

Hinterholz Stube

regional - frisch - genießen

Speisen & Getränke

NEUE
SPEISEKARTE
2018/19

Öffnungszeiten:

Montag und Dienstag	Ruhetag
Mittwoch - Samstag	14:00 Uhr bis 21:00 Uhr
Sonn- und Feiertags	12:00 Uhr bis 21:00 Uhr
Küche bis 20:00 Uhr geöffnet	
Auf Anfrage für Gruppen auch außerhalb der Öffnungszeiten	

Inhaber : Günter Eichmann


Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie bei uns in der Hinterholzstube begrüßen zu dürfen.

Genießen Sie eine ausgezeichnete Frische Küche aus saisonalen, erntefrischen Produkten und probieren Sie einen guten Tropfen Wein aus unserer Heimat der Pfalz.

Wir verzichten bewusst auf Produkte der Marken Nestlé und Coca Cola, da wir deren Umgang mit den weltweiten Wasserressourcen nicht gutheissen können.

Wir bevorzugen bei unserem Einkauf der Lebensmittel die Tiere und Produkte unserer Nachbarn, wie zum Beispiel:

- Fleisch vom Biolandhof Herrenweg, Fam. Brüstle, Hinterlehengericht, Schiltach, 
- Fleisch und Wurstwaren von der Hofmetzgerei Weber, Seedorf
- fangfrische Forellen vom Eulersbacher Hof, Vorderlehengericht, Schiltach
- frisches Brot der Roten Mühle, Sulzbach.

Die Zubereitung der frischen Speisen erfordert, je nach Gericht, etwas an Zeit welche Sie aber bestimmt mitgebracht haben.

Alle Gerichte auf der Speisekarte können von uns auch als halbe oder kleine Portion angerichtet werden. Falls Sie eine Nahrungsmittel Unverträglichkeit haben, informieren Sie bitte unser Servicepersonal. Sie erhalten dann von uns eine Übersicht der allergenen Stoffe in den Speisen und Getränken.

Ihre Zufriedenheit liegt uns sehr am Herzen, deswegen scheuen Sie sich nicht, uns Ihre Wünsche mitzuteilen. Sollten Sie einmal nicht zufrieden sein, freuen wir uns trotzdem über jedes offene Wort, damit wir unsere Leistungen noch verbessern können.

Unser Wunsch ist es, Sie als Gast zufriedenzustellen.

Gerne berät Sie unser professionelles Team bei Feierlichkeiten jeglicher Art.

Ob Geburtstag, Hochzeit oder Vereinsfeier, von uns werden Sie individuell und kompetent beraten.

Wir wünschen Ihnen eine genussreiche Zeit in unserem Haus.

Ihr Günter Eichmann mit Team



Zusatzstoffe:

1 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 6 Stabilisatoren, 8 Nitritpökelsalz, 11 Süßungsmittel

Für den kleinen Hunger

Suppe der Saison	3,80 €
Gulaschsuppe	4,50 €
Schwarzwälder Max (1 Scheibe Brot, Schinken und 1 Spiegelei)	4,80 €
Kleine Portion Käsesalat	5,20 €
Überbackene Champignons im Knoblauchsud mit Weißbrot	5,10 €

Salate:

Beilagensalat	3,00 €
Großer Salat der Saison	6,00 €
Bunter Salat mit Hähnchenbruststreifen	8,00 €
Bunter Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse	9,20 €

Hauptspeisen

Vom Schwein:

Schnitzel "Wiener Art" mit Kartoffelsalat oder Brot	9,20 €
Aufpreis für Bratensoße oder Rahmsoße	0,60 €
Schweinesteak mit Kartoffelsalat oder Brot	9,20 €

Vom Rind

Ochsenbäckchen in Portweinsoße mit Spätzle	15,50 €
Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Soße	16,80 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Grillkartoffel und Sour Creme	19,50 €

Vom Geflügel

Mediterrane Hähnchenbrust mit Rosmarinkartoffeln	11,80 €
--	---------

Fisch:

Auf der Haut gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter und Kartoffelsalat	14,80 €
---	---------

Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln	7,90 €
Serviettenknödel mit Pilzrahm	8,50 €
Rosmarinkartoffelpfanne	7,50 €

Flammkuchen

Elsässer Art mit Rahm und Speck	7,50 €
Elsässer Art mit Rahm und Speck und Käse gratiniert	8,00 €
Vegetarisch mit Tomate Mozzarella	8,00 €
Apfel Flammkuchen	8,00 €

Vesper

1 Paar Bratwürste mit Sauerkraut und Brot	7,50 €
1 Paar gerauchte Bratwürste (warm oder kalt) mit Brot	6,20 €
Wurstsalat mit Brot ^{3,4}	6,60 €
Straßburger Wurstsalat mit Brot ^{3,4}	6,80 €
Schwäbischer Wurstsalat mit Brot ^{3,4}	6,80 €
Schwarzwälder Vesperteller mit Brot ^{4,6,8,11}	8,50 €

Dessert

Hinterholz Dessert Variation	5,50 €
Waldfruchbecher mit Vanilleeis und Sahne	4,80 €
Kuchenauswahl	ab 2,50 €

Alle Gerichte gibt es auch als kleine Portion - fragen Sie einfach unser Personal!

Weißweine	0,1l	0,25 l	Flasche
Müller Thurgau		3,40 €	
Riesling halbtrocken oder trocken	2,10 €	4,00 €	15,00 €
Klingelberger Riesling trocken	2,40 €	4,60 €	17,50 €
Grauburgunder	2,40 €	4,50 €	17,00 €
Weinschorle weiß		2,40 €	

Roséweine			
Portugieser Weißherbst halbtrocken	2,10 €	3,80 €	15,00 €

Rotweine			
Dornfelder halbtrocken oder trocken	2,10 €	4,00 €	15,00 €
Spätburgunder halbtrocken od. trocken	2,40 €	4,60 €	17,50 €
Trollinger halbtrocken oder trocken	2,20 €	4,30 €	17,00 €
Weinschorle rot		2,50 €	

Sekt	0,1l	Flasche
Sekt Hausmarke trocken	2,20 €	15,00 €

Biere vom Fass	0,3 l	0,4 l	0,5 l
Ketterer Edel	2,60 €		3,00 €
Ketterer Pils	2,60 €	3,00 €	
Ketterer Ur-Weisse hell			3,00 €
Radler	2,60 €		3,00 €

Flaschenbiere			
Ketterer Zwickel Pils / alkoholfrei	2,60 €		
Ketterer Weizen alkoholfrei			3,00 €
Ketterer Weizenradler alkoholfrei			3,00 €

Alkoholfreie Getränke		0,2l	0,4l
Libella Cola ^{1,9}		1,70 €	2,80 €
Libella Orangenlimonade ¹		1,70 €	2,80 €
Libella Zitronenlimonade		1,70 €	2,80 €
Naturtrüber Apfelsaft aus der Region		2,00 €	3,50 €
Orangensaft		2,00 €	3,50 €
Apfel- oder Orangensaftschorle		1,70 €	3,00 €
Johannisbeernektar		2,00 €	3,50 €
Johannisbeerschorle		1,70 €	3,00 €

Mineralwasser		0,5 l	0,7 l
Classic		2,00 €	2,50 €
Medium			2,50 €

	0,33 l	1 l
Hornberger Lebensquell still oder medium	2,50 €	3,80 €

Heißgetränke	
Espresso ⁹	2,00 €
Tasse Kaffee ⁹	2,20 €
Kaffee Pott ⁹	3,50 €
Milchkaffee ⁹	3,50 €
Latte Macchiato ⁹	3,50 €
Cappucino ⁹	3,00 €
Tee	2,00 €
Heiße Schokolade	3,00 €

Fragen Sie nach unserem Schnapskärtle!