

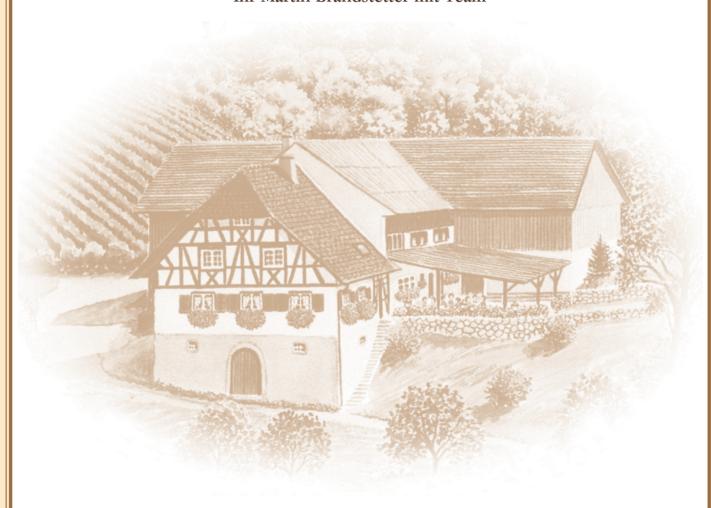
Hummelswälder Hof

Herzlich Willkommen

bei uns im Landgasthof Hummelswälder Hof.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und guten Appetit.

Ihr Martin Brandstetter mit Team



In sämtlichen Preisen unseres Speisen- und Getränkeangebots ist die gesetzliche MwSt. enthalten.

Erläuterungen über Zusatzstoffe finden Sie auf der Rückseite. Erläuterungen über Allergene stehen auf einer seperaten Karte, die wir Ihnen bei Interesse gerne vorlegen können.

Wir empfehlen...

Tagessuppe Soupe du jour	3,80
Sauerbraten mit Nudeln und Salat Rôti de boeuf mariné au vin rouge, pâtes, salade	15,50
Kotelette mit Rotkraut und Salzkartoffeln Côtelette de porc, chou rouge, pommes de terre vapeur	14,90
Gebratene Schweinshaxe mit gemischtem Salat Jarret de porc poêlé, salade mêlée	13,80
Forelle "Müllerin", paniert mit Salzkartoffeln und Salat Truite façon meunière, pommes de terre vapeur, salade	14,90
Forelle "Blau", gekocht mit Salzkartoffeln und Salat Truite au bleu, pommes de terre vapeur, salade	14,90
zum Dessert	
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne glace à la vanille, coulis de framboises chaudes, chantilly	5,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesoße Strudel aux pommes, glace à la vanille, sauce à la vanille	6,20
zum Kaffee	
Käsekuchen Tarte au fromage	3,10
Birnenkuchen Tarte aux poires	3,40
Schwarzwälder Kirschtorte Gâteau Forêt -Noire	4,10



zu den Suppen reichen wir Steinofenbrot Pain au feu de bois

Warme Gerichte

Knuspriges, halbes Hähnchen mit Un demi poulet rôti avec	
Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	7,10
gemischtem Salat (Salade mêlée)	10,90
Pommes frites und Salat (Frites, salade)	12,30
Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Rumsteck, beurre maitre d'hôtel, oignons frits avec	
Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	14,70
gemischtem Salat (Salade mêlée)	18,50
Pommes frites und Salat (Frites, salade)	19,90
Portion Schnitzel paniert mit Escalope de porc pannée, avec	
Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	7,60
gemischtem Salat (Salade mêlée)	11,40
Pommes frites und Salat (Frites, salade)	12,80
Portion Jägerschnitzel (unpaniert) mit Escalope de porc à la mode chausser avec	
Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	8,60
gemischtem Salat (Salade mêlée)	12,40
Pommes frites und Salat (Frites, salade)	13,80

Spätzle und Salat (Spaetzle, salade)

13,90

Maultaschen	mit	Röstzwiebeln	und
-------------	-----	--------------	-----

Grands raviolis, oignons frits avec...

Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	7,60
gemischtem Salat (Salade mêlée)	11,40
Schäufele geräuchert mit 2,4,5	
Palette de porc fumée avec	
Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	7,70
gemischtem Salat (Salade mêlée)	11,50
Ripple gekocht mit 2,4 Côtes de porc avec	
Cotes de porc avec	
Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	7,80
gemischtem Salat (Salade mêlée)	11,60
Fleischkäse angebraten mit Röstzwiebeln und 2,4,5	
Pain de viande poêlé, oignons frits avec	
Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	7,10
gemischtem Salat (Salade mêlée)	10,90
Spiegelei und Steinofenbrot (Oeufs au plat, pain au feu de bois)	8,10
Spiegelei und gemischtem Salat (Oeufs au plat, salade mêlée)	11,90
Lyoner angebraten mit Röstzwiebeln und 2,4,5	
Saucisse de Lyon poêlée, oignons frits avec	
Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	7,10
gemischtem Salat (Salade mêlée)	10,90
Spiegelei und Steinofenbrot (Oeufs au plat, pain au feu de bois)	8,10
Spiegelei und gemischtem Salat (Oeufs au plat, salade mêlée)	11,90
Speckeier im Kächele mit 2	
Lard de la Forêt-Noire - Oeufs brouillés avec	
Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	6,90
gemischtem Salat (Salade mêlée)	10,70

Würste

Grobe Bratwürste angebraten mit Röstzwiebeln und 1 paire Saucisses grillée, poêlée, oignons frits avec	
Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	7,90
gemischtem Salat (Salade mêlée)	11,70
Frischbratwürste angebraten mit Röstzwiebeln und 4 (weiße Bratwurst) 1 paire de saucisses blanches grillées, poêlées, oignons frits avec	
Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	7,80
gemischtem Salat (Salade mêlée)	11,60
Geräucherte Bauernwürste mit 2, 4, 5, 6 1 paire de saucisses paysannes fumées avec	
Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	6,90
gemischtem Salat (Salade mêlée)	10,70
Wienerle mit 2, 4, 5 1 paire de Knacks avec	
Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	5,50
gemischtem Salat (Salade mêlée)	9,30
Vegetarische warme Gerichte	
Vegetarische Maultaschen mit Röstzwiebeln und Grands raviolis végétariens, oignons frits avec	
Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	7,60
Steinofenbrot (Pain au feu de bois) gemischtem Salat (Salade mêlée)	7,60 11.40
	,
gemischtem Salat (Salade mêlée) Käsespätzle mit Röstzwiebeln und	,
gemischtem Salat (Salade mêlée) Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Spaetzle au fromage, oignons frits avec	11.40
gemischtem Salat (Salade mêlée) Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Spaetzle au fromage, oignons frits avec Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	11.40 6,90
gemischtem Salat (Salade mêlée) Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Spaetzle au fromage, oignons frits avec Steinofenbrot (Pain au feu de bois) gemischtem Salat (Salade mêlée) Rühreier im Kächele mit	11.40 6,90

Für den kleinen Hunger

Ein Schnitzel mit Pommes frites und Salat 1 escalope de porc pannée, frites, salade	10,80
Ein Jägerschnitzel mit Pommes frites und Salat 1 escalope de porc à la mode chasseur, frites, salade	11,80
Kleine Portion Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat Petite portion Spaetzle au fromage, oignons frits, salade	7,80
Kleine Portion Maultaschen mit Röstzwiebeln und Salat Petite portion grands raviolis, oignons frits, salade	8,50
Kleine Portion vegetarische Maultaschen mit Röstzwiebeln und Salat Petite portion grands raviolis végétariens, oignons frits, salade	8,50
Ein Wienerle mit Pommes frites 2, 4, 5 1 Knack, frites	5,90
Spätzle mit Soße Spaetzle à la crème	4,30
Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise 2,5 Frites, ketchup ou mayonnaise	3,50
Salate	
Beilagensalat Salade d'accompagnement	3,50
Gemischter Salat Salade mêlée	4,60
Großer Salatteller Grande salade mêlée	7,20
Großer Salatteller mit Schinken und Ei 2, 4, 5 Grande salade mêlée, jambon, oeufs	8,90
Großer Salatteller mit Käse und Ei Grande salade mêlée, fromage, oeufs	8,90
Würziger Wurstsalat garniert, mit Zwiebeln 2,4 Salade de cervelas à la vinaigrette, oignons	6,90
Straßburger Wurstsalat garniert, mit Zwiebeln 2,4 Salade de cervelas et de fromage à la vinaigrette, oignons	7,90

zu den Salaten reichen wir Steinofenbrot nous servons du pain au feu de bois avec les salades

Kalte Gerichte

Große Hummelswälder Versperplatte 2, 4, 5, 6 mit Leber-, Schwarzwurst und Lyoner, Schwartenmagen, Schwarzwälder Speck dazu Steinofenbrot und ein Obstschnäpsle Grand plat de charcuterie à la mode de la maison - pâté de foie, boudin noire, saucisson de Lyon, presskopf, lard de la Forêt-Noire, pain au feu de bois, 1 eau-de-vie de fruits	12,90
Hausmacher Lyoner garniert, 2,4,5	
mit Zwiebeln, dazu Steinofenbrot	6,80
Saucisson de Lyon en boîte, oignons, pain au feu de bois	
Hausmacher Vesper Leber-, Schwarzwurst und Lyoner 2,4,6	
garniert, mit Zwiebeln, dazu Steinofenbrot	7,80
Plat de charcuterie, pâté de foie, boudin noire, saucisson de Lyon, oignons, pain au feu de bois	
Hausmacher Vesper Leber-, Schwarzwurst und Speck 2, 4, 5, 6	
garniert, mit Zwiebeln, dazu Steinofenbrot	8,20
Plat de charcuterie, pâté de foie, boudin noire, oignons, pain au feu de bois	0,20
The de chillenger, pare de lote, boutain houe, organile, paint au leu de bou	
Dosenschinken garniert, 2, 4, 5, 6	
mit Zwiebeln, dazu Steinofenbrot	8,70
Pâté de jambon en boîte, oignons, pain au feu de bois	
Schwartenmagen garniert, 2, 4, 5, 6	
mit Zwiebeln, dazu Steinofenbrot	7,80
Presskopf, oignons, pain au feu de bois	, ,
Schwarzwälder Vesperspeck garniert, 2	
mit Zwiebeln, dazu Steinofenbrot	7,80
Lard de la Forêt-Noire, oignons, pain au feu de bois	7,00
(a)	
Schinkenspeck garniert, 2	
mit Zwiebeln, dazu Steinofenbrot	8,90
Jambon fumé, oignons, pain au feu de bois	
Schinkonheat (unhan Schinkon) garaiart	7.20
Schinkenbrot (roher Schinken) garniert 2	7,20
Pain au feu de bois garni au jambon cru	
Schinkenbrot (gekochter Schinken) garniert 2,4,5	7,20
Pain au feu de bois garni au jambon cuit	, ,

Vegetarische kalte Gerichte

Käseplatte gemischt	
verschiedene Käsesorten garniert	
mit Zwiebeln, Butter und Steinofenbrot	10,80
Plat de fromages, oignons, beurre, pain au feu de bois	
Landling	
Landkäse garniert,	- 00
mit Zwiebeln, Butter, Kümmel und Steinofenbrot	7,90
Fromage de champagne, oignons, beurre, carvi, pain au feu de bois	
Portion frischer Quark garniert,	
mit Zwiebeln, Butter und Steinofenbrot	7,30
Fromage blanc frais, oignons, beurre, pain au feu de bois	7,50
Käsebrot garniert	6,90
Pain au feu de bois garni au fromage	
Man soll dem Leib	
etwas Gutes bieten,	
damit die Seele Lust hat	The second secon
darin zu leben.	
	200

Beilagen

Nudeln Pâtes	3,40
Spätzle spaetzle	3,40
Pommes frites Frites	3,30
Kroketten Croquettes	3,60
Beilagensalat Salat d'accompagnement	3,50
Gemüse Légumes	4,20
Portion Butter 1 portion de beurre	1,-
Ketchup oder Mayonnaise 2,5	-,30
Portion Bratensoße 1 portion de sauce	-,60
Salzkartoffeln Pommes de terre vapeur	3,40
Rotkraut Chou rouge	3,40

Dessert

Eine Kugel Eis 1 booule de glace	1,20
Gemischtes Eis - 4 Kugeln 4 booules de glace	4,40
Gemischtes Eis mit Sahne 4 booules de glace, chantilly	4,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne Glace à la vanille, coulis de framboises chaudes, chantilly	5,90
Kleines Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne Petite portion de glace à la vanille, coulis de framboises chaudes, chantilly	4,90
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne Glace à la vanille, liqueur d'oeufs, chantilly	5,50
Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne Glace à la vanille, sauce au chocolat, chantilly	5,30
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesoße Strudel aux pommes, glace à la vanille, sauce à la vanille	6,20
Affogato - Espresso mit Vanilleeis 9 Expresso, glace à la vanille	3,30
Portion Sahne 1 portion chantilly	-,50
Warme Getränke	
Tasse frischer Kaffee 9 Café	2,30
	2,30 2,20
Café Glas Tee	,
Glas Tee Thé Tasse Schoki mit Sahne	2,20
Café Glas Tee Thé Tasse Schoki mit Sahne Chocolat chaud avec chantilly Cappuccino mit Milch oder Sahne	2,20 3,20
Café Glas Tee Thé Tasse Schoki mit Sahne Chocolat chaud avec chantilly Cappuccino mit Milch oder Sahne Cappuccino avec lait ou chantilly	2,20 3,20 3,20
Café Glas Tee Thé Tasse Schoki mit Sahne Chocolat chaud avec chantilly Cappuccino mit Milch oder Sahne Cappuccino avec lait ou chantilly Espresso 9	2,20 3,20 3,20 2,20

Aperitiv

Glas Sekt 7	3,50
Glas Sekt mit Pfirsichlikör 7 Sekt á la liqueur de pêche	4,60
Campari Orange oder Campari Soda 1	4,20
Kir (Weißwein mit Cassis) vin blanc au cassis	3,90
Kir Royal (Sekt mit Cassis)	3,90
Martini weiß oder rot	4,00

Digestif

Obstschnaps	0,2 cl	1,90
Williams-Christ Birnenbrand	0,2 cl	2,80
Schwarzwälder Kirschwasser	0,2 cl	2,80
Mirabellenwasser	0,2 cl	2,80
Zwetschgenwasser	0,2 cl	2,60
Zibärtle (Wildpflaume)	0,2 cl	3,20
Topinambur (Rossler-Kartoffelbrand)	0,2 cl	2,10
Blutwurz	0,2 cl	2,10
Underberg	0,2 cl	2,70
Jägermeister	0,2 cl	2,80

...oder etwas Süßes?

Kirschlikör	0,2 cl	2,90
Honig Williams	0,2 cl	3,-
Waldhonigschnäpsle	0,2 cl	3,20
Pfirsichlikör	0,2 cl	2,90
Eierlikör	0,2 cl	2,90
Holunder-Schokoladen-Chili Likör	0,2 cl	3,60

Alkoholfreie Getränke

Fanta 1,5	0,2 ltr	2,-
Fanta 1,5	0,4 ltr	3,80
Coca-Cola 1, 4, 9	0,2 ltr	2,-
Coca-Cola 1, 4, 9	0,4 ltr	3,80
Spezi 1, 4, 5, 9	0,2 ltr	2,-
Spezi 1, 4, 5, 9	0,4 ltr	3,80
Sprite	0,2 ltr	2,-
Sprite	0,4 ltr	3,80
opine .	0,1111	3,00
Apfelsaft	0,2 ltr	2,20
Apfelsaft	0,4 ltr	4,00
p	0,111	-,
Apfelsaftschorle	0,2 ltr	2,-
Apfelsaftschorle	0,4 ltr	3,80
-	3,	5,55
Mineralwasser classic	0,2 ltr	2,10
Mineralwasser classic	0,7 ltr	3,60
Mineralwasser medium	0,5 ltr	3,60
Mineralwasser still	0,5 ltr	3,60
		,
Traubensaft weiß	0,2 ltr	3,-
Traubensaftschorle	0,2 ltr	2,10
Traubensaftschorle	0,4 ltr	3,90
Johannisbeersaft Jus de cassis	0,2 ltr	3,-
Johannisbeersaftschorle	0,2 ltr	2,10
Johannisbeersaftschorle	0,4 ltr	3,90
Orangensaft	0,2 ltr	3,-
Orangensaftschorle	0,2 ltr	2,10
Orangensaftschorle	0,4 ltr	3,90
Bitter Lemon 8	0,2 ltr	2,90

Fassbier

Hofbrauhaus Hatz

Export	0,33 ltr	2,50
Export	0,4 ltr	3,30
Pils	0,33 ltr	2,60
Pils	0,4 ltr	3,40
Radler Panaché	0,33 ltr	2,50
Radler Panaché	0,5 ltr	3,60
Amer	0,33 ltr	3,40
Weizen hell	0,5 ltr	3,80
Colaweizen 1, 4, 9 Ulmer Brauerei	0,5 ltr	3,80
Ulmer Saisonbier (Maibock, Oktobergold, Winterbock)	0,5 ltr	4,40
Ulmer Saisonbier (Maibock, Oktobergold, Winterbock)	0,33 ltr	2,90
Ulmer Schwarzwaldmarie (aus der Flasche)	0,33 ltr	2,60

Flaschenbier

Hefeweizen dunkel	0,5 ltr	3,80
Kristallweizen	0,5 ltr	3,80
Malzbier	0,33 ltr	3,20
alkoholfreies Bier	0,5 ltr	3,50
alkoholfreies Weizenbier	0,5 ltr	3,80
alkoholfreies Weizen-Blutorange	0,33 ltr	2,60

weinparadies vom

Qualitätsweine

Fasswein 7	0,1 ltr	1,90	0,25 ltr	3,80
Müller-Thurgau 7	0,1 ltr	1,90	0,25 ltr	3,80
Müller-Thurgau trocken 7	0,1 ltr	1,90	0,25 ltr	3,80
Klingelberger-Riesling 7	0,1 ltr	2,20	0,25 ltr	4,40
Klingelberger-Riesling trocken 7	0,1 ltr	2,20	0,25 ltr	4,40
Traminer-Clevner lieblich 7	0,1 ltr	2,40	0,25 ltr	4,80
Grauburgunder trocken 7	0,1 ltr	2,30	0,25 ltr	4,60
Weißburgunder trocken 7	0,1 ltr	2,30	0,25 ltr	4,60
Auxerrois trocken 7	0,1 ltr	2,40	0,25 ltr	4,80
Spätburgunder Weißherbst 7	0,1 ltr	2.20	0,25 ltr	4,40
Spätburgunder Rotwein 7	0,1 ltr	2,40	0,25 ltr	4,80
Spätburgunder Rotwein trocken 7	0,1 ltr	2,40	0,25 ltr	4,80
Müller-Thurgau Schorle 7			0,25 ltr	2,50
Riesling Schorle 7			0,25 ltr	2,80
Grauburgunder Schorle 7			0,25 ltr	2,90
Weißburgunder Schorle 7			0,25 ltr	2,90
Weißherbst Schorle 7			0,25 ltr	2,80
Rotwein Schorle 7			0,25 ltr	3,-

Flaschen 1,0 ltr

Müller-Thurgau 7		15,20
Müller-Thurgau trocken 7	Des Weinstocks	15,20
Klingelberger-Riesling 7	edler Saft gibt Mut	17,60
Klingelberger-Riesling trocken 7	und Lebenskraft!	17,60
Traminer-Clevner lieblich 7		19,20
Grauburgunder trocken 7		18,40
Weißburgunder trocken 7		18,40
Spätburgunder Weißherbst 7		17,60
Spätburgunder Rotwein 7		19,20
Spätburgunder Rotwein trocken 7		19,20

Prädikatsweine 0,75 ltr

Riesling Kabinett, trocken 7			19,50
Auxerrois Kabinett, trocken 7			20,50
Weißburgunder Kabinett, trocken 7			
Grauburgunder Kabinett, trocken 7			20,80
Spätburgunder Weissherbst Kabinett 7			19,50
Spätburgunder Rotwein Kabinett, trocken 7			21,90
Spätburgunder Rotwein Holzfass, trocken 7			
Muskateller Kabinett 7 0,1	ltr 3,50	0,25 ltr 7,-	21,-
Chardonnay Kabinett, trocken 7 0,1	ltr 3,50	0,25 ltr 7,-	21,-
Gewürztraminer Spätlese 7 0,1	ltr 3,80	0,25 ltr 7,60	22,80
Sauvignon blanc Kabinett, trocken 7 0,1	ltr 4,-	0,25 ltr 8,-	25,50
Scheurebe Spätlese 7 0,1	ltr 4,10	0,25 ltr 8,20	26,50

Sekt 0,75 ltr

Flasche Sekt, Hausmarke 7

20,50

Alle Weine sind in unserem Hofladen zum Mitnehmen erhältlich

Spezialitäten des Hauses auf Vorbestellung

Zartes Spanferkel mit gemischtem Salat

Cochon de lait grillé, salade mêlée

• ab 18 Personen

Gefüllte Kalbsbrust mit Teigwaren und Salat

Poitrine de veau farcie, pâtes, salade

• ab 10 Personen

Saftiger Schinken im Brotteig mit gemischtem Salat

Jambon en choúte, salade mêlée

• ab 8 Personen

ausserdem

verschiedene Wildgerichte Reh-, Hirsch- oder Wildschweinbraten mit Spätzle und Salat

Différents plats de gibier (chevreuil, cerf, sanglier), spaetzle, salade

• Preis auf Anfrage

Geburtstage Feiern

Wir laden Sie herzlich ein, Ihren Geburtstag, Jubiläum oder Firmenevent bei uns zu feiern.





Besuchen Sie unseren Hofladen! Weinverkauf und Schwarzwälder Spezialitäten

Danke für Ihren Besuch

Landgasthof Hummelswälder Hof Inh. Martin Brandstetter Weintalstraße 37 77704 Oberkirch/Bottenau Telefon 07802 - 9 18 94 www.hummelswaelder-hof.de

Erläuterung über Zusatzstoffe zu unserer Speise- und Getränkekarte:

- 1. mit Farbstoff
- 2. mit Konservierungstoffen
- 3. mit Süßungsmitteln
- 4. mit Phosphat
- 5. mit Antioxidationsmitteln
- 6. mit Geschmacksverstärker
- 7. geschwefelt
- 8. chininhaltig
- 9. coffeinhaltig