	17,10 €
Piccolo Kö-Secco , Winzergenossenschaft Königschaffhausen Kiechlinsbergen deutscher Qualitäts-Perlwein, trocken	0,20 l	5,90 €

Hochprozentiges

		2 cl
Obstler, Topinambur von unseren Nachbarn aus ihren kleinen Hofbrennereien		2,20 €

Alle Schnäps und Liköre bieten wir in unserem Lädeli zum Verkauf an.



Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt

Ganz ebbis b' sunders...

Williams, Kirsch, Zwetschge, Quitte, Zibärtele **2 cl**
3,10 €

Gleich von nebenan bekommen wir echte Schwarzwälder Schnäpse. Josef Wehrle vom Kreuzmooshof brennt in seiner kleinen Hofbrennerei die typischen Schwarzwälder Schnäpse Williams, Kirsch- & Zwetschgenwasser. Aber auch an Besonderheiten wie Quitte und Zibärtele (eine in aufwändiger Handarbeit geerntete Winterpflaume) wagt er sich heran.

Gute Schwester 29% vol. & Gute Schwester Plus 38,5 %vol. **2 cl**
3,10 €

In St. Georgen im Schwarzwald ist die kleine Hofbrennerei der Gebrüder Wohlgemuth. Von dort kommt die Gute Schwester, eine Mazerationsspirituose - im Volksmund besser bekannt als Auf- oder Angesetzter. Für die Gute Schwester werden Schlehen, Blutwurz und Chilischoten in getrockneter Form verwendet. Das Ergebnis ist eine harmonische Balance aus fruchtigen Säuren, dezenten Bitternoten, prickelnder Schärfe und einer leicht abrundenden Süße – eine Gute Schwester eben. Jede Flasche Gute Schwester wird in hundertprozentiger Handarbeit in limitierten, nummerierten Chargen hergestellt, abgefüllt und verkorkt.

Destillate **2 cl**

**Obstler mit Holznote,
Rossler mit Blutwurz (Roter Rossler),
Hefebrand** **3,10 €**

Liköre **2 cl**

**Schwarze Johannisbeeren & Quitte & je nach Saison noch andere
Sorten** **3,10 €**

Auf dem wunderschönen Buckhof in Freiamt brennt Klara Glatz feine Brände und Liköre. Obst und Beeren aus reiner Natur, die Sorgfalt des Brennens und die Liebe zu echter Qualität lassen die feinen Brände und Liköre vom Buckhof zum Genuss werden. Als besondere Spezialität haben wir „Roter Rossler“ der traditionelle Schnaps dieser Gegend hier und „Hefebrand“ der am Kaiserstuhl früher in keinem Haushalt fehlte. Bei den „Alten“ gelten diese zwei Brände als Allheilmittel, ob zu viel gegessen, eine Erkältung naht, der Rücken zwick oder das Bein verstaucht ist, diese Brände helfen in allen Lebenslagen ;-).

Hinweise auf Allergene finden Sie auf unserer Allergikerkarte an der Theke. Bitte sprechen Sie uns an.



Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt

Gin pur! 4 cl Somm 16 auf Eis mit Zitrone	6,20 €
Klara´s Gin Tonic 4 cl Somm 16 auf Eis mit Zitrone & 1 Fläschle Thomas Henry Tonic Water, 0,2l	8,50 €

Als 16 Edelbrandsommeliers ihre Ausbildung im alten Schwarzwaldkloster St. Ulrich begannen, wurde bald die Idee geboren den Geist der klösterlichen Ausbildung auch in Flaschen zu füllen. Genuss pur sollte es werden – nicht weniger. Zahllose Versuche und Vergleiche folgten – bis die erste Flasche SOMM 16 in einer Brennerei am Bodensee geboren war. Sie überzeugte sofort und versprach eine Eroberin zu werden – eine Eroberin des Reichs der Genüsse! Verfallen auch Sie dem Charme einer Königin, die Name und Handschrift von 16 Edelbrandsommeliers trägt:



Eine der Edelbrandsommeliers ist Klara Glatz vom Buckhof in Freiamt



Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt

Heiße Getränke

Was gibt es schöneres als eine gute Tasse Kaffee, einen Cappuccino mit leckerem Milchschaum, eine heiße Schokolade oder einen würzigen Tee...



Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt

Cafe Cremè, bio & fairtrade	3,10 €
Cappuccino, bio & fairtrade	3,10 €
Milchkaffee, bio & fairtrade	3,10 €
Latte Macchiato, bio & fairtrade	3,10 €
Espresso, bio & fairtrade	2,20 €
Heiße Schokolade	3,10 €
Filterkaffee im Becher	2,50 €

Unser Kaffee, Espresso und die Trinkschokoladen sind von



Wir haben uns für die samova Tees von Seeberger entschieden da sie mit höchstem Anspruch an Qualität und Nachhaltigkeit hergestellt werden. Samova legt größten Wert auf nachwachsende und recyclebare Rohstoffe bei umweltverträglichen Bio-Anbaubedingungen und fairen Produktionsmethoden. Eine friedliche Revolution im Kampf gegen den Verpackungsmüll stellt das Kuvertmaterial der Beutel dar: In Kooperation mit dem Hersteller Futamura wird das zu 100% maritim- und gartenkompostierbare Material NatureFlex eingesetzt.

Bio Schwarztee	2,30 €
Bio Pfefferminztee	2,30 €
Bio Kamillentee	2,30 €
Bio Roiboos / Roibusch	2,30 €
Bio Bergkräutertee	2,30 €
Bio Früchtetee	2,30 €

Hinweise auf Allergene finden Sie auf unserer Allergikerkarte an der Theke. Bitte sprechen Sie uns an.



Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt

Ein großer Becher voll duftendem Tee...

Am Dobelberg in Winden im Elztal, auf einem alten Uhrmacherhof hat Edith Fehrenbach

„**Dobelberger Kräutergarten**“ ein Tee nach Edith Fehrenbach, harmonisch, **4,20 €**
erdend für Körper, Geist und Seele. Aus Fenchel, Lavendelblüten, Himbeerblätter,
Brennesselblätter, Salbeiblätter und Verbene (ohne Minze)

Von der Lebens- und Arbeitsgemeinschaft Lautenbach e.V. in Herdwangen-Schönach bekommen wir diesen herrlichen Kräutertee vom Bodensee. Er wird in einem Gemeinschaftsprojekt sozialtherapeutischer Einrichtungen im idyllischen Bodenseeraum hergestellt. Vor allem im Bereich der Pflege, der Ernte und der Aufbereitung finden viele betreute Menschen eine sinnerfüllte Arbeitsaufgabe.

Demeter „Sauwettertee“ **4,20 €**
Zitronenmelisse, Spitzwegerich, Salbei, schwarze Johannisbeerblätter,
Brennesselblätter, Holunderblüten, Thymian, Lindenblüten, Malvenblüten (ohne
Minze)

einen Natur- und Heilpflanzengarten nach Hildegard von Bingen angelegt, von dort bekommen wir den

**Die beiden Teesorten gibt ´s in unserem Lädeli, ebenso wie die
kuschligen Teebecher**



Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt

Kuchen

Unsere Kuchen sind handgemacht vom Hüttenwirt ;-)!
Wir verwenden dafür nur frische Eier aus Freilandhaltung & Butter.
Sahne und Quark von der Schwarzwaldmilch in Freiburg
und Mehl von der Stadtmühle in Elzach.

Tartes mit Früchten (nicht sonntags)	Stück 2,90 €
Tarte mit Waldbeeren (nicht sonntags)	Stück 3,40 €
Käsekuchen (den gibt es jeden Tag)	Stück 3,40 €

Am Sonntag und Feiertag gibt es:

Blechkuchen mit Früchten	Stück 2,50 €
---------------------------------	---------------------





Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt

Bauernhof-Eis aus Freiamt

Auf dem Bauernhof der Familie Bühler in Freiamt, wird Hofeis selbstgemacht.
Bettina Bühler befüllt, extra für uns, Mehrweg Gläsle damit wir mit dem Eisverkauf keinen
Abfall produzieren - cool, gell!

Es gibt **Vanille-, Schokolade-, Himbeer- und Erdbeereis**.
Bitte beachten, im Gläsle ist immer nur eine Sorte Eis!

Gläsle, 100 ml 3,80 €



Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg


Seit 2017 sind wir Teil der „**Schmeck den Süden**“ Gastronomen in Baden-Württemberg.

Dass wir als kleiner Berggasthof, Ihnen eine große Auswahl an echten regionalen Gerichten und Getränke anbieten können, freut uns sehr.

Lassen Sie sich überraschen, was in Baden-Württemberg so alles an feinen regionalen Leckereien produziert wird!

„**Schmeck den Süden**“ steht für gesicherte Herkunft, artgerechte Tierhaltung, kurze, schonende Transportwege, sorgfältige Verarbeitung, regionaler Anbau und frische Produkte.

Das sorgt für eine hohe Qualität und einen nachhaltigen Umgang mit unserer Kultur- und Naturlandschaft.

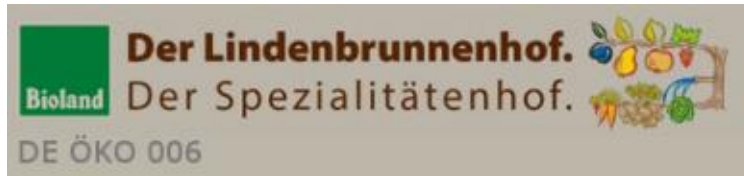
Alle „Schmeck den Süden“ Gerichte sind gekennzeichnet mit dem  und bestehen ausschließlich aus Zutaten aus unserer Region. Nachweislich und kontrolliert!

www.schmeck-den-sueden.de



Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt

Und hier sind unsere wunderbaren „Schmeck den Süden“ Produzenten:



<https://www.lindenbrunnenhof.de/>

Auf dem Lindenbrunnenhof gibt es außergewöhnliche Gemüsesorten, Kartoffeln in allen möglichen Farben und Knollen-Spezialitäten wie Cubio oder Knollenziest die einem zum Staunen bringen. Ein wahrer Schatz am Kaiserstuhl – wir sind begeistert!



<https://www.metzgerei-reichenbach.de>

Der Landwirt, Metzgermeister und Produzent aus dem Glottertal. Eine Idee ist zum Konzept geworden. Die Metzgerei Reichenbach ist bundesweit einzigartig. Aufzucht, Schlachtung, Herstellung und Vertrieb, alles aus einer Hand. Genau das was wir unterstützen möchten.



www.metzgerei-winterhalter.de

Die Metzgerei Gustav Winterhalter in Elzach steht für die enge Zusammenarbeit mit den hiesigen Landwirten. Schlachtung im eigenen Haus, Produktion nach alter Tradition mit regionalen Zutaten. Wir bekommen von der Metzgerei Winterhalter unsere Wienerle, das Ochsenmaul und teilweise das Fleisch für das Hüttenabendessen.

Kasperhof

www.hofladen-kasperhof.de

Der Kasperhof im Schuttertal, zeigt wie Lebensmittel anständig produziert werden können. Fleisch, Wurst und Speck wie früher! Nachhaltig auf dem eigenen Hof produziert, voller Respekt für die Tiere, es werden nur reine Gewürze und Salz verwendet, keine Geschmacksverstärker und künstlichen Konservierungsstoffe. Was für eine Freude, dass wir den Kasperhof ausfindig gemacht haben. Vom Kasperhof kommen die geräucherten Bauernwürste, der Schwarzwälder Schinken beim Frühstück und manchmal haben wir auch andere Leckereien von dort.



Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt



www.lauteracher.de

Unsere Alb-Leisa – Linsen von der Schwäbischen Alb bekommen wir von der Erzeugergemeinschaft Lauteracher Alb Feldfrüchte. Die Feldfrüchte liefern über 110 Biobetriebe, die in der Region Schwäbische Alb auf ca. 400 Hektar Ackerfläche die Bio-Rohstoffe für uns anbauen. Neben den original Alblinsen bekommen wir noch weitere Spezialitäten die wir häufig für das Hüttenabendessen verwenden.



www.dorerhof.de

Auf dem Dorerhof im Oberen Elztal, produziert Familie Winterhalter aus der kräuterreichen Milch der typischen Schwarzwälder Vorderwälderkuhen Rohmilchkäse nach alter Tradition. Den Käse vom Dorerhof gibt es bei uns zum Frühstück.



<https://www.ebner-fruchtsaefte.de/bergwacht-apfelschorle>

Ein Glück das wir Hans-Georg Schneider von Getränkevertrieb Schneider in Freiamt als Lieferant haben. Egal welche Idee wir ausbrüten, Herr Schneider macht es möglich, dass wir Ihnen diese außergewöhnliche Getränkekarte anbieten können.

Getränkevertrieb Schneider, Am Bus 24, 79348 Freiamt, Tel. 07645-287



Lohnmosterei Wölfe in Elzach, von hier bekommen wir den wunderbaren Apfelsaft und Most. Ohne Zuckerzusatz, nur Saft von den Äpfeln aus unserer Region. Wenn sie außergewöhnliche, sortenreine Apfelsäfte von alten und seltenen Apfelsorten probieren möchten sind Sie bei Herrn Wölfe richtig. Ein Juwel und Geheimtipp in Elzach! Lohnmosterei Wölfe, Freiburger Straße 26 79215 Elzach, Telefon 07682-476



Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt



www.manufaktur-joerg-geiger.de

Cidre / Cider von der schwäbischen Alb aus Wiesenobst ist in dieser Saison das erste mal auf unserer Karte. Cidre ist ein Getränk das prima zu einem gemütlichen Sommerabend in unserem Garten passt, einfach mal was Anderes trinken als Bier und Wein. Die Manufaktur Jörg Geiger gehört zu den Produzenten die uns durch ihre Philosophie und ihre Arbeit begeistern, außerdem ist sie Teil der Initiative Genussmanufakturen www.handmade-in-germany.org.

www.auggener-wein.de

Der Winzerkeller in Auggen im Markgräflerland ist eine besondere Winzergenossenschaft, die Auggener Winzer verzichten auf den Einsatz von Insektiziden, sie sind dem umweltschonenden Weinbau verpflichtet.



Der Auggener Weinbau fördert die Artenvielfalt von Pflanzen und Tieren. Umweltschutz und Nachhaltigkeit unterstützen mit einem Glas Wein – das hat doch was!



www.loewenbrauerei-elzach.de

Die Löwenbrauerei in Elzach und die Hirschen-Brauerei in Waldkirch, zwei Traditionsbetrieb echter Braukunst. Bier von handgemacht in kleinen regionalen Brauereien, wir finden das ist ein Kulturgut für jede Region. Das Bier schmeckt wunderbar und wir wollen mit dem Verkauf dieser Produkte dazu beitragen, dass solche Betriebe auch in Zukunft bestehen können.



www.hirschenbrauerei.de



Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt



www.tannenliebe.de Bei der Tannenliebe dreht sich alles um die Weißtanne - so steht es auf der Webseite. Aber Tannenliebe ist mehr, sie kommt aus Freiburg und wird dort von zwei jungen Menschen produziert. Uns gefällt das Konzept und die Idee, wir finden es wichtig junge innovative und nachhaltige Unternehmen zu fördern. Wenn sie in Freiburg sind, besuchen Sie unbedingt das „Sonnengereift“ in der Lorettostrasse, dort gibt es die Tannenlieb und noch viel mehr ;-).



www.kraeuterhof-doblberg.de

Auf einem Hochplateau oberhalb des Elztals liegt ein kleines Paradies - der Dobelberg Kräutergarten von Edith Fehrenbach. Von dort kommt der fein duftende Dobelberger Kräutertee, der DobelDudler und die Mandelmelodie, ein Früchtetee den es bei uns im Winter gibt. Das Gartenparadies am Dobelberg in Winden gehört, wie wir, zum Schwarzwälder Hüttenwinkel. Das Gartenstüble und der herrliche Garten laden zum Verweilen ein und ist unbedingt ein Ausflug wert.

In der integrativen Lebens- und Arbeitsgemeinschaft Lautenbach finden Menschen mit Assistenzbedarf ab



dem 16. Lebensjahr ein sicheres Zuhause: mit einer Arbeit, die befriedigt, Freunde und Kollegen für einen erfüllenden Alltag. Wir sind über den Sauwetter Tee an diesen besonderen Lieferanten gekommen. www.lautenbach-ev.de



www.schwarzwaldmilch.de

Die Schwarzwaldmilch in Freiburg, wer kennt sie nicht von Kindesbeinen an! Für uns ist es eine Selbstverständlichkeit unsere Milchprodukte dort einzukaufen und zwar in Weidemilchqualität. Denn die schöne Landschaft in unserer nächsten Umgebung wird von den Bauern die die Schwarzwaldmilch beliefern gepflegt und erhalten und nur wenn diese Höfe eine Zukunft haben, hat auch unsere schöne Kulturlandschaft eine Zukunft.



www.herzhaft-wild.myshopify.com

Zwei junge Wilde begeistern uns durch ihr tun, durch ihr Konzept und erst recht durch ihre hervorragenden Produkte. Die herzhaft Wild Produkte gibt wenn Sie bei uns Grillen, im Kiählhisi und im Herbst als leckere Wildgerichte.

Hinweise auf Allergene finden Sie auf unserer Allergikerkarte an der Theke. Bitte sprechen Sie uns an.



Wanderheim Kreuzmoos – der Berggasthof in Freiamt

Bauernhofeis Bühler

IHRE EISMANUFAKTUR IN FREIAMT IM SÜDSCHWARZWALD

www.bauernhofeis-freiamt.de

Bauernhofeis das auch wirklich von einem Bauernhof kommt, mit regionalen Zutaten hergestellt, ohne Geschmacksverstärker und Farbstoff – so wie es eigentlich sein sollte! Bettin Bühler ist innovativ und kreativ, je nach Saison bietet sie zusätzlich verschiedene Fruchteissorten. In den Sommermonaten finden Sie Bettina Bühler auf dem Freiamter Bauernmarkt. www.bauernmarkt-freiamt.de



www.guteschwester.de

Die Gebrüder Wohlgemuth betreiben in St. Georgen im Schwarzwald eine kleine Hofbrennerei dort wird außer der guten Schwester ein sehr guter Schwarzwald Korn gebrannt.



www.klara-glatz.de

Nur wenige Frauen behaupten sich in einer von Männern geprägten Domäne wie das Schnapsbrennen, eine von Ihnen ist Klara Glatz vom Buckhof in Freiamt. Und wenn Sie Klara Glatz persönlich kennenlernen möchten, jeden ersten Freitag im Monat ist sie in der Schaubrennerei im Freihof in Freiamt anzutreffen und brennt während dem Bauernmarkt ihre feinen Köstlichkeiten. www.bauernmarkt-freiamt.de

Hier ist die Liste unserer Produzenten zum Mitnehmen, einfach QR-Code scannen.



Hinweise auf Allergene finden Sie auf unserer Allergikerkarte an der Theke. Bitte sprechen Sie uns an.