


## HÄPPCHEN VORNEWEG

<b>MAGEN TRATZERL</b> Apfelgriebenschmalz   Almbutter   Brotkorb	5
<b>APERRO PLÄTTLI</b> Apfelgriebenschmalz   Almbutter   Oliven   Bergkäse   Brotkorb	10

## VORSPEISEN

<b>FLÄDLE-SUPPE</b> Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz   Kräuterflädle klein   groß	6.50   8.50
<b>LEBERKNÖDEL-SUPPE</b> Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz   Leberknödel klein   groß	7.50   9.50
<b>BÄRLAUCH-SUPPE</b>  cremiges Süppchen vom Ihringer Bärlauch   Bärlauch Pesto klein   groß	7.50   9.50
<b>CARPACCIO</b> vom Rinderfilet   Parmesan   Rucola	16
<b>VORSPEISEN-VARIATION FÜR ZWEI</b> Pastrami (gepökelte Rinderbrust)   Olivenöl   Salat Bouquet   Zitrone Shrimps   Dillcreme   Gurke Tomaten   Mozzarella   Bärlauch Pesto	19

Vegan



Vegetarisch



Alle Preise in Euro. Umbestellungen von Beilagen berechnen wir mit 1.50 Euro.  
Für Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.  
„Sharing is caring.“ Sie möchten sich ein Gericht mit mehreren Personen teilen?  
Wir berechnen 2.50 Euro pro weitere Person für das Gedeck.

## HAUPTGÄNGE

KALBSLEBER (NUR AM DIENSTAG) geröstet oder sauer   Brägele	19
BAYERISCHER SCHWEINEBRATEN 2 Kartoffelknödel   Dunkelbiersoße   Krautsalat mit Speck	21
WIENER SCHNITZEL vom Kalbsrücken   Brägele   Preiselbeeren	26
ZWIEBELROSTBRATEN (250 GR) von der Bodensee Rinderfärsche   hausgemachte Spätzle frische Röstzwiebeln   Marktgemüse   Rosmarin-Thymian Sauce	34
RINDERFILET (250 GR) von der Bodensee Rinderfärsche   Kartoffel Gratin   wilder Brokkoli Morchelrahm Sauce	39
FLAMMLACHSFILET IM BUCHENSPAN Rosmarinkartoffeln   Marktgemüse   Zaziki	29
SCHLUTZKRAPFEN BÄRLAUCH  Teigtaschen gefüllt mit Bärlauch und Ricotta   Babyblattspinat wilder Brokkoli   hausgemachtes Bärlauch Pesto   Parmesan	24
FRÜHLINGSPASTA  Pasta   Tomatensugo   wilder Brokkoli Kräuter   Pinienkerne	16

## SALATE & BOWL

### AB IN DEN FRÜHLING BOWL



Couscous mit Kräutern | wilder Brokkoli  
Babyblattspinat | Bärlauch Pesto  
Edamame | Mozzarella

17

mit einem gegrillten Hähnchenbrustfilet  
mit einem Lachsfilet im Buchenspan

+9

+12

### KAISERSTUHL SALAT



Bunter Salat | hausgemachter Bibeleskäs | Brägele

18

mit einem gegrillten Hähnchenbrustfilet  
mit einem Lachsfilet im Buchenspan

+9

+12

### GOURMET SALAT



Bunter Salat | gebackener Ziegenkäse | Preiselbeeren

16

## DAS HEIDI TEAM

### WIR KÜMMERN UNS UM EUCH - # HEIDI'S SERVICETEAM

Heidi

Doreen - Restaurantleitung

Vasil, Carla, Regina, Felicia, Yanna, Lisa, Madara

### WIR KOCHEN FÜR EUCH - # HEIDI'S KÜCHENTEAM

Jean Pierre - Küchenchef

Abdel, Daniel, Ovidiu, Youssef, Yuri, Hannah

### WISSEN WO'S HERKOMMT - # NACHHALTIG & REGIONAL

Fleisch: Metzgerei Kaltenbach, Schallstadt | Metzgerei Faller, Holzhausen  
Büffel Bill, Konstanz

Spargel: Weingut & Spargelhof Sexauer, Ihringen

Gemüse: Gemüsehof Hänslers, Opfingen

Brot: Moulin Kircher, Elsass

Fisch: Der Franzos, Achern | Deutsche See, Freiburg

Molkerei: Schwarzwaldmilch, Freiburg

Blumen & Kräuter: Gärtnerei Gäng, Gottenheim

## DESSERT

<b>EIS</b>			
	Schokolade   Vanille   Walnuss   Sauerrahm	pro Kugel	2.70
<b>SORBET</b>			
	Cassis   Mango	pro Kugel	2.90
<b>AFFOGATO</b>			
	1 Kugel Vanilleeis   Espresso		5.50
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>			
	Sorbet		9
<b>SCHOKOTÖRTLE</b>			
	lauwarmes Schokotörtle   Vanilleeis   Sahne		9
<b>HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL</b>			
	mit Rumrosinen   Nussbrösel   Vanillesauce		9
<b>EI, EI, EI</b>			
	Vanille Eis   Mini Käsekuchen   Eierlikör		9.50