



EINFACH | UNKOMPLIZIERT | KREATIV

Mit unserer Speisekarte gehen wir mit den Jahreszeiten und verarbeiten das, was saisonal und marktfrisch angeboten wird.

Somit wechselt unsere Speisekarte 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



## APERITIF

<b>Haus-Aperitif</b> <sup>12</sup> Sekt mit Weinbergpfirsichlikör	0,1l	6,20
<b>Sekt „Spinnerhof“ Rosé oder Weiß</b> <sup>12</sup>	0,1l	5,20
<b>Lillet Wild Berry</b> <sup>12/e</sup> Lillet Blanc   Schweppes Wild Berry	0,25l	8,00
<b>Aperol Spritz</b> <sup>12/e, f, j</sup> Aperol   Soda   Sekt	0,3l	8,50
<b>Aperol Spritz alkoholfrei</b> <sup>12/e, f, j</sup> Orange-Spritz 0,0%   Soda   Tonic   Orangenscheibe	0,3l	8,50
<b>Apfel Gin Tonic</b> <sup>j</sup> 3 cl Spinnerhof-Gin   Apfelsaft   Tonic		8,50



### „Wilde Sau“-Aktionswochen der Naturparkwirte Schwarzwald Mitte/Nord



#### Alpirsbacher Klosterbräu

Klosterdunkel <sup>1a, 1c</sup>	0,3l	3,90
	0,5l	5,30

#### Wildschweinragout <sup>1a, 3, 7, 9, 10/f, m</sup>

Spätzle   Preiselbeeren		29,50
-------------------------	--	-------

## SUPPENLIEBE



#### Kürbiscremesuppe <sup>8</sup>

Hokkaidokürbis   Kokosmilch   Steirisches Öl   Kürbiskerne		8,50
------------------------------------------------------------	--	------


#### Rinderkraftbrühe <sup>1a, 3, 7</sup>

Kräuterflädle		7,50
---------------	--	------


## STARTER & SALATE

- Kleiner gemischter Salat** <sup>1a, 3, 7, 10</sup> **6,90**  
Saisonaler Blattsalat | Rohkost | Hausdressing
-  **Kleiner Feldsalat** <sup>9/h</sup> **9,50**  
Kracherle | Speck | Kartoffeldressing
-  **Birne trifft Ziege** <sup>1a, 3, 7, 10</sup> **12,50**  
Birne | Ziegenkäse | Honig | Thymian | Williams Christ Birnen Brand
- Hausgebeizter Limettenlachs** <sup>4, 10</sup> **14,80**  
Couscous | Minze | Wasabi-Mayo | Gurke | Radieschen | Frische Kräuter
-  **Roastbeef** <sup>3, 7, 10</sup> **12,50**  
Remoulade | Salatbouquet

## SALATE

- Badischer Salat** <sup>1a, 3, 7, 10 / f, g</sup> **21,00**  
Saisonaler Blattsalat | Rohkost | gebratene Maultaschen  
Schmorzwiebeln | Hausdressing
- Crazy Salad** <sup>1a, 3, 4, 7, 10</sup> **24,80**  
Saisonale Blattsalate | Rohkost | Garnelen | Rinderstreifen | Hähnchenbrust  
Hausdressing | Sweet-Chili Dip
-  **Großer Feldsalat aus der Region** <sup>9/h</sup> **17,50**  
Kracherle | Speck | Kartoffeldressing

## BURGER

- Beef Burger** <sup>1a), 3, 4, 7, 10 / l</sup> **19,90**  
Brioche-Bun | Rinder-Patty | Rucola | Tomate | Essiggurke  
White Smoke BBQ Sauce | Steakhouse Pommes
-  **Rote Beete-Cheeseburger - vegan** <sup>1a), 6, 8, 10</sup> **22,50**  
Kartoffel-Bun | Rote-Beete-Patty | Käse | Burger-Sauce | Rucola  
Chilisauce | Steakhouse Pommes
- “Cheesy “ Cheese-Burger** <sup>1a), 3, 4, 6, 7, 10 / l</sup> **22,50**  
Brioche-Bun | Rinder-Patty | Rucola | Tomate | Essiggurke  
White Smoke BBQ Sauce | Steakhouse Pommes

## HEIMATKÜCHE

**Cordon bleu „Black Forest“** <sup>1a,3,7/h</sup> **22,80**

Landschwein | Schwarzwälder Schinken | Bergkäse  
Steakhouse Pommes | Zitrone

**Schnitzel vom Landschwein – 2 Stück** <sup>1a,3</sup> **19,80**

Paniert | Steakhouse Pommes | Zitrone



**Käsespätzle – So wie sie uns schmecken** <sup>1a,3,7</sup> **15,20**

hausgemachte Spätzle | regionaler Bergkäse | Schmorzwiebeln

**Badische Maultaschen** <sup>1a,3,7,10/g</sup> **18,40**

Schmorzwiebeln | Jus | Kartoffel-Gurkensalat

**Hausgemachte Spinatknödel** <sup>1a,3,7,10/g</sup> **17,50**

Pilzrahmsoße | Nussbutter | Parmesan

**Zwiebelrostbraten 280 g** <sup>1a,7,9,10</sup> **29,90**

Schmorzwiebeln | Jus | Spätzle

## BADISCH ANDERS ©



**Trüffel-Pasta** <sup>1a,7</sup> **21,00**

Tagliatelle | Trüffel-Sahnesauce | Rucola | Parmesan



**Rotes Linsen „Dal“** <sup>13/f,g</sup> **19,90**

Rote Linsen | Madras Curry | Kokosmilch | Chili | Cashew-Nüsse  
Basmatireis | Koriander | Lupinen Joghurt

**Zanderfilet auf der Haut gebraten** <sup>4,7/e,f</sup> **26,90**

Trauben | Weinsauerkraut | Kartoffeln

**Gebratener Lachs** <sup>4,7,10/h</sup> **29,00**

Trüffel-Pasta | Zuckerschoten | Rucola | Parmesan



**Kürbis Risotto** <sup>7,9/h</sup> **21,00**

Hokkaidokürbis | Grana Padano | Kürbiskerne | Rucola

**Barbarie Entenbrust – rosa gebraten** **29,00**

Kürbisrisotto | Kürbiskerne | Steirisches Öl

**Rumpsteak - 280 g** <sup>1a),7,9,10</sup> **34,00**

Kräuterbutter | Grillgemüse | Steakhouse Pommes

## BROTZEIT

MIT WURSTSPEZIALITÄTEN

AUS DER SASBACHWALDENER „METZGEREI MICHAEL MEIER“



-  **Wurstsalat** <sup>1a, 3, 7 / e, f, g, h</sup> **13,50**  
Lyoner | Zwiebeln | Dressing | Garnitur | Bauernbrot
-  **Straßburger Wurstsalat** <sup>1a, 3, 7 / e, f, g, h</sup> **14,50**  
Lyoner | Bergkäse | Zwiebeln | Dressing | Garnitur | Bauernbrot
-  **Schwarzwälder Schinkenbrett** <sup>1a, 3, 7 / h</sup> **15,50**  
Gewürzgurken | Zwiebeln | Butter | Bauernbrot
-  **Schwarzwälder Bauernvesper** <sup>1a, 3, 7 / e, f, g, h</sup> **16,90**  
Schwarzwälder Schinken | gekochter Schinken | Lyoner | Leberwurst  
Blutwurst | Schwartenmagen | Bergkäse | Butter | Bauernbrot
-  **Schwarzwälder Max** <sup>1a, 3, 7 / h</sup> **14,80**  
Bauernbrot | Schwarzwälder Schinken | Bergkäse | Spiegelei

## FLAMMKUCHEN

-  **Klassisch** <sup>1a, 7 / h</sup> **12,00**  
Rahm | Speck | Zwiebeln
-  **Klassisch „Käse“** <sup>1a, 7 / h</sup> **13,50**  
Rahm | Speck | Zwiebeln | Käse
-  **Kürbis-Flammkuchen** <sup>1a, 7, 8, 9 / h</sup> **13,90**  
Rahm | Zwiebeln | Hokkaido | Kürbiskerne | Honig | Rosmarin
- Flammkuchen „Rauchige Drecksau“** <sup>1a, 7, 10 / e, f, g</sup> **15,00**  
Rauchrahm | Pulled Pork | Rote Zwiebeln | BBQ-Sauce
-  **Flammkuchen vegan** <sup>1a, 8</sup> **15,40**  
Vegane Crème | veganes Geschnetzeltes | Tomaten | rote Zwiebeln | Lauch

## SÜSSE VERFÜHRUNG

<b>Sekt und Sorbet</b> <sup>12</sup> Spinnerhof Sekt Hausmarke   Mango Sorbet	<b>6,80</b>
<b>Crème brûlée &amp; Schokoladeneis</b> <sup>3, 7</sup>	<b>6,90</b>
<b>Hausgemachtes Schokoküchlein mit flüssigem Kern</b> <sup>1a, 3, 7 / f</sup> Kirsche küsst Schoko Eis   Fruchtsauce   Sahne <i>- frisch aus dem Ofen – ca. 15 Minuten Wartezeit</i>	<b>10,90</b>
<b>Apfelstrudel mit Vanilleeis</b> <sup>1a / m</sup> Vanilleeis   Sahne	<b>8,40</b>
<b>Dreierlei Dessertvariation</b> <sup>1a, 3, 7</sup>	<b>9,20</b>
<b>Espresso Genuss</b> <sup>3, 7 / e, g</sup> Espresso   Kugel Vanilleeis	<b>5,60</b>

### VRONI'S EISZEIT REGIONALES HOFEIS AUS DEM MAIWALD



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

**Sorbet:** Mango-Passionsfrucht | Zitrone | Himbeere

**Eine Kugel Eis  
+ Sahne**

**2,50  
0,90**



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Sinalco Cola <sup>e, k</sup>   Fanta <sup>e, l</sup>   Zitrone <sup>l</sup>	0,2	3,30
	0,4	4,80
Apfel-   Johannisbeerschorle <sup>g</sup>	0,2	3,30
	0,4	4,80
Sinalco Cola light <sup>e, f, k</sup>	0,33	4,20
Klostergarten Saftschorle Birne mit Ingwer	0,33	4,20
Schweppes Bitter Lemon <sup>j, l</sup>	0,2	4,00
Schweppes Tonic Water <sup>j</sup>	0,2	4,00
Almdudler <sup>e</sup>	0,33	4,50
Rauch Eistee <sup>g</sup>	0,33	4,20
Granatapfel   Pfirsich		
Wasser Classic   Medium   Still	0,5	4,90
Quellwasser Spritzig   Still	0,25	2,50
	0,5	3,50

## ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU <sup>1c</sup>

### VOM FASS

Pils   Export   Hefeweizen <sup>1a</sup>	0,3	3,90
Zwickel <sup>1a</sup>   Klosterdunkel	0,5	5,30
Weizen alkoholfrei <sup>1a</sup>		

### FLASCHENBIER

Kleiner Mönch	0,33	3,90
Pils alkoholfrei		

## ALDE GOTT WINZER SASBACHWALDEN <sup>12</sup>

Müller-Thurgau	0,25	6,40
Riesling trocken	0,25	6,90
Spätburgunder Rotwein	0,25	7,10
Spätburgunder Rotwein trocken	0,25	7,20
Grauburgunder trocken	0,25	7,20
Weinschorle Müller	0,25	4,70
Weinschorle Rot   Riesling   Rose	0,25	4,90

## WEINGUT SIEGBERT BIMMERLE ERLACH <sup>12</sup>

Spätburgunder Weißherbst	0,25	7,30
--------------------------	------	------

## DURBACHER WINZER <sup>12</sup>

Clevner Traminer	0,25	7,60
------------------	------	------

## APERITIF

Hugo <sup>12/e, f</sup>	0,25	8,00
Aperol Spritz <sup>12/e, f, j</sup>	0,3	8,50
Aperol Spritz alkoholfrei <sup>12/e, f, j</sup>	0,3	8,50
Lillet Wild Berry <sup>12/e</sup>	0,25	8,00
Sekt Rose   Weiß <sup>12</sup>	0,1	5,20

## SPIRITUOSEN UND LIKÖRE

### AUS UNSERER HAUSBRENNEREI



Obstler   Topinambur <sup>42% vol.</sup>	2cl	3,60
Mirabellen-   Zwetschgen- Kirschwasser <sup>42% vol.</sup>	2cl	3,60
Williams Christ Birne <sup>42% vol.</sup>	2cl	3,90
Kirschlikör   Zwetschgenlikör		
Willi Gold Likör <sup>25% vol.</sup>	2cl	3,70
Dry Gin <sup>44% vol.</sup>   Nussknacker <sup>42% vol.</sup>	2cl	4,20
Vogelbeere   Eberesche	2cl	5,80

### AUS DER ALPIRSBACHER KLOSTERBRAUEREI



Alpirsbacher Kräuterlikör	2cl	4,00
Alpirsbacher Kloster Whisky	2cl	4,70

## WARMER GETRÄNKE

Tasse Espresso <sup>k</sup>	3,00
Tasse Espresso Doppio <sup>k</sup>	4,20
Tasse Kaffee <sup>k</sup>	3,60
Tasse Milchkaffee   Cappuccino <sup>7/k</sup>	4,10
Glas Latte Macchiato <sup>7/k</sup>	4,20
Tasse Heiße Schokolade <sup>7</sup>	4,10
Glas „Eilles Tee“ <sup>k</sup>	4,20





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

### Allergene

### Zusatzstoffe

- |                                                                                                                                                                                           |                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>1.</b> Glutenhaltiges Getreide<br>a) Weizen (auch Dinkel)<br>b) Roggen<br>c) Gerste<br>d) Hafer                                                                                        | <b>e)</b> Farbstoffe           |
| <b>2.</b> Krebstiere und Krebstier Erzeugnisse                                                                                                                                            | <b>f)</b> Süßungsmittel        |
| <b>3.</b> Eier und Eierzeugnisse                                                                                                                                                          | <b>g)</b> Geschmacksverstärker |
| <b>4.</b> Fisch und Fischerzeugnisse                                                                                                                                                      | <b>h)</b> Phosphat             |
| <b>5.</b> Erdnüsse und Erdnuss Erzeugnisse                                                                                                                                                | <b>i)</b> geschwefelt          |
| <b>6.</b> Sojabohnen und Sojaerzeugnisse                                                                                                                                                  | <b>j)</b> Chinin               |
| <b>7.</b> Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)                                                                                                                                            | <b>k)</b> Koffein / Teein      |
| <b>8.</b> Schalenfrüchte<br>(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss,<br>Pecannuss, Paranuss, Macadamianuss, Pistazie<br>und Queensland-Nuss)<br>- sowie daraus hergestellte Erzeugnisse - | <b>l)</b> Antioxidationsmittel |
| <b>9.</b> Sellerie und Sellerie Erzeugnisse                                                                                                                                               | <b>m)</b> Konservierungsstoffe |
| <b>10.</b> Senf und Senf Erzeugnisse                                                                                                                                                      | <b>n)</b> geschwärzt           |
| <b>11.</b> Sesamsamen und Sesam Erzeugnisse                                                                                                                                               | <b>o)</b> gewachst             |
| <b>12.</b> Schwefeldioxid und Sulfite<br>in einer Konzentration von mehr als<br>10 mg/kg oder 10 ml/l als SO <sub>2</sub> angegeben                                                       |                                |
| <b>13.</b> Lupine<br>- sowie daraus hergestellte Erzeugnisse -                                                                                                                            |                                |
| <b>14.</b> Weichtiere (Mollusken)<br>- sowie daraus hergestellte Erzeugnisse -                                                                                                            |                                |