



Stollenbacher

Hof

Auf 1092m

Herzlich Willkommen

Liebe Gäste,

Wir möchten uns kurz vorstellen, wir sind die „Neuen“

Sophia Sauter & Frank Fünfgeld.

Seit dem 3. Oktober 2019 sind wir hier und möchten Sie mit unserer neuen Karte auf den Geschmack bringen, sowie mit Kaffee und hausgemachten Kuchen.

Bitte haben Sie ein bisschen Geduld und Nachsicht wenn es nicht immer mit gewohnter Schnelle geht.

Wir wünschen einen schönen Aufenthalt.

Sophia & Frank

Für Informationen unserer Gästezimmer sprechen Sie uns einfach an oder informieren Sie sich über unsere Website:

www.stollenbacherhuetten.de

Bier vom Fass

| | | |
|--------------------------------|-------|------|
| <i>Pils</i> | 0,30l | 2,60 |
| | 0,50l | 3,60 |
| <i>Hefeweizen</i> | 0,30l | 2,60 |
| | 0,50l | 3,60 |
| <i>Radler</i> ^{10,11} | 0,30l | 2,60 |
| | 0,50l | 3,60 |

Flaschenbiere

| | | |
|---|-------|------|
| <i>Kristallweizen</i> | 0,50l | 3,60 |
| <i>Weizen dunkel</i> | 0,50l | 3,60 |
| <i>Weizen alkoholfrei</i> | 0,50l | 3,60 |
| <i>Riegler „Bügel“</i> | 0,50l | 3,60 |
| <i>Ganter Magisch dunkel oder Urtrunk</i> | 0,33l | 2,90 |
| <i>Pils alkoholfrei</i> | 0,33l | 2,70 |



Alkoholfreie Getränke

| | | |
|--------------------------------------|-------|------|
| <i>Tafelwasser Classic</i> | 0,30l | 1,80 |
| | 0,50l | 2,50 |
| <i>Quellwasser</i> | 0,30l | 1,50 |
| | 0,50l | 2,20 |
| <i>Cola, Fanta</i> | 0,30l | 2,40 |
| <i>oder Spezi</i> ^{1,2,6} | 0,50l | 3,70 |
| <i>Bitter Lemon</i> ^{4,7,8} | 0,20l | 2,50 |

Saft-Schorle

| | | |
|------------------------------------|-------|------|
| <i>Apfel-, Orangen- oder</i> | 0,30l | 2,60 |
| <i>Johannisbeertnektar-Schorle</i> | 0,50l | 3,60 |

Säfte

| | | |
|------------------------------|-------|------|
| <i>Apfel-, Orangen- oder</i> | 0,30l | 2,40 |
| <i>Johannisbeernektar</i> | 0,50l | 3,70 |



Warme Getränke aus dem Hause Tee Peter Freiburg

| | |
|--|------|
| <i>Tee</i> ⁶ | 1,90 |
| <i>(Schweizer Kräuter, Bio-Maracuja-Orange, Bio-Pfefferminze, Darjeeling, Grüner Tee, Kamille)</i> | |
| <i>Kaffee</i> ⁶ | 2,20 |
| <i>Espresso</i> ⁶ | 1,90 |
| <i>Milchkaffee</i> ⁶ | 2,90 |
| <i>Latte Macchiato</i> ⁶ | 2,90 |
| <i>Cappuccino</i> ⁶ | 2,90 |
| <i>Heißer Schoki</i> | 2,50 |
| <i>mit Sahne +0,20 €</i> | |
| <i>Heißer Schoki mit Rum</i> | 3,90 |
| <i>Tee mit Rum</i> | 3,90 |



Weinkarte

*Weinschorle Weiß/Rot*⁹ 0,25l 2,80

Weingut Dr. Schneider Zunzingen

*Gutedel trocken*⁹ 0,25l 3,80

Leicht und frisch, angenehme Säure 0,50l 7,40

*Roter Gutedel trocken*⁹ 0,25l 3,80

*Bruder des weißen Gutedel,
leicht, aber fruchtig* 0,50l 7,40

*Weißburgunder trocken*⁹ 0,25l 4,20

Für jede Jahreszeit mit angenehmer Säure 0,50l 8,20

*Weißburgunder*⁹ 0,25l 4,20

Frisch, fruchtig, mit feiner Restsüße 0,50l 8,20

*Grauburgunder trocken*⁹ 0,25l 4,60

Wein für Lebenslust und Entspannung 0,50l 9,00

*Spätburgunder Rotwein*⁹ 0,25l 4,70

Mild, weich, typische

Himbeer-Kirsch-Aromen 0,50l 9,20

*Regent trocken*⁹ 0,25l 4,30

Tief schwarze Farbe, tanninbetont 0,50l 8,40

Aperitif

| | | |
|---|-------|------|
| <i>Nobling Brut Winzersekt</i> ⁹ | 0,10l | 3,80 |
| <i>Rosé Brut Winzersekt</i> ⁹ | 0,10l | 4,00 |
| <i>Aperol Spritz</i> ^{1,7,9} | 0,25l | 5,50 |

„Verrisserle“

| | | |
|-----------------------------------|-----|------|
| <i>Schwarzwälder Kirsch</i> | 2cl | 2,80 |
| <i>Weinhefe</i> | 2cl | 2,80 |
| <i>Apfelbrand</i> | 2cl | 2,80 |
| <i>Williams</i> | 2cl | 2,80 |
| <i>Obstler</i> | 2cl | 2,80 |
| <i>Mirabelle</i> | 2cl | 2,80 |
| <i>Honig Williams oder Kirsch</i> | 2cl | 2,80 |





Suppen

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot^{13,14} 5,20

Salate

Beilagensalat 3,40

*Großer gemischter Salat mit Bauernbrot*¹³ 7,50

*Großer gemischter Salat
mit Schweineschnitzel*^{13,16} 10,80

*Badischer Wurstsalat mit Bauernbrot
mit Pommes*^{3,4,13} 7,80
9,80

*Elsässer Wurstsalat mit Bauernbrot
mit Pommes*^{3,4,13} 8,80
10,80

Warme Speisen

Schweineschnitzel paniert
mit Pommes und Salat ^{13,16} 14,80

Schweineschnitzel paniert
mit Bauernbrot ^{13,16} 9,80

Schweineschnitzel „Natur“
mit Pilzrahmsoße, Spätzle und Salat ^{13,15,16} 13,40

Stollenbachs „Flotter Dreier“
1 Kalbswurst, 1 grobe Wurst, 1 geräucherte
Wurst, mit Brägele und Salat ^{2,3,4} 12,80

Wildbratwürste mit Bauernbrot ^{3,4} 6,80
mit badischem Kartoffelsalat ^{3,4} 7,80

Badisches Schäuferle mit Senf und Brot 6,60
mit badischem Kartoffelsalat ^{3,4} 8,80





Vegetarisch

*Käsespätzle mit geriebenem Bergkäse,
Zwiebelschmelz und Salat* ¹⁶ 10,80

*Hausgemachte Semmelknödel
mit Pilzrahmsoße und Salat* ^{13,15,16} 10,40

Vegan

*Hausgemachte Gnocchi
mit saisonalem Gemüse* ^{13,14} 10,90

Für Groß und Klein

Eierspätzle mit Rahmsoße ^{13,15,16} 3,50

Portion Pommes 3,80

Wienerle mit Pommes ^{2,3,4} 6,50

Wienerle mit Brot ^{2,3,4,13} 4,40

Räuberteller 0,00

Bitte beachten Sie unsere
Kuchenvitrine mit
hausgemachten Kuchen & Torten

Unsere Lieferanten:

Fleisch:

Metzgerei Peter Reichenbach, Oberried

Wild:

Sven Kleiser, Eisenbach

Getränke:

Zähringer Getränkehandel, Oberried

Wein:

Weingut Dr. Schneider, Zunzingen

Eis:

Frank Fünfgeld Eiscafe Hinterzarten, EisIn Kirchzarten

Kuchen:

Patisserie Sophia Sauter, Freiburg

Obst und Gemüse:

Regionale Anbieter

Kaffee und Tee:

Tee Peter, Freiburg

Alle Preise in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer

Folgende Inhaltsstoffe können
in unseren Speisen enthalten sein :

- | | |
|--|--------------------------|
| 1. Farbstoff (auch natürliche wie z.B. Beta Karotin) | 9. Sulfide |
| 2. Konservierungsstoffe | 10. Zitronensäure |
| 3. Phosphat | 11. Säuerungsmittel |
| 4. Antioxidationsmittel | 12. Geschwefelt |
| 5. Geschmacksverstärker | 13. Gluten |
| 6. Koffeinhaltig | 14. Selleri |
| 7. Chininhaltig | 15. Laktose |
| 8. Süßungsmittel | 16. Milch und Eiprodukte |

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag von 11.30 - 19.30 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag

Warme Küche von 11.30 - 19.30 Uhr