


# Liebe Gäste ,

## herzlich willkommen auf dem schönen Kreuzmoos!

Bei uns gibt es bodenständige badische Gerichte, hausgemacht und frisch zubereitet, 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 und die allgemeine Personalnot betrifft auch uns, so arbeiten wir mit nur noch der Hälfte an Personal, bitte haben Sie Geduld, wir tun was wir können. 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 & unser Team

Essen 

hält Leib und Seele zusammen.

Hinweise auf Allergene finden Sie in unserer Allergikerkarte an der Theke, sprechen sie uns bitte an.

## Im Winter braucht's Suppen die wärmen...

 Hausgemachte Linsensuppe (vegan)	7,20 €
 mit einer geräucherten Bauernwurst	9,30 €
 mit einem Wienerle	8,40 €

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“.

## **Knorr Grünerbsen Suppe - Erbswurst Suppe,**

**5,20 €**

eines der ältesten Fertiggerichte! Seit es das Wanderheim gibt, gibt es hier Erbswurst Suppe zum Essen, diese Suppe weckt bei vielen Menschen Erinnerungen...

## **Erbswurst Suppe, mit einem Wienerle**

**6,40 €**

## **Erbswurst Suppe, mit einer geräucherten Bauernwurst**

**7,30 €**



### **NIEMEHR SOLL DER MAGEN KNURREN, DESHALB KNORR ERBSWURST**

(aus dem Buch „Voll ins Gemüse mit Vincent Klink“)

Napoleon sagte völlig richtig: Eine Armee marschiert auf ihren Bäuchen. Fragt sich nur, auf welcher Leute kosten. Für die von Kriegshorden malträtierte Bevölkerung bessert sich jedoch die Lage, als im Siebzigerkrieg die preußische Armee „Knorrs Erbswurst“ in die „eiserne Ration“ beipackte.

Erfunden hatte diesen Geniestreich der Berliner Koch Johann Heinrich Grüneberg, der seine Erfindung bald an die preußische Armee weiterverkaufte. Bei Ausbruch des Krieges 1870 wurde auf Staatskosten eine Fabrik errichtet, in der 1700 Arbeiter zuerst täglich sieben Tonnen Erbswurst produzierten, später bis zu 65 Tonnen, wie ich Wikipedia entnehme.

Wurden die Soldaten damals 1870 – es war der letzte Krieg den die Deutschen gewannen – von Blähungen vorangetrieben? Darauf wollte sich das Oberkommando vor dem Einmarsch über belgische Äcker nicht verlassen. Eine Kompanie musste sich als Versuchskaninchen zur Verfügung stellen. Sechs Wochen wurden die deutschen Helden bei normalem Dienst ausschließlich mit Erbswurst und Kommissbrot gefüttert. Also streng genommen haben nicht die Deutschen den Siebzigerkrieg gewonnen, sondern die Erbswurst.

1889 kamen die Gebrüder Knorr (Heilbronn) in den Besitz des Rezepts, das sich bis heute mit minimaler Veränderung erhalten hat. In unseren modernen Zeiten geht ja nichts ohne Tuning, also sind nun etwas Glutamat und Hefeextrakt beigegeben. Wir Natur-Gemüseköche verabscheuen ja so etwas, jedoch die Knorr-Erbswurst ist wirklich Kult und ein menschenwürdiges Dasein ist ohne Ausnahmen nicht möglich: Eigentlich sollte die Erbswurst in keinem Haushalt fehlen, und ganz nebenbei ist sie auch ein wirklich witziger Geschenkartikel.





Wir danken Vincent Klink vom Restaurant Wielandshöhe in Stuttgart für die freundliche Genehmigung diesen Buchausschnitt und die Zeichnung verwenden zu dürfen.

Hinweise auf Allergene finden Sie in unserer Allergikerkarte an der Theke, sprechen sie uns bitte an.

# Schmecksch d'Brägel?

Brägeli aus Forchheimer Kartoffeln vom Bioland Lindenbrunnenhof, schön knusprig mit Schweineschmalz vom Kasperhof 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!**

 <b>Brägel mit nix</b> , mit Schweineschmalz vom Kasperhof gebraten	<b>6,50 €</b>
 <b>Brägeli mit nix (vegan)</b> , mit Rapsöl gebraten	<b>7,50 €</b>
 <b>Brägeli und Bibilikäs</b>	<b>11,50 €</b>
<b>Schnaigerli Portion</b>	<b>9,50 €</b>
 <b>Brägeli und Bibilikäs mit Rapsöl gebraten (vegetarisch)</b>	<b>12,50 €</b>

## 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!?

(Quelle: <http://www.badische-zeitung.de/kommentare-1/braegel-sind-nicht-braegele--72953174.html>)

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



**Wurstsalat & Brägel**

**11,90 €**

**Schnaigerli Portion**

**9,90 €**

Wurstsalat aus Kalbslyoner von der Metzgerei Reichenbach  
im Glottertal, angemacht mit unserer leckeren hausgemachten SalatsoÙe.



**Wienerle & Brägel**

**10,40 €**

**Schnaigerli Portion**

**8,40 €**

Die Wienerle werden in der Metzgerei Gustav Winterhalter  
in Elzach nach alter Tradition produziert.



**Geräucherte Bauernwürste & Brägel**

**13,60 €**

**Schnaigerli Portion**

**11,60 €**

Geräucherte Bauernwürste vom Kasperhof im Schuttertal sind etwas Besonderes! Hergestellt aus regionalem  
Schweinefleisch, mit Salz, Gewürzen und natürlichem Rauch, ohne Geschmacksverstärker und ohne Pökelsalz.



**S'Badische Dreierlei**

**15,80 €**

(Wurstsalat, Brägel und Bibilikäs)

**Schnaigerli Portion**

**13,80 €**

Hinweise auf Allergene finden Sie in unserer Allergikerkarte an der Theke, sprechen sie uns bitte an.

# Flammenkuchen frisch aus dem Steinofen,

9,90 €

**Es gibt Flammenkuchen mit:**

**Speck und Zwiebeln**

**Speck und Käse**

**Lauch und Käse**





**Tomaten und Mozzarella**

Flammkuchen (Alemannisch Flammekueche oder Flammwaie; Elsässisch Flammekueche; Lothringisch Flammkuche[1]; 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>)

Hinweise auf Allergene finden Sie in unserer Allergikerkarte an der Theke, sprechen sie uns bitte an.

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

**Zu allen Vesper gibt´s Holzofenbrot vom Kreuzmooshof**

 <b>Wurstsalat</b>	<b>9,70 €</b>
<b>Schnaigerli Portion</b>	<b>7,70 €</b>
Wurstsalat aus Kalbslyoner von der Metzgerei Reichenbach im Glottertal, angemacht mit unserer leckeren hausgemachten Salatsoße.	
 <b>Heiße Wienerle</b>	<b>8,30 €</b>
 <b>Bibilikäs mit Brot und Butter</b>	<b>8,50 €</b>
 <b>geräucherte Bauernwürste (warm) mit Brot</b>	<b>10,40 €</b>
Geräucherte Bauernwürste vom Kasperhof im Schuttertal sind etwas Besonderes! Hergestellt aus regionalem Schweinefleisch, mit Salz, Gewürzen und natürlichem Rauch, ohne Geschmacksverstärker und ohne Pökelsalz.	

**Ebbis Kleis oder wenn´s pressiert oder zum Mitnahme**

Für nicht Alemannen: Etwas Kleines oder wenn Sie es eilig haben oder zum Mitnehmen

**Vespertüte mit zwei geräucherten Bauernwürsten und Brot** **6,80 €**

Hinweise auf Allergene finden Sie in unserer Allergikerkarte an der Theke, sprechen sie uns bitte an.



# 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.

Hinweise auf Allergene finden Sie in unserer Allergikerkarte an der Theke, sprechen sie uns bitte an.

# Alkoholfreie Getränke

<b>Apfelschorle aus Elzacher Apfelsaft von der Mosterei Wölfle</b>	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	<b>3,10 €</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Elzacher Apfelsaft von der Mosterei Wölfle</b>	0,25 l	0,40 l
	<b>3,80 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Mineralwasser classic, medium</b>	0,50 l	<b>3,10 €</b>
<b>Mineralwasser</b>	0,75 l	<b>4,20 €</b>
<b>Zitronenlimonade</b>	0,50 l	<b>3,10 €</b>
<b>Coca-Cola, Mezzo Mix</b>	0,33 l	<b>2,80 €</b>
<b>Schwarzwaldsprudel Johannisbeerschorle</b>	0,5 l	<b>3,90 €</b>
<b>Gespritzter Holler, Holunderblütensirup mit Mineralwasser</b>	0,25 l	<b>3,90 €</b>
	0,40 l	<b>5,50 €</b>
<b>Kreuzmoos Quellwasser</b>	0,5 l	<b>2,00 €</b>
<b>Leitungswasser</b>	1,00 l	<b>3,00 €</b>

Hinweise auf Allergene finden Sie in unserer Allergikerkarte an der Theke, sprechen sie uns bitte an.

## Ganz ebbis b'sunders...

Für nicht Alemannen: Etwas ganz besonderes...

**Bergwacht Schorle – Apfelschorle naturtrüb, 0,33 l** **3,10 €**

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** **4,20 €**

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.

Hinweise auf Allergene finden Sie in unserer Allergikerkarte an der Theke, sprechen sie uns bitte an.

## Nicht Bier, nicht Wein – was kann das sein?

In der **Mosterei Wölfle in Elzach** wird nach eigener traditioneller Art Apfelmost (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** **3,80 € / 5,50 €**

**Most-Schorle, 0,25l / 0,40l** **3,10 € / 4,30 €**

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.

**Schwäbische Wiesenobst Cider, Vol. 4%, 0,33 l** **5,80 €**

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

**Craft Cider brut, 0,75 l** **17,20 €**

**Schwäbischer Cider, mild & fruchtig, 0,75 l** **17,20 €**

Hinweise auf Allergene finden Sie in unserer Allergikerkarte an der Theke, sprechen sie uns bitte an.

# Bier

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**

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.

**3,90 €**

## **Löwen-Pils, 0,5l**

Bester Hallertauer, Spalter und Tettnanger Naturhopfen geben dem Bier seinen typischen hopfenartigen Geschmack. Spritzig & leicht.

**3,90 €**

## **Kräusen-Pils, 0,33l**

Nach langer Reifezeit unfiltriert abgefüllt. So bleiben alle Vitamine der Bierhefe erhalten. Bester Hallertauer, Spalter und Tettnanger Naturhopfen in Verbindung mit der untergärigen Bierhefe sorgen für einen würzigen Geschmack.

**3,70 €**

## **Jubiläumsbier, 0,5l**

Das Saisonbier, 2006 zum Jubiläum der Löwenbrauerei erstmals gebraut. Helles und dunkel geröstetes Gerstenmalz verleihen dem dunklen Bier den aromatischen und typischen Geschmack.

**3,90 €**

Hinweise auf Allergene finden Sie in unserer Allergikerkarte an der Theke, sprechen sie uns bitte an.

Im 13. Jahrhundert – zur Zeit der Kreuzzüge, Marco Polos Reise nach China und der Gründung der eidgenössischen Schweiz – schlägt die Geburtsstunde von Fürstenberg. Am 18.01.1283 erhält Graf Heinrich I. von Fürstenberg von König Rudolf I. von Habsburg die Landgrafenrechte und die Landgrafschaft Baar mit Tunôeschingen – dem heutigen Donaueschingen – als Lehen. Damit verbunden ist unter anderem auch das Recht, Bier zu brauen, Brau- und Schankkonzessionen zu vergeben, das gesamte Schankwesen zu reglementieren und Steuern sowie Abgaben darauf zu erheben. Um die Zukunft der Fürstlich Fürstenbergischen Brauerei zu sichern, erfolgt 2005 die Eingliederung in die Brau Holding International, die heutige Paulaner Brauerei Gruppe – eine der größten Brauereigruppen in Deutschland.

<b>Fürstenberg Pils, 0,33l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Fürstenberg Pils, alkoholfrei, 0,33l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Fürstenberg Radler, 0,5 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Fürstenberg Radler, alkoholfrei, 0,33l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Erdinger Weißbier, alkoholfrei , 0,5l</b>	<b>4,10 €</b>

Hinweise auf Allergene finden Sie in unserer Allergikerkarte an der Theke, sprechen sie uns bitte an.

# Wein

## Weißwein (Qualitätswein)

	0,25l	0,10l
<b>Müller-Thurgau</b> , trocken/halbtrocken, WG Bickensohl, Kaiserstuhl, Baden	3,90 €	2,90 €
<b>Gutedel</b> , trocken/halbtrocken, WG Auggener Schäf, Laufener Altenberg, Baden	4,10 €	3,10 €
<b>Roter Gutedel</b> , trocken, WG Auggener Schäf, Baden	5,10 €	4,10 €
<b>Schorle weiß</b>	3,00 €	
<b>Gutedel Schorle</b>	3,40 €	

## Rotwein (Qualitätswein)

<b>Spätburgunder</b> , trocken/halbtrocken, WG Königshaffhausen Kiechlingsbergen, Kaiserstuhl, Baden	5,10 €	4,10 €
<b>Schorle rot</b>	3,40 €	

Hinweise auf Allergene finden Sie in unserer Allergikerkarte an der Theke, sprechen sie uns bitte an.

## Sekt und Secco

<b>Secco</b> , Weingut Bader in Opfingen, weiß oder rosé, deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	<b>0,75 l</b>	<b>16,80 €</b>
<b>Schlossberg Sektkellerei</b> , Breisach Superb Sekt, Flaschengärung, trocken	<b>0,75 l</b>	<b>19,10 €</b>
<b>Piccolo Kö-Secco</b> , Winzergenossenschaft Königschaffhausen Kiechlinsbergen, deutscher Qualitäts-Perlwein, trocken	<b>0,20 l</b>	<b>6,90 €</b>

## Hochprozentiges

		<b>2 cl</b>
<b>Obstler, Topinambur</b> von unseren Nachbarn aus ihren kleinen Hofbrennereien		<b>2,20 €</b>

Hinweise auf Allergene finden Sie in unserer Allergikerkarte an der Theke, sprechen sie uns bitte an.



# No ebbis b'sunders...

Für nicht Alemannen: Noch etwas Besonderes...

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.

<b>Williams, Kirsch, Zwetschge, Quitte, Zibärtele</b>	<b>2 cl</b> <b>3,10 €</b>
---	------------------------------

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 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 zwickt oder das Bein verstaucht ist, diese Brände helfen in allen Lebenslagen ;-).

<b>Destillate</b>	<b>2 cl</b>
<b>Himbeergeist</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Obstler mit Holznote, Rossler mit Blutwurz (Roter Rossler), Hefebrand</b>	

<b>Liköre</b>	<b>2 cl</b>
<b>Schwarze Johannisbeeren &amp; Quitte &amp; je nach Saison noch andere Sorten</b>	<b>3,10 €</b>

Hinweise auf Allergene finden Sie in unserer Allergikerkarte an der Theke, sprechen sie uns bitte an.

# Heiße Getränke

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

Hinweise auf Allergene finden Sie in unserer Allergikerkarte an der Theke, sprechen sie uns bitte an.

## Ebbis b'sunders...

Für nicht Alemannen: Etwas Besonderes...

<b>Heißer Holler, wärmt hervorragend</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Heiße Kurkuma Zitrone von Sonnentor, DAS Wintergetränk</b>	<b>3,80 €</b>

## Ein Kuschlbecher voll duftendem Tee...

Am Dobelberg in Winden im Elztal, auf einem alten Uhrmacherhof hat Edith Fehrenbach einen Natur- und Heilpflanzengarten nach Hildegard von Bingen angelegt, von dort bekommen wir den

„**Dobelberger Kräutergarten**“ ein Tee nach Edith Fehrenbach, harmonisch, erdend für Körper, Geist und Seele. Aus Fenchel, Lavendelblüten, Himbeerblätter, Brennesselblätter, Salbeiblätter und Verbene (ohne Minze) **4,80 €**

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.

Übrigens, die beiden Tees's von der Arbeitsgemeinschaft sind im Sommer herrliche Eistees!

**Demeter „Sauwettertee“** **4,80 €**

Zitronenmelisse, Spitzwegerich, Salbei, schwarze Johannisbeerblätter, Brennesselblätter, Holunderblüten, Thymian, Lindenblüten, Malvenblüten (ohne Minze)

**Demeter „Früchtete“ , säurearm** **4,80 €**

Apfelstücke, Orangenschalen, Hibiskusblüten, Hagebutten, Holunderbeeren, Malvenblüten

Hinweise auf Allergene finden Sie in unserer Allergikerkarte an der Theke, sprechen sie uns bitte an.

## Bi uns git's großi Schüsseli mit:

Für nicht Alemannen: Bei uns gibt es **große Tassen** mit:

<b>Cafe Cremè, bio &amp; fairtrade</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Cappuccino, bio &amp; fairtrade</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Milchkaffee, bio &amp; fairtrade</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Latte Macchiato, bio &amp; fairtrade</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Espresso, bio &amp; fairtrade</b>	<b>2,30 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>3,80 €</b>

Hinweise auf Allergene finden Sie in unserer Allergikerkarte an der Theke, sprechen sie uns bitte an.

<b>Bio Schwarztee</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Bio Pfefferminztee</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Bio Kamillentee</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Bio Roiboos / Roibusch</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Bio Bergkräutertee</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Bio Früchtetee</b>	<b>2,90 €</b>

Unser Kaffee, Espresso, Trinkschokolade und Tee im Glas 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.

Hinweise auf Allergene finden Sie in unserer Allergikerkarte an der Theke, sprechen sie uns bitte an.

# Kuchen

Unsere Kuchen sind handgemacht vom Hüttenwirt ;-)!  
Wir verwenden dafür frische FR(EI)ÄMTER von Zimmermann´s Biolandhof in Freiamt.  
Feine Butter und Sahne und Quark von der Schwarzwaldmilch in Freiburg.  
Das Mehl kommt von der Stadtmühle in Elzach.

Unsere kleine, aber feine Kuchenauswahl sehen Sie in unserer Kuchenvitrine

<b>Tartes mit Früchten</b>	<b>Stück 3,60 €</b>
<b>Tarte mit Waldbeeren</b>	<b>Stück 4,20 €</b>
<b>Käsekuchen</b>	<b>Stück 4,20 €</b>
<b>Blechkuchen mit Früchten</b>	<b>Stück 3,10 €</b>

Hinweise auf Allergene finden Sie in unserer Allergikerkarte an der Theke, sprechen sie uns bitte an.



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](http://www.schmeck-den-sueden.de)

Hinweise auf Allergene finden Sie in unserer Allergikerkarte an der Theke, sprechen sie uns bitte an.

## 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](http://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.

[www.hofladen-kasperhof.de](http://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.

[www.lauteracher.de](http://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.

Hinweise auf Allergene finden Sie in unserer Allergikerkarte an der Theke, sprechen sie uns bitte an.



[www.dorerhof.de](http://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.

[www.zimmermann-biohof.de](http://www.zimmermann-biohof.de)

FR(EI)ÄMTER kommen bei uns in den Kuchen. Eier von Hühner die im Hühner-Wohnmobil wohnen und, wenn sie nicht schlafen, auf den Wiesen vom Biohof Zimmermann in Freiamt nach ihrem Futter scharen. Beschützt vor Fuchs und Raubvogel werden sie von Balu & Mogli zwei Herdenschutzhunden. Toll, gell!

<https://www.ebner-fruchtsaeft.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 Getränkearte anbieten können. Getränkevertrieb Schneider, Am Bus 24, 79348 Freiamt, Tel. 07645-287

**Lohnmosterei Wölfle 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 Wölfle richtig. Ein Juwel und Geheimtipp in Elzach! Lohnmosterei Wölfle, Freiburger Straße 26,79215 Elzach, Telefon 07682-476

[www.manufaktur-joerg-geiger.de](http://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](http://www.handmade-in-germany.org).

Hinweise auf Allergene finden Sie in unserer Allergiekarte an der Theke, sprechen sie uns bitte an.

[www.auggener-wein.de](http://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](http://www.loewenbrauerei-elzach.de)

Die Löwenbrauerei in Elzach ist der letzte Traditionsbetrieb echter Braukunst im Elztal. 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.tannenliebe.de](http://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](http://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.

[www.lautenbach-ev.de](http://www.lautenbach-ev.de)

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.

Hinweise auf Allergene finden Sie in unserer Allergikerkarte an der Theke, sprechen sie uns bitte an.

[www.schwarzwaldmilch.de](http://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](http://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 es, wenn Sie bei uns Grillen.

[www.bauernhofeis-freiamt.de](http://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 Freiämter Bauernmarkt. [www.bauernmarkt-freiamt.de](http://www.bauernmarkt-freiamt.de)

[www.klara-glatz.de](http://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](http://www.bauernmarkt-freiamt.de)

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



Hinweise auf Allergene finden Sie in unserer Allergikerkarte an der Theke, sprechen sie uns bitte an.