Hummelswälder Hof

Herzlich Willkommen

bei uns im Landgasthof Hummelswälder Hof.

Wir wünschen Ihnen einen
schönen Aufenthalt
und guten Appetit.

Martin Brandstetter mit Team

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

Erläuterungen über Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der Rückseite
oder auf einer seperaten Karte. Bei Interesse legen wir Ihnen diese gerne vor.

Suppen

Gulaschsuppe Soupe de goulash	4,90
Broccolisuppe 1, 6 Velouté de broccolis	4,90

zu den Suppen reichen wir Steinofenbrot
Pain au feu de bois

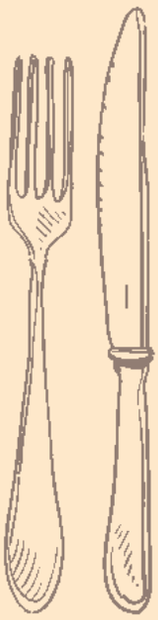
Warme Gerichte

Das lieben unsere Gäste...

Sauerbraten mit Nudeln und Beilagensalat Rôti de boeuf mariné au vin rouge, pâtes, salade	16,80
Forelle “Müllerin” paniert, mit Salzkartoffeln und Beilagensalat Truite meunière, pommes de terre vapeur, salade	16,20
Forelle “Blau” gekocht, mit Salzkartoffeln und Beilagensalat Truite au bleu, pommes de terre vapeur, salade	16,20
Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter Rumsteck, beurre maitre d’hôtel, oignons avec...	
mit Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	19,50
und gemischtem Salat (Salade mêlée)	23,30
mit Pommes frites und Beilagensalat (Frites, salade)	24,80
Knuspriges, halbes Hähnchen mit Un demi poulet rôti avec...	
Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	8,90
und gemischtem Salat (Salade mêlée)	12,70
Pommes frites und Beilagensalat (Frites, salade)	14,20

Was nicht fehlen darf

Klassisch und lecker!



Portion Schnitzel, paniert mit
Escalope de porc pannée, avec...

Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	8,90
und gemischtem Salat (Salade mêlée)	12,70
Pommes frites und Beilagensalat (Frites, salade)	14,20

Portion Jägerschnitzel (unpaniert) mit
Escalope de porc non panée a la sauce chasseur avec...

Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	9,50
und gemischtem Salat (Salade mêlée)	13,30
Pommes frites und Beilagensalat (Frites, salade)	14,80
Spätzle und Beilagensalat (Spaetzle, salade)	14,90

Lieber gut Badisch?

Dann empfehlen wir...

Maultaschen mit Röstzwiebeln und
Grands raviolis avec...

Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	7,90
und gemischtem Salat (Salade mêlée)	11,70

Schäufele, geräuchert mit 2, 4, 5
Palette de porc fumée avec...

Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	8,50
und gemischtem Salat (Salade mêlée)	12,30

Fleischkäse, angebraten mit 2, 4, 5
Pain de viande poêlé avec...

Röstzwiebeln und Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	7,90
Röstzwiebeln und gemischtem Salat (Salade mêlée)	11,70
mit Spiegelei und Steinofenbrot (Oeufs au plat, pain au feu de bois)	8,90
mit Spiegelei und gemischtem Salat (Oeufs au plat, salade mêlée)	12,70

Würste

Frisch von unserem Metzger

“Grobe” Bratwürste angebraten 4, 5
mit Röstzwiebeln und
1 paire de saucisses grillées, oignons frits avec...

Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	8,10
und gemischtem Salat (Salade mêlée)	11,90

Frischbratwürste (weiße Bratwurst) angebraten 4
mit Röstzwiebeln und
1 paire de saucisses blanches grillées, oignons frits avec...

Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	8,10
und gemischtem Salat (Salade mêlée)	11,90

Geräucherte Bauernwürste (heiß serviert) mit 2, 4, 5, 6
1 paire de saucisses paysannes fumées avec...

Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	7,60
und gemischtem Salat (Salade mêlée)	11,40

Wienerle mit 2, 4, 5
1 paire de saucisses de Francfort avec...

Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	6,10
und gemischtem Salat (Salade mêlée)	9,90

Vegetarische Gerichte

Auch für Nicht-Vegetarier echt lecker

Frischkäse-Spinat Maultaschen mit Röstzwiebeln und
Grands raviolis végétariens avec...

Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	8,50
und gemischtem Salat (Salade mêlée)	12,30

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und
Spaetzle au fromage avec...

Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	7,80
und gemischtem Salat (Salade mêlée)	11,60

Für den kleinen Hunger

Auch für unseren großen Gäste

Ein Schnitzel mit Pommes frites und Beilagensalat 1 escalope de porc pannée, frites, salade	11,90
Ein Jägerschnitzel mit Pommes frites und Beilagensalat 1 escalope de porc à la mode chasseur, frites, salade	12,50
Kleine Portion Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Beilagensalat Petite portion de Spaetzle au fromage, salade	8,60
Kleine Portion Maultaschen mit Röstzwiebeln und Beilagensalat Petite portion de grands raviolis, salade	8,70
Kleine Portion vegetarische Maultaschen mit Röstzwiebeln und Beilagensalat Petite portion grands raviolis végétariens, salade	9,30
Spätzle mit Soße Spaetzle à la crème	4,80
Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise 5 Frites, ketchup ou mayonnais	3,60
Ein Wienerle mit Pommes frites 2, 4, 5 1 saucisse de Francfort, frites	6,50

Salate

Beilagensalat Salade d'accompagnement	3,50
Gemischter Salat Salade mêlée	4,60
Großer Salatteller, garniert mit Zwiebeln und Ei Grande salade mêlée, oignons, oeufs	8,90
Großer Salatteller mit Schinken, garniert mit Zwiebeln und Ei 2, 4, 5 Grande salade mêlée, jambon, oeufs	9,20
Großer Salatteller mit Käse, garniert mit Zwiebeln und Ei Grande salade mêlée, fromage, oeufs	9,60

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

Unsere Vesperkarte

Zu jeder Tageszeit ein Genuß!

Große Hummelswälder Versperplatte 2, 4, 5, 6 — 14,20
mit Leber-, Schwarzwurst, Lyoner, Schwarzwälder Vesperspeck,
ein Stückchen Käse, garniert mit Zwiebeln, dazu Steinofenbrot
und ein Obstschnäpsle

Grand plat de charcuterie à la mode de la maison - pâté de foie, boudin noir, saucisson de Lyon, lard de la Forêt-Noire, fromage, pain au feu de bois, 1 eau-de-vie de fruits

Hausmacher Vesper "Lyoner" 2, 4, 5 — 7,40
garniert mit Zwiebeln, dazu Steinofenbrot

Saucisson de Lyon maison, oignons, pain au feu de bois

Hausmacher Vesper "Leber- Schwarzwurst, Lyoner" 2, 4, 6, 5 — 7,90
garniert mit Zwiebeln, dazu Steinofenbrot

Plat de charcuterie, pâté de foie, boudin noir, saucisson de Lyon, oignons, pain au feu de bois

Hausmacher Vesper "Leber- Schwarzwurst, Speck" 2, 4, 5, 6 — 8,80
garniert mit Zwiebeln, dazu Steinofenbrot

Plat de charcuterie, pâté de foie, boudin noir, lard, oignons, pain au feu de bois

Schwarzwälder Vesperspeck 2 — 9,50
garniert mit Zwiebeln, dazu Steinofenbrot

Lard de la Forêt-Noire, oeuf, oignons, pain au feu de bois

Schinkenspeck 2 — 10,80
garniert mit Zwiebeln, dazu Steinofenbrot

Jambon fumé, oeuf, oignons, moutarde, pain au feu de bois

Würziger Wurstsalat 2, 4, 5, 6 — 8,90
garniert mit Zwiebeln, dazu Steinofenbrot

Salade de cervelas à la vinaigrette, garnie

Straßburger Wurstsalat 2, 4, 5, 6 — 9,50
garniert mit Zwiebeln, dazu Steinofenbrot

Salade de cervelas et de fromage à la vinaigrette, garnie

Käseplatte gemischt (vegetarisch) — 12,50
garniert mit Zwiebeln, dazu Steinofenbrot

Plat de fromages, oignons, beurre, pain au feu de bois

Portion frischer Quark (vegetarisch) — 7,80
garniert mit Zwiebeln, dazu Steinofenbrot

Fromage blanc, beurre, pain au feu de bois

Beilagen

Nudeln Pâtes	3,50
Spätzle Spaetzle	3,50
Pommes frites Frites	3,40
Kroketten Croquettes	3,60
Gemüse Légumes	4,20
Salzkartoffeln Pommes de terre vapeur	3,40
Portion Butter 1 portion de beurre	1,-
Portion Bratensoße 1 portion de sauce	-,60
Ketchup oder Mayonnaise 5	-,30

Man soll dem Leib
etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat
darin zu wohnen.

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 12 Personen

Saftiger Schinken im Brotteig mit gemischtem Salat
Jambon en choúte, salade mêlée
• ab 8 Personen

ausserdem
verschiedene Wildgerichte wie Reh-, Hirsch- oder Wildschweinbraten
Différents plats de gibier (chevreuil, cerf, sanglier)
• Preis auf Anfrage

Dessert

Eine Kugel Eis 1 boule de glace	1,20
Gemischtes Eis mit Sahne 4 boules de glace, chantilly	5,20
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne Glace à la vanille, coulis de framboises chaud, chantilly	6,20
Keines Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne Petite portion de glace à la vanille, coulis de framboises chaud, chantilly	5,40
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne Glace à la vanille, liqueur d'oeufs, chantilly	5,40
Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne Glace à la vanille, sauce au chocolat, chantilly	5,40
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesoße Strudel aux pommes, glace à la vanille, sauce à la vanille	6,50
Affogato - Espresso mit Vanilleeis 9 Expresso, glace à la vanille	3,50
Portion Sahne 1 portion chantilly	-,50

unsere Kuchen zum Kaffee oder als Dessert

Käsekuchen Tarte au fromage	3,50
Birnenkuchen Tarte aux poires	3,80
Schwarzwälder Kirschtorte Gâteau Forêt -Noire	4,80

warme Getränke

Tasse Kaffee Café 9	2,50
Espresso 9	2,40
Espresso Macchiato 9	2,40
Cappuccino 9	3,20
Milchkaffee Café au lait 9	3,50
Latte Macchiato 9	3,80
Tasse Schoki mit Sahne Chocolat chaud avec chantilly	3,80
Glas Tee, verschiedene Sorten Thé	2,50

Aperitiv

Glas Sekt, Hausmarke 7 Crémant	3,80
Glas Sekt mit Pfirsichlikör 7 Crémant a la liqueur de pêche	4,60
Campari Orange oder Campari Soda 1	4,20
Kir (Weißwein mit Cassis) vin blanc au cassis 7	3,90
Kir Royal (Sekt mit Cassis) 7	4,20
Martini weiß oder rot 1	4,20

Digestif

Obstschnaps	0,2 cl	2,10
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	2,80
Zibärtle (Wildpflaume)	0,2 cl	3,20
Topinambur (Rossler-Kartoffelbrand)	0,2 cl	2,20
Blutwurz (Roter Rossler)	0,2 cl	2,40

Likör

Kirschlikör	0,2 cl	2,90
Honig Williams	0,2 cl	3,50
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	2,10
Fanta 1, 5	0,4 ltr	3,90
Coca-Cola 1, 9	0,2 ltr	2,10
Coca-Cola 1, 9	0,4 ltr	3,90
Spezi 1, 5, 9	0,2 ltr	2,10
Spezi 1, 5, 9	0,4 ltr	3,90
Sprite	0,2 ltr	2,10
Sprite	0,4 ltr	3,90
Apfelsaft	0,2 ltr	2,20
Apfelsaft	0,4 ltr	4,10
Apfelsaftschorle	0,2 ltr	2,10
Apfelsaftschorle	0,4 ltr	3,90
Mineralwasser classic	0,2 ltr	2,30
Mineralwasser classic	0,7 ltr	3,60
Mineralwasser medium	0,5 ltr	3,60
stilles Mineralwasser	0,5 ltr	3,60
Traubensaft weiß	0,2 ltr	3,00
Traubensaftschorle	0,2 ltr	2,20
Traubensaftschorle	0,4 ltr	4,10
Johannisbeersaft Jus de cassis	0,2 ltr	3,00
Johannisbeersaftschorle	0,2 ltr	2,20
Johannisbeersaftschorle	0,4 ltr	4,10
Orangensaft	0,2 ltr	3,00
Orangensaftschorle	0,2 ltr	2,20
Orangensaftschorle	0,4 ltr	4,10
Bitter Lemon 5, 8	0,2 ltr	2,90

Aus unseren Reben

Qualitätsweine

Fasswein	0,1 ltr	2,00	0,25 ltr	4,00
Müller-Thurgau	0,1 ltr	2,10	0,25 ltr	4,20
Müller-Thurgau trocken	0,1 ltr	2,10	0,25 ltr	4,20
Klingelberger-Riesling	0,1 ltr	2,30	0,25 ltr	4,60
Klingelberger-Riesling trocken	0,1 ltr	2,30	0,25 ltr	4,60
Traminer-Clevner	0,1 ltr	2,45	0,25 ltr	4,90
Grauburgunder trocken	0,1 ltr	2,40	0,25 ltr	4,80
Weißburgunder trocken	0,1 ltr	2,40	0,25 ltr	4,80
Spätburgunder Weißherbst	0,1 ltr	2.40	0,25 ltr	4,80
Spätburgunder Rotwein	0,1 ltr	2,50	0,25 ltr	5,00
Spätburgunder Rotwein trocken	0,1 ltr	2,50	0,25 ltr	5,00

Prädikatsweine

Muskateller Kabinett	0,1 ltr	3,90	0,25 ltr	7,80
Scheurebe Spätlese	0,1 ltr	4,40	0,25 ltr	8,80

Weinschorle vom...

Müller-Thurgau	0,25 ltr	2,80
Riesling	0,25 ltr	3,00
Grauburgunder, Weißburgunder oder Weißherbst	0,25 ltr	3,10
Spätburgunder Rotwein	0,25 ltr	3,20

alle Weine enthalten Sulfite (7)

Qualitätsweine Flaschen

Müller-Thurgau	1,0 ltr	15,40
Müller-Thurgau trocken	1,0 ltr	15,40
Klingelberger-Riesling	1,0 ltr	16,90
Klingelberger-Riesling trocken	1,0 ltr	16,90
Traminer-Clevner	1,0 ltr	18,00
Grauburgunder trocken	1,0 ltr	17,70
Weißburgunder trocken	1,0 ltr	17,70
Spätburgunder Weißherbst	1,0 ltr	17,70
Spätburgunder Rosé trocken	0,75 ltr	19,50
Spätburgunder Rotwein	1,0 ltr	18,40
Spätburgunder Rotwein trocken	1,0 ltr	18,40

Prädikatsweine Flaschen

Muskateller Kabinett	0,75 ltr	22,70
Scheurebe Spätlese	0,75 ltr	25,60
Auxxerrios Kabinett trocken	0,75 ltr	22,50
Chardonnay Kabinett trocken	0,75 ltr	22,70
Sauvignon blanc Kabinett trocken	0,75 ltr	22,50
Riesling Kabinett trocken	0,75 ltr	20,50
Weißburgunder Kabinett trocken	0,75 ltr	21,50
Grauburgunder Kabinett trocken	0,75 ltr	21,50
Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken	0,75 ltr	22,00
Spätburgunder Rotwein Holzfass trocken	0,75 ltr	27,50

Sekt

Flasche Sekt, Hausmarke 7 Crémant	0,75 ltr	20,50

Fassbier

Hofbrauhaus Hatz

Export	0,3 ltr	2,80	0,4 ltr	3,70
Pils	0,3 ltr	2,90	0,4 ltr	3,80
Radler Panaché	0,3 ltr	2,50	0,5 ltr	4,10
Amer	0,3 ltr	3,50		
Weizen hell	0,5 ltr	4,20		
Colaweizen 1, 9	0,5 ltr	4,20		

Ulmer Brauerei

Ulmer Saisonbier (Maibock, Oktobergold, Winterbock)	0,3 ltr	3,00	0,5 ltr	4,90

Flaschenbier

Hefeweizen dunkel	0,5 ltr	4,20
Kristallweizen	0,5 ltr	4,20
Alkoholfreies Bier	0,5 ltr	3,90
Alkoholfreies Weizenbier	0,5 ltr	4,20

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Wir freuen uns Sie bald wieder begrüßen zu dürfen.

Hummelswälder Hof

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. koffeinhaltig

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

Besuchen Sie unseren
Hofladen mit Weinverkauf,
Schwarzwälder Spezialitäten
und vielen schönen
Geschenkideen!

Sie haben Geburtstag,
ein Jubiläum, Firmenevent
oder einen festlichen Anlass.
Wir laden Sie herzlich ein,
dieses Ereignis bei uns zu feiern.

Genießen Sie
den Weitblick
und lassen es sich
gut gehen!