



*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 separaten Karte. Bei Interesse legen wir Ihnen diese gerne vor.

## Suppen

**Gulaschsuppe**  
Soupe de goulash

5,40

**Broccolisuppe** 1,6  
Velouté de broccolis

5,40



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

19,30

**Forelle "Müllerin" paniert,  
mit Salzkartoffeln und Beilagensalat**  
Truite meunière, pommes de terre vapeur, salade

18,70

**Forelle "Blau" gekocht,  
mit Salzkartoffeln und Beilagensalat**  
Truite au bleu, pommes de terre vapeur, salade

18,70

**Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter**  
Rumsteck, beurre maitre d'hôtel, oignons avec...

mit Steinofenbrot (Pain au feu de bois)

21,40

und gemischtem Salat (Salade mêlée)

25,90

mit Pommes frites und Beilagensalat (Frites, salade)

27,60

**Knuspriges, halbes Hähnchen mit**  
Un demi poulet rôti avec...

Steinofenbrot (Pain au feu de bois)

9,70

und gemischtem Salat (Salade mêlée)

14,20

Pommes frites und Beilagensalat (Frites, salade)

15,90

# Was nicht fehlen darf

## Klassisch und lecker!

### Portion Schnitzel, paniert mit

Escalope de porc panée, avec...

Steinofenbrot (Pain au feu de bois)

und gemischtem Salat (Salade mêlée)

Pommes frites und Beilagensalat (Frites, salade)

10,20

14,70

16,40

### Portion Jägerschnitzel (unpaniert) mit

Escalope de porc non panée à la sauce chasseur avec...

Steinofenbrot (Pain au feu de bois)

und gemischtem Salat (Salade mêlée)

Pommes frites und Beilagensalat (Frites, salade)

Spätzle und Beilagensalat (Spaetzle, salade)

10,90

15,40

17,10

17,10



# Lieber gut Badisch?

## Dann empfehlen wir...

### Maultaschen mit Röstzwiebeln und

Grands raviolis avec...

Steinofenbrot (Pain au feu de bois)

und gemischtem Salat (Salade mêlée)

9,10

13,60

### Schäufele, geräuchert mit <sup>2, 4, 5</sup>

Palette de porc fumée avec...

Steinofenbrot (Pain au feu de bois)

und gemischtem Salat (Salade mêlée)

9,80

14,30

### Fleischkäse, angebraten mit <sup>2, 4, 5</sup>

Pain de viande poêlé avec...

Röstzwiebeln und Steinofenbrot (Pain au feu de bois)

Röstzwiebeln und gemischtem Salat (Salade mêlée)

mit Spiegelei und Steinofenbrot (Oeufs au plat, pain au feu de bois)

mit Spiegelei und gemischtem Salat (Oeufs au plat, salade mêlée)

9,10

13,60

10,20

14,70

# Würste

## Frisch von unserem Metzger

### “Grobe” Bratwürste angebraten <sup>4, 5</sup> mit Röstzwiebeln und

1 paire de saucisses grillées, oignons frits avec...

Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	9,30
und gemischtem Salat (Salade mêlée)	13,80

### Frischbratwürste (weiße Bratwurst) angebraten <sup>4</sup> mit Röstzwiebeln und

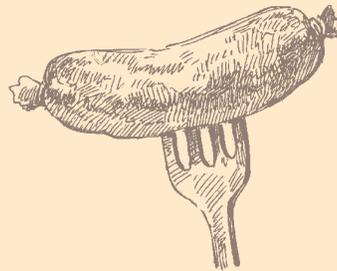
1 paire de saucisses blanches grillées, oignons frits avec...

Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	9,30
und gemischtem Salat (Salade mêlée)	13,80

### Geräucherte Bauernwürste (heiß serviert) mit <sup>2, 4, 5, 6</sup>

1 paire de saucisses paysannes fumées avec...

Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	8,70
und gemischtem Salat (Salade mêlée)	13,20



### Wienerle mit <sup>2, 4, 5, 6</sup>

1 paire de saucisses de Francfort avec...

Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	6,90
und gemischtem Salat (Salade mêlée)	11,40

# Vegetarische Gerichte

## Auch für Nicht-Vegetarier echt lecker

### Frischkäse-Spinat Maultaschen mit Röstzwiebeln und

Grands raviolis végétariens avec...

Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	9,80
und gemischtem Salat (Salade mêlée)	14,30

### Käsespätzle mit Röstzwiebeln und

Spaetzle au fromage avec...

Steinofenbrot (Pain au feu de bois)	8,90
und gemischtem Salat (Salade mêlée)	13,40

# Für den kleinen Hunger

## Auch für unseren großen Gäste

<b>Ein Schnitzel mit Pommes frites und Beilagensalat</b> 1 escalope de porc pannée, frites, salade	13,40
<b>Ein Jägerschnitzel mit Pommes frites und Beilagensalat</b> 1 escalope de porc à la mode chasseur, frites, salade	14,10
<b>Kleine Portion Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Beilagensalat</b> Petite portion de Spaetzle au fromage, salade	9,90
<b>Kleine Portion Maultaschen mit Röstzwiebeln und Beilagensalat</b> Petite portion de grands raviolis, salade	10,10
<b>Kleine Portion vegetarische Maultaschen mit Röstzwiebeln und Beilagensalat</b> Petite portion grands raviolis végétariens, salade	10,80
<b>Spätzle mit Soße</b> Spaetzle à la crème	5,40
<b>Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise</b> 5 Frites, ketchup ou mayonnais	4,10
<b>Ein Wienerle mit Pommes frites</b> 2, 4, 5 1 saucisse de Francfort, frites	7,90

## Salate

<b>Beilagensalat</b> Salade d'accompagnement	3,90
<b>Gemischter Salat</b> Salade mêlée	5,30
<b>Großer Salatteller, garniert mit Zwiebeln und Ei</b> Grande salade mêlée, oignons, oeufs	10,30
<b>Großer Salatteller mit Schinken, garniert mit Zwiebeln und Ei</b> 2, 4, 5 Grande salade mêlée, jambon, oeufs	10,60
<b>Großer Salatteller mit Käse, garniert mit Zwiebeln und Ei</b> Grande salade mêlée, fromage, oeufs	11,20

zu den Salaten reichen wir Steinofenbrot

nous servons du pain au feu de bois avec les salades

# Unsere Vesperkarte

## Zu jeder Tageszeit ein Genuß!

<b>Große Hummelswälder Versperplatte</b> <small>2, 4, 5, 6, 10</small> mit Leber-, Schwarzwurst, Lyoner, Schwarzwälder Vesperspeck, ein Stückchen Käse, garniert mit Zwiebeln, dazu Steinofenbrot und ein Obstschnäpsle <small>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</small>	<b>15,30</b>
<b>Hausmacher Vesper "Lyoner"</b> <small>2, 4, 5</small> garniert mit Zwiebeln, dazu Steinofenbrot <small>Saucisson de Lyon maison, oignons, pain au feu de bois</small>	<b>8,50</b>
<b>Hausmacher Vesper "Leber- Schwarzwurst, Lyoner"</b> <small>2, 4, 6, 5</small> garniert mit Zwiebeln, dazu Steinofenbrot <small>Plat de charcuterie, pâté de foie, boudin noir, saucisson de Lyon, oignons, pain au feu de bois</small>	<b>9,10</b>
<b>Hausmacher Vesper "Leber- Schwarzwurst, Speck"</b> <small>2, 4, 5, 6, 10</small> garniert mit Zwiebeln, dazu Steinofenbrot <small>Plat de charcuterie, pâté de foie, boudin noir, lard, oignons, pain au feu de bois</small>	<b>9,90</b>
<b>Schwarzwälder Vesperspeck</b> <small>2, 10</small> garniert mit Zwiebeln, dazu Steinofenbrot <small>Lard de la Forêt-Noire, oeuf, oignons, pain au feu de bois</small>	<b>11,40</b>
<b>Schinkenspeck</b> <small>2, 10</small> garniert mit Zwiebeln, dazu Steinofenbrot <small>Jambon fumé, oeuf, oignons, moutarde, pain au feu de bois</small>	<b>11,90</b>
<b>Würziger Wurstsalat</b> <small>2, 4, 5, 6</small> garniert mit Zwiebeln, dazu Steinofenbrot <small>Salade de cervelas à la vinaigrette, garnie</small>	<b>9,80</b>
<b>Straßburger Wurstsalat</b> <small>2, 4, 5, 6</small> garniert mit Zwiebeln, dazu Steinofenbrot <small>Salade de cervelas et de fromage à la vinaigrette, garnie</small>	<b>10,40</b>
<b>Käseplatte gemischt (vegetarisch)</b> garniert mit Zwiebeln, dazu Steinofenbrot <small>Plat de fromages, oignons, beurre, pain au feu de bois</small>	<b>14,40</b>
<b>Portion frischer Quark (vegetarisch)</b> garniert mit Zwiebeln, dazu Steinofenbrot <small>Fromage blanc, beurre, pain au feu de bois</small>	<b>8,90</b>

# Beilagen

Nudeln Pâtes	3,90
Spätzle Spaetzle	3,90
Pommes frites Frites	3,90
Kroketten Croquettes	4,10
Gemüse Légumes	4,80
Salzkartoffeln Pommes de terre vapeur	3,90
Portion Butter 1 portion de beurre	1,10
Portion Bratensoße 1 portion de sauce	-,80
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 chouôte de pain, salade mêlée

- ab 8 Personen

ausserdem

verschiedene Wildgerichte wie Reh-, Hirsch- oder Wildschweinbraten

Différents plats de gibier (chevreuil, cerf, sanglier)

- Preis auf Anfrage

## Dessert

<b>Eine Kugel Eis</b> 1 boule de glace	1,40
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b> 4 boules de glace, chantilly	5,90
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</b> Glace à la vanille, coulis de framboises chaud, chantilly	6,20
<b>Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne</b> Glace à la vanille, liqueur d'oeufs, chantilly	6,20
<b>Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne</b> Glace à la vanille, sauce au chocolat, chantilly	6,20
<b>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesoße</b> Strudel aux pommes, glace à la vanille, sauce à la vanille	6,90
<b>Affogato - Espresso mit Vanilleeis</b> 9 Espresso, glace à la vanille	4,-
<b>Portion Sahne</b> 1 portion chantilly	-,60



## unsere Kuchen zum Kaffee oder als Dessert

<b>Käsekuchen</b> Tarte au fromage	3,80
<b>Birnenkuchen</b> Tarte aux poires	4,20
<b>Schwarzwälder Kirschtorte</b> Gâteau Forêt -Noire	5,40

## warme Getränke

<b>Tasse Kaffee</b> Café 9	2,80
<b>Espresso</b> 9	2,70
<b>Espresso Macchiato</b> 9	2,70
<b>Cappuccino</b> 9	3,50
<b>Milchkaffee</b> Café au lait 9	3,80
<b>Latte Macchiato</b> 9	4,20
<b>Tasse Schoki mit Sahne</b> Chocolat chaud avec chantilly	4,20
<b>Glas Tee, verschiedene Sorten</b> Thé	2,80

## Aperitiv

Glas Sekt, Hausmarke 7 Crémant		3,90
Glas Sekt mit Pfirsichlikör 7 Crémant a la liqueur de pêche		4,80
Campari Orange oder Campari Soda 1		4,50
Kir (Weißwein mit Cassis) vin blanc au cassis 7		4,20
Kir Royal (Sekt mit Cassis) 7		4,50
Martini weiß oder rot 1		4,50

## Digestif

Obstschnaps	0,2 cl	2,40
Williams-Christ Birnenbrand	0,2 cl	3,30
Williams Gold	0,2 cl	3,90
Schwarzwälder Kirschwasser	0,2 cl	3,20
Mirabellenwasser	0,2 cl	3,20
Zwetschgenwasser	0,2 cl	3,20
Zibärtele (Wildpflaume)	0,2 cl	3,70
Topinambur (Rossler-Kartoffelbrand)	0,2 cl	2,60
Blutwurz (Roter Rossler)	0,2 cl	2,80

## Likör

Kirschlikör	0,2 cl	3,40
Honig Williams	0,2 cl	3,90
Waldhonigschnäpsle	0,2 cl	3,80
Pfirsichlikör	0,2 cl	3,40
Eierlikör	0,2 cl	3,40
Holunder-Schokoladen-Chili Likör	0,2 cl	3,90

# Alkoholfreie Getränke

Fanta 1,5	0,2 ltr	2,40
Fanta 1,5	0,4 ltr	4,40
Coca-Cola 1,9	0,2 ltr	2,40
Coca-Cola 1,9	0,4 ltr	4,40
Coca-Cola light 1,9	0,2 ltr	2,40
Coca-Cola light 1,9	0,4 ltr	4,40
Spezi 1,5,9	0,2 ltr	2,40
Spezi 1,5,9	0,4 ltr	4,40
Sprite	0,2 ltr	2,40
Sprite	0,4 ltr	4,40
Apfelsaft	0,2 ltr	2,80
Apfelsaft	0,4 ltr	5,20
Apfelsaftschorle	0,2 ltr	2,40
Apfelsaftschorle	0,4 ltr	4,40
Mineralwasser classic	0,2 ltr	2,60
Mineralwasser classic	0,7 ltr	3,90
Mineralwasser medium	0,5 ltr	3,90
stilles Mineralwasser	0,5 ltr	3,90
Traubensaft weiß	0,2 ltr	3,00
Traubensaftschorle	0,2 ltr	2,60
Traubensaftschorle	0,4 ltr	4,80
Johannisbeersaft Jus de cassis	0,2 ltr	3,00
Johannisbeersaftschorle	0,2 ltr	2,60
Johannisbeersaftschorle	0,4 ltr	4,80
Orangensaft	0,2 ltr	3,00
Orangensaftschorle	0,2 ltr	2,60
Orangensaftschorle	0,4 ltr	4,80
Bitter Lemon 5,8	0,2 ltr	3,40



## Aus unseren Reben

### Qualitätsweine



Fasswein	0,1 ltr	2,20	0,25 ltr	4,40
Müller-Thurgau	0,1 ltr	2,30	0,25 ltr	4,60
Müller-Thurgau trocken	0,1 ltr	2,30	0,25 ltr	4,60
Klingelberger-Riesling	0,1 ltr	2,60	0,25 ltr	5,20
Klingelberger-Riesling trocken	0,1 ltr	2,60	0,25 ltr	5,20
Traminer-Clevner	0,1 ltr	2,80	0,25 ltr	5,60
Grauburgunder trocken	0,1 ltr	2,70	0,25 ltr	5,40
Weißburgunder trocken	0,1 ltr	2,70	0,25 ltr	5,40
Spätburgunder Weißherbst	0,1 ltr	2,70	0,25 ltr	5,40
Spätburgunder Rotwein	0,1 ltr	2,90	0,25 ltr	5,80
Spätburgunder Rotwein trocken	0,1 ltr	2,90	0,25 ltr	5,80

### Weinschorle vom...

Müller-Thurgau	0,25 ltr	3,20
Riesling	0,25 ltr	3,50
Grauburgunder, Weißburgunder oder Weißherbst	0,25 ltr	3,60
Spätburgunder Rotwein	0,25 ltr	3,70

alle Weine enthalten Sulfite (7)

## Qualitätsweine Flaschen

Müller-Thurgau	1,0 ltr	16,70
Müller-Thurgau trocken	1,0 ltr	16,70
Klingelberger-Riesling	1,0 ltr	19,10
Klingelberger-Riesling trocken	1,0 ltr	19,10
Traminer-Clevner	1,0 ltr	20,70
Grauburgunder trocken	1,0 ltr	19,90
Weißburgunder trocken	1,0 ltr	19,90
Spätburgunder Weißherbst	1,0 ltr	19,90
Spätburgunder Rosé trocken	0,75 ltr	19,90
Spätburgunder Rotwein	1,0 ltr	21,50
Spätburgunder Rotwein trocken	1,0 ltr	21,50



## Prädikatsweine Flaschen

Muskateller Kabinett	0,75 ltr	24,80
Scheurebe Spätlese	0,75 ltr	28,20
Auxxerrios Kabinett trocken	0,75 ltr	24,50
Chardonnay Kabinett trocken	0,75 ltr	24,80
Sauvignon blanc Kabinett trocken	0,75 ltr	24,50
Riesling Kabinett trocken	0,75 ltr	22,50
Weißburgunder Kabinett trocken	0,75 ltr	23,60
Grauburgunder Kabinett trocken	0,75 ltr	23,60
Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken	0,75 ltr	24,20
Spätburgunder Rotwein Holzfass trocken	0,75 ltr	29,90

## Sekt

Flasche Sekt, Hausmarke Crémant	0,75 ltr	22,60
Flasche Rosé Sekt, Hausmarke Crémant	0,75 ltr	22,60

## Fassbier

### Hofbrauhaus Hatz

Export	0,3 ltr	3,20	0,4 ltr	4,10
Pils	0,3 ltr	3,30	0,4 ltr	4,20
Radler Panaché	0,3 ltr	2,90	0,5 ltr	4,60
Amer	0,3 ltr	3,80		
Weizen hell	0,5 ltr	4,80		
Colaweizen <sup>1,9</sup>	0,5 ltr	4,80		

### Ulmer Brauerei

Ulmer Saisonbier	0,3 ltr	3,50	0,5 ltr	5,60
------------------	---------	------	---------	------

(Maibock, Oktobergold, Winterbock)



## Flaschenbier

Hefeweizen dunkel	0,5 ltr	4,80
Kristallweizen	0,5 ltr	4,80
Alkoholfreies Bier	0,5 ltr	4,50
Alkoholfreies Weizenbier	0,5 ltr	4,80



Des Weinstocks edler Saft  
gibt Mut und Lebenskraft!

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
10. Nitrit

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

**Danke**  
für Ihren Besuch!

