RESTAURANT

Spinnerhof

BADISCH ANDERS

17 26

SASBACHWALDEN

EINFACH | UNKOMPLIZIERT | KREATIV

Mit unserer Speisekarte gehen wir mit den Jahreszeiten und verarbeiten das, was saisonal und marktfrisch angeboten wird. Somit wechselt unsere Speisenkarte regelmäßig.
Die Produkte unserer Speisen beziehen wir hauptsächlich aus der Region, gerne führt Sie unser Küchenchef aber auch auf eine kulinarische Weltreise.

Jeder Einzelne von uns, egal ob vor oder hinter den Kulissen, trägt einen Teil zu dem bei, was uns ausmacht:

Ein Team, das täglich mit viel Herzblut und Leidenschaft daran arbeitet, unsere Philosophie auf den Teller und zu Ihnen zu bringen.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

NATURPARK-
WIRTE
Schmeck den Schwarzwald

APERITIF

Haus-Aperitif 12 Sekt mit Weinbergpfirsichlikör	**0,1 l**	6,2
Sekt „Spinnerhof“ Rosé oder Weiß 12	**0,1 l**	5,2
Lillet Wild Berry 12 / e, j Lillet | Schweppes Wild Berry | Beeren	**0,25 l**	8,9
Aperol Spritz 12 / e, f, j *-auch alkoholfrei möglich -* Aperol | Soda | Sekt	**0,3 l**	8,9
Weizen-Aperol 1a, 12 / e, f, j Aperol | Hefeweizen | Zitrone	**0,3 l**	8,9
Andalö Spritz 12 / e, f, j Andalö | Soda | Sekt	**0,25 l**	8,9
Limoncello Spritz 12 / e, f, j Limoncello | Soda | Sekt	**0,25 l**	8,9
Apfel Gin Tonic j 3 cl Spinnerhof-Gin | Apfelsaft | Tonic		8,5

Unsere Auflistung für Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

Starter

Kleiner gemischter Salat 1a, 10 — 7,5
Saisonaler Blattsalat | Kracherle | Rohkost | Hausdressing

Romana Salat 1a, 3, 4, 7, 10 — 8,9
Parmesan | Caesar-Dressing | Croutons

Rindercarpaccio 1a, 7 — 17,5
Kirschtomate | Zitrone | Olivenöl | Parmesan | Rucola

Spicy Lachs-Avocado-Tartar 3, 4, 7 — 16,5
Räucherlachs | Sweet Chili | Sauerrahm | Forellenkaviar | Salat-Bouquet

Birne trifft Ziege 1a, 3, 7, 10 — 12,9
Birne | Ziegenkäse | Honig | Thymian | Williams Christ Birnen Brand

Suppenliebe

Rinderkraftbrühe 1a, 3, 7, 9, 10 — 7,5
Kräuterflädle

Kürbiscremesuppe 7, 12 — 8,5
Hokkaidokürbis I Sahne I Steirisches Öl I Kürbiskerne

Salate

Caesar-Salad 1a, 3, 4, 7 — 22,5
Romanasalat | Hähnchenbrust | Parmesan | Caesar-Dressing | Croutons

Badischer Salat 1a, 3, 7, 10 / f, g — 21,5
Saisonale Blattsalate | Rohkost | gebratene Maultaschen
Schmorzwiebeln | Hausdressing

Gemischter Salat mit Schnitzelstreifen 1a, 3, 7, 10 / f, g — 21,5
Saisonale Blattsalate | Rohkost | Schweineschnitzel | Hausdressing

Unsere Auflistung für Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

Badisch Anders

Lachs -auf der Haut gebraten- 1a, 4, 7, 10 / h — 31,0
Trüffel-Pasta | Zuckerschoten | Rucola | Parmesan

Badische Hechtklößchen 3,4,7,9 / k — 27,5
Bandnudeln | Safran I Wurzelgemüse | Speckchip

Rotes Linsen „Dal“ 13 / f, g — 19,9
Rote Linsen | Madras Curry | Kokosmilch | Chili | Cashewkerne
Basmatireis | Koriander | Lupinen Joghurt

Kürbisrisotto 7, 9/h — 21,0
gebackener Kürbis I Grana Padano I Kräuter I geröstete Kürbiskerne

wahlweise mit Maispoulardenbrust + 7,0

Burgerliebe

„Cheesy“ Cheese-Burger 1a, 3, 4, 6, 7, 10 / l — 23,9
Kartoffel-Bun | Rinder-Patty | Rucola | Tomate | Essiggurke
White Smoke BBQ-Soße | Pommes Frites

Smash-Burger mit deftigem Bergkäse 1, 7 — 23,5
Kartoffel-Bun | Rinder-Patty | Röstzwiebeln | Ruccola | Gurken
Tomaten | White Smoke BBQ-Soße | Pommes Frites

Rote Beete-Cheeseburger – vegan 1 a), 6, 8, 10 — 23,5
Kartoffel-Bun | Rote-Beete-Patty | Käse | Burger-Sauce | Rucola
Chilisauce | Pommes Frites

Unsere Auflistung für Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

HEIMATKÜCHE

Schweinerückensteak 7, 1a, 9, 3 — 24,9
Kürbisgemüse I Spätzle I Rahmsoße

Geschmorte Rinderbäckle 1a, 3, 7 — 29,9
Serviettenknödel | Karottengemüse | Portweinjus

Zwiebelrostbraten 260 g 1a, 7, 9, 10 — 33,5
Spätzle | Schmorzwiebeln | Jus

Rumpsteak 260 g 1a, 9, 10 — 33,5
Pommes | Kräuterbutter

Badische Maultaschen 1a, 3, 7, 10 / g — 18,5
Kartoffel-Gurkensalat | Schmorzwiebeln | Jus

Paniertes Schnitzel vom Landschwein – 2 Stück 1a, 3 — 19,9
Pommes | Zitrone

Cordon bleu „Black Forest" 1a, 3, 7 / h — 23,9
Landschwein | Schwarzwälder Schinken | Bergkäse
Pommes | Zitrone

Käsespätzle – So wie sie uns schmecken 1a, 3, 7 — 15,5
hausgemachte Spätzle | Bergkäse | Schmorzwiebeln

Hausgemachte Spinatknödel 1a, 3, 7, 10 / g — 17,5
Pilzrahmsoße | Nussbutter | Parmesan

Unsere Auflistung für Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

Süsse Verführung

Sekt & Sorbet 12 — 7,5
Spinnerhof Sekt Hausmarke | Himbeer-Sorbet

Orangen-Crème brûlée & Schokoladeneis 3, 7 — 8,9

Hausgemachtes Schokoküchlein mit flüssigem Kern 1a, 3, 7 / f — 10,9
Kirsche küsst Schoko Eis | Sahne
- frisch aus dem Ofen – ca. 15 Minuten Wartezeit – Selbstgemachte Spezialität!

Apfelstrudel mit Vanilleeis 1a, 7 / m — 9,5
Vanilleeis | Sahne

Espresso Genuss 3, 7 / e, g — 5,6
Espresso | Kugel Vanilleeis

Schwarzwälder Kirschtorte 1a, 3, 7 / f — 8,5

Kuchen nach Tagesangebot — 4,8

Vroni's Eiszeit
REGIONALES HOFEIS AUS DEM MAIWALD

Milcheis: Vanille | Schokolade | Erdbeer-Joghurt
Kirsche küsst Schoko

Sorbet: Mango-Passionsfrucht | Zitrone | Himbeere

Eine Kugel Eis — 2,9
+ Sahne — 1,0

Steirer Eis 3, 7 / e — 8,5
Vanilleeis I Sahne I Kürbiskern Öl I Kürbiskerne

Eierlikörbecher 3, 7 / e — 9,5
Vanilleeis | Eierlikör | Sahne

Schwarzwaldbecher 1a, 3, 7 / f — 9,5
Schokoeis | Vanilleeis | Kirschen | Kirschwasser | Sahne

Unsere Auflistung für Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

Alkoholfreie Getränke

Alpirsbachern Klosterlimo & Saftschorle

Cola | Orange | Zitrone | Spezi e, k, l	0,2	3,3
	0,4	4,9
Apfel- | Johannisbeerschorle g	0,2	3,3
	0,4	4,9
Cola zero e, f, k,	0,33	4,2
Klostergarten Saftschorle Birne-Ingwer	0,33	4,4
Schweppes Bitter Lemon j, l	0,2	4,0
Schweppes Tonic Water j	0,2	4,0
Almdudler e	0,33	4,6
Rauch Eistee g Pfirsich | Kirsche	0,33	4,3
Wasser Classic | Medium | Still	0,5	4,9
Quellwasser Spritzig | Still	0,25	2,5
	0,5	3,5

Alpirsbacher Klosterbräu 1c

Vom Fass

Pils | Hefeweizen 1a	0,3	4,0
Zwickel 1a | Klosterdunkel	0,5	5,5
Weizen alkoholfrei 1a		

Flaschenbier

Kleiner Mönch | Kloster Helles Pils alkoholfrei	0,33	3,9

Alde Gott Winzer Sasbachwalden 12

Müller-Thurgau	0,25	6,6
Riesling trocken	0,25	7,0
Spätburgunder Rotwein	0,25	7,1
Spätburgunder Rotwein trocken	0,25	7,2
Grauburgunder trocken	0,25	7,2
Weinschorle Rosé | Rot | Weiß	0,25	4,9

Weingut Siegbert Bimmerle Erlach 12

Spätburgunder Weißherbst	0,25	7,4
Weißburgunder	0,25	7,4

Durbacher Winzer 12

Clevner Traminer	0,25	7,8

Aperitif

Aperol Spritz 12 / e, f, j	0,3	8,9
Aperol Spritz alkoholfrei 12 / e, f, j	0,3	8,9
Lillet Wild Berry 12 / e	0,25	8,9
Sekt Rosé | Weiß 12	0,1	5,2
Apfel Gin Tonic j		8,5

Spirituosen und Liköre aus unserer Hausbrennerei

Obstler | Topinambur 42% vol.	2cl	3,6
Mirabellen- | Zwetschgen-Kirschwasser 42% vol.	2cl	3,6
Williams Christ Birne 42% vol.	2cl	3,9
Kirsch- | Weinbergpfirsich-Zwetschgen- | Willi Gold Likör 25% vol.	2cl	3,7
Dry Gin 44% vol. | Nussknacker 42% vol.	2cl	4,2
Vogelbeere | Eberesche	2cl	5,8

aus dem Schwarzwald

Eierlikör	2cl	3,0
Alpirsbacher Kräuterlikör	2cl	4,0
Wilhelm „Evermann“ Whisky	2cl	4,8

Warme Getränke

Espresso k	3,0
Espresso Doppio k	4,2
Kaffee k | Kaffee „Hag“ (entkoffeiniert)	3,9
Milchkaffee | Cappuccino 7 / k	4,1
Latte Macchiato 7 / k	4,2
Heiße Schokolade 7	3,9
„Eilles“-Tee k	4,2

Pfefferminze | Kräutergarten | BIO Früchte
Kamillenblüten | Rooibos Vanilla
Grüntee Asia Superior | Earl Grey Premium
BIO Darjeeling Imperial Second Flush

RAUCH SEIT 1919.

KLOSTER-LIMO

Alpirsbacher Klosterbräu

Alde Gott

Piacetto LA SELEZIONE BARISTA

seit 1873 Eilles TEE

RESTAURANT
Spinnerhof
BADISCH ANDERS
17 26
SASBACHWALDEN

Alle Preise in Euro, inkl. der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer.

Allergene

1. Glutenhaltiges Getreide
- a) Weizen (auch Dinkel)
- b) Roggen
- c) Gerste
- d) Hafer

2. Krebstiere und Krebstier Erzeugnisse
3. Eier und Eiererzeugnisse
4. Fisch und Fischerzeugnisse
5. Erdnüsse und Erdnuss Erzeugnisse
6. Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
7. Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)
8. Schalenfrüchte
(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Macadamianuss, Pistazie und Queensland-Nuss)
- sowie daraus hergestellte Erzeugnisse –

9. Sellerie und Sellerie Erzeugnisse
10. Senf und Senf Erzeugnisse
11. Sesamsamen und Sesam Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite
in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l als SO2 angegeben
13. Lupine
- sowie daraus hergestellte Erzeugnisse -
14. Weichtiere (Mollusken)
- sowie daraus hergestellte Erzeugnisse -

Zusatzstoffe

e) Farbstoffe
f) Süßungsmittel
g) Geschmacksverstärker
h) Phosphat
i) geschwefelt
j) Chinin
k) Koffein / Teein
l) Antioxidationsmittel
m) Konservierungsstoffe
n) geschwärzt
o) gewachst