

Liebe Gäste,

wir freuen uns Ihnen mitteilen zu dürfen, dass wir ab nun zum Kreis der Naturpark-Wirte gehören!

Die Naturpark-Wirte - das sind zahlreiche Gastwirte und Hoteliers im Naturpark Südschwarzwald - weisen durch die Verwendung regionaler Produkte nicht nur auf die Besonderheit der Region hin, sondern unterstützen damit auch ganz gezielt die Landwirte im Südschwarzwald.

Denn diese garantieren einerseits für die Erzeugung wertvoller und gesunder Lebensmittel aus der Region und bewahren andererseits mit ihrer Bewirtschaftung der Flächen die abwechslungsreiche Vielfalt und Einzigartigkeit der Landschaft.

Die Zusammenarbeit zwischen den Erzeugern, den Gastronomen und schließlich den Gästen bietet allen Vorteile: das Einkommen der Landwirte wird gesichert, die Transportwege der Produkte sind kurz und die Qualität der Erzeugnisse ist hoch.

Gemäß der Formel "Höchste Qualität und Landschaftspflege mit Messer und Gabel" verbinden die Naturpark-Wirte so Gaumen-freuden mit der Erhaltung der abwechslungsreichen Schwarzwald-landschaft.

Machen auch Sie mit bei der Landschaftspflege mit Messer und Gabel - wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Familie Broscheit und Team




## APERITIF EMPFEHLUNG

Riesling Sekt Brut.....	4,80
Riesling Sekt mit Holundersirup.....	5,40
Riesling Sekt mit Pistazienlikör .....	5,90

## WEIN EMPFEHLUNG

2015er Rainhof Blanc Cuvée .....	0,1l	3,10
Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Müller-Thurgau.....	0,2l	5,80
.....	0,75l	21,-
2014er Riesling QbA trocken.....	0,1l	3,20
Schloss Neuweier / Ortenau .....	0,2l	5,80
2012er La Emperatriz Rioja .....	0,1l	4,90
Crianza Rioja / Spanien.....	0,2l	8,90
.....	0,75l	31,-

12-14 & 18-21 Uhr

 Naturpark-Menü

37,-

Geräuchertes Forellenfilet von der Forellenzucht Tress  
mit Meerrettichcreme und Salatbouquet

\*\*\*\*\*

Saiblingsfilet,  
Weißweinschaum, Spinat und Rösti

\*\*\*\*\*

Creme Brûlée und Himbeersorbet

mit begleitenden Weinen

45,-

EMPFEHLUNGEN

12-14 & 18-21 Uhr

„Caprese“ .....	9,-
Strauchtomate, Büffelmozzarella und Rucola	
Vitello Tonnato, Kapern und Zitrusfrüchte.....	9,50
◆ Geräuchertes Forellenfilet aus Lauchringen.....	13,50
von der Forellenzucht Tress, kleiner Salat und Sahnemerrettich	
◆ Penne Pasta mit Rinderfiletspitzen .....	16,-
Kirschtomaten, Rucola und Parmesan	
◆ Bunter Salatteller .....	16,-
mit gebratenem Bio-Hähnchenbruststreifen und Spargelragout	
◆ Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat.....	19,-
◆ „Scheunen-Burger“ .....	21,-
Rinderfilet, BBQ-Sauce, Rucola, Parmesan und Pommes Frites	
◆ Frisches Bund Bio Spargel vom Tuniberg.....	21,-
mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise dazu wahlweise:	
◆ gemischter Schinken .....	6,-
◆ Wiener Schnitzel .....	8,50
◆ Lachsforelle (Forellenzucht Tress).....	13,-
◆ Rinderfilet .....	18,-

Auf Wunsch bieten wir auch gerne Kratzete und zerlassene Butter an

RAINHOF GRILL

12-14 & 18-21 Uhr

jeweils mit einer Beilage und einer Sauce nach Wahl

◆ Bio Hähnchenbrust .....	19,-
◆ Lachsforelle .....	21,-
◆ Rumpsteak .....	23,-
◆ Rinderfilet .....	29,-

Beilagen ..... je 3,-

◆ hausgemacht: Rösti, Kartoffelsalat, Spätzle, Grillgemüse und Bohnen.

Sowie Pommes Frites

hausgemachte Saucen..... je 1,50

Kalbsjus, Weißweinschaum, BBQ-Sauce, Aioli, Kräuterbutter, Dreierlei Butter

Für 2 Personen

◆ Chateaubriand, Kartoffelgratin, Bohnen und Kalbsjus ..... 32,- p.P.

## Suppen

12-21:30 Uhr

◆ Flädlesuppe .....	6,-
Spargelcremesuppe mit Saiblingsrose .....	7,-

## Salate

◆ Kleiner gemischter Salat .....	6,50
◆ Großer gemischter Salat mit ...	
◆ Ziegenkäse .....	13,50
◆ Wiener Kalbsschnitzel .....	14,-
◆ Bio Hähnchenbrust .....	14,50

## Vesper

◆ Bibliskäs´ mit kleinen Röstis .....	9,-
◆ Elsässer Wurstsalat <sup>3,8,10,12</sup> .....	11,50
◆ Käsebrettle .....	13,50

## Flammkuchen

Speck und Zwiebeln .....	10,-
Tomate und Feta .....	10,-
Räucherlachs und Spinat .....	12,50

Rösti

12-21:30 Uhr

◆ Rösti Natur..... 7,-

◆ Schwarzwald ..... 13,-

Rösti, Elsässer Wurstsalat <sup>3,8,10,12</sup> und Bibliskäs´

Toscana..... 15,-

Rösti, Büffelmozzarella und Tomaten

◆ Rainhof..... 15,-

Rösti, Roastbeef und hausgemachter Remoulade

◆ Florentiner..... 16,-

Rösti, Blattspinat und Bio-Spiegelei

◆ Lachs ..... 19,-

Rösti, Räucherlachs von der Dreisamtäler Lachsmanufaktur, Sahnemeerrettich

Dessert

◆ Creme Brûlée und Himbeersorbet ..... 7,-

Mousse au chocolate mit Erdbeeragout ..... 7,50

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer & Service.

Zusatzstoffe:  
<sup>1</sup> mit Farbstoff

<sup>3</sup> mit Konservierungsstoff  
<sup>8</sup> mit Phosphat

<sup>10</sup> mit Geschmacksverstärker  
<sup>12</sup> mit Antioxidationsmittel