

Herzlich Willkommen
im Badischen Hof in Prinzbach

Unsere Küche ist für Sie **Montag – Sonntag von 12.00-14.00 Uhr und von 18.00–20.30 Uhr**. Wir möchten Sie bitten, Ihre Plätze im Restaurant mittags bis spätestens **13.00 Uhr** und abends bis spätestens **19.30 Uhr** einzunehmen.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir aktuell:

- **Koch / Köchin mit Berufserfahrung** – 4 o. 5 Tage Woche – ab sofort
- **Restaurantfachkraft** – 4 o. 5 Tage Woche – ab sofort
- **Wir bilden aus:** Servicefachkräfte, Hotelfachkraft & Köche (m/w), jährlich zum 01.09.

JOB INFOS



Aperitif-Empfehlungen

Glas Winzersekt (Durbacher Edelmann)	€ 7,20
Campari Orange	€ 7,50
Kir Royal (Cassis mit Sekt)	€ 8,30
Fig Royal (Feigenlikör mit Sekt)	€ 8,30
Hugo	€ 9,40
Lillet Wild Berry	€ 9,40
Aperol Spritz	€ 9,40
Apfel Spritz	€ 9,40

Suppen und Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Flädle	€ 6,60
Karotten-Ingwersuppe (vegan)	€ 7,70
Pfifferling-Suppe	€ 7,20
Beilagensalat vom Buffet	€ 8,20



Carpaccio vom Hirsch

Salatbouquet | Radieschen-Vinaigrette | Butter € 19,30

Gratinierter Ziegenkäse

Blattsalat | Feigensenf € 17,60

Melone | Wildschinken aus eigener Herstellung € 17,60

Vegetarisch & Saisonales

Frische Pfifferlinge



... in Rahmsauce im Kräuterpfannkuchen € 17,00

... in Rahmsauce mit Semmelknödel auf Blatt Spinat € 18,50





Salate & leichte Sommerküche

- Blattsalat | Knusper-Hähnchenstreifen im Cornflakes Mantel € 23,00
Feinschmecker-Salat | warme Fischvariation € 26,40







Köstlichkeiten vom Fisch

-  Schwarzwald-Forelle „Mandelbutter“ oder „Müllerin“ (filiert)
Zitronenscheibe | Salzkartoffeln | zerlassene Butter € 24,70
-  Forellenklobßchen
Gemüsebouquet | Basmatireis | Rieslingsauce € 23,80 / 21,80
- Panierter Kabeljau | Sc. Remoulade | Schnittlauchkartoffeln € 24,80

Schwein, Kalb und Rind von umliegenden Bauernhöfen

-  Zwiebelrostbraten vom Weiderind
Pommes frites | Gemüsebouquet | Rahmsauce € 28,00
-  Lendchen vom Landschwein
Champignons | Gemüsebouquet | handgeschabte Spätzle | Rahmsauce € 24,80 / 21,80
-  Wiener Schnitzel, paniert
Pommes frites | Gemüsebouquet | Rahmsauce € 25,80 / 22,80
-  **Dry Age Steak** 4-6 Wochen im Dry Ager gereift € 45,60
Pommes Frites | Kräuterbutter | Knoblauch Dip

Wildspezialitäten aus eigener Jagd

-  Geschnetzelte Reh-Leber mit Röstzwiebeln
Bratkartoffeln | Wildsauce € 21,00
-  Ragout vom Reh aus heimischer Jagd
Wildpreiselbeeren | handgeschabte Spätzle | Kartoffelknödel
Balsamico-Sauce € 22,10 / 19,10
-  Rehschnitzel
paniert | Gemüsebouquet | Pommes frites | Wildsauce € 25,80 / 22,80
-  Geschnetztes vom Prinzbacher Reh € 25,80
Pilze, Dauphine, Wildpreiselbeeren, Spätzle vom Brett, Wildsauce
-  Medallions vom Reh | rosa gebraten € 30,30 / 27,30
Bohnen im Speckmantel | Dauphine | Wildpreisebeeren
handgeschabte Spätzle | Wildsauce
-  Rehrücken Baden-Baden | rosa gebraten € 34,60
Wildpreiselbeeren | Bohnen im Speckmantel | Dauphine | Spätzle vom Brett

Beilagen Salat vom Buffet = € 8,20

-Stellen Sie sich Ihren Beilagen Salat selbst zusammen. An unserem Salat-Buffet halten wir für Sie eine vielfältige Auswahl an frischen Salaten bereit-

Unsere Menüklassiker

Menü 4

Tagesuppe

Beilagen-Salat vom Buffet

*Duett von Lachs und
Schwarzwälder Forelle*

Gemüsebouquet,

Basmatireis,

Rieslingsauce

Tagesdessert

oder Espresso

€ 43,90



Menü 5

Tagesuppe

Beilagen-Salat vom Buffet

Frischlings-Braten

frische Pilze,

Wildpreiselbeeren,

Bohnen im Speckmantel,

und Spätzle vom Brett,

Wildsauce

Tagesdessert

oder Espresso

€ 41,70



Menü 6

Tagesuppe

Beilagen-Salat vom Buffet

Wildteller „Hubertus“

Dreierlei vom Wild,

Bohnen im Speckmantel,

Wildpreiselbeeren,

Spätzle vom Brett,

Wildsauce

Tagesdessert

oder Espresso

€ 46,10

Desserts

Cremé Brûlée frische Früchte	€ 6,80
Panna Cotta Beerenmark	€ 6,90
Zartbitter-Parfait mit Chili und Orange marinierte Orangenfilets	€ 9,00
Eiskaffee	€ 6,90
Eisschokolade	€ 6,80
Zweierlei Mousse von dunkler & weißer Schokolade	€ 6,80
Lava Kuchen Himbeersorbet Sahne	€ 8,00
Kaffee-Vergnügen (<i>Tasse Espresso</i> 1 x Kugel Vanilleeis <i>Crème Brûlée</i>)	€ 8,00
Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren Sahnehaube	€ 7,70
Dessertvariation „Badischer Hof“	€ 10,50

Extras

Zweiter Salatteller vom Buffet	€ 8,20
Gemüse Pommes frites Spätzle Dauphine Kartoffelknödel	je € 7,00
Reis Nudeln Kartoffeln extra	je € 5,50
Preiselbeeren extra oder Nachservice	€ 2,20
Spargel extra (nur in der Saison)	€ 9,90
Pfifferlinge extra (nur in der Saison)	€ 7,10

*Die Allergene und Zusatzstoffe sind in einem separaten Ordner für Sie aufgeführt.
Wenden Sie Sie hierfür gerne bei Bedarf an unsere Mitarbeiter.*