

Natürlich.Regional.Miteinander



GENUSS MIT SEEBLICK

In unserem Restaurant heißen wir unsere Gäste herzlich willkommen und freuen uns, euch mit offenen Armen in einer gemütlichen Atmosphäre zu empfangen. Es ist uns ein besonderes Anliegen, euch eine köstliche Auswahl an regionalen und saisonalen Speisen anzubieten, die nicht nur durch ihren Geschmack, sondern auch durch ihre Herkunft bestechen.

Wir legen großen Wert auf die Verwendung frischer Zutaten, die sorgfältig und nachhaltig zubereitet werden. Unser Ziel ist es, den einzigartigen Geschmack der Region in jedem einzelnen Gericht. Dazu gehört auch, dass wir eng mit lokalen aus der Umgebung stammenden Produzenten und Landwirten zusammenarbeiten, die uns mit hochwertigen Produkten versorgen.

Unsere Speisekarte passt sich den wechselnden Jahreszeiten an, sodass ihr immer wieder neue, kreative und köstliche Gerichte entdecken könnt, welche die Vielfalt und Frische der jeweiligen Saison widerspiegeln. Ob im Frühling, Sommer, Herbst oder Winter – wir bieten für jeden Geschmack und jede Jahreszeit etwas Besonderes.

Wir wünschen einen Guten Appetit

VORSPEISEN



Tagessuppe

6,80 €

Geräuchertes Saiblingsfilet

Kräuterschmand | marinierter Blattsalat / Rosmarinbaguette

8,90 €

Nocken vom Basilikum – Tofu Mousse

Linsensalat | Baguette

8,50 €



FRISCHE SALATE

kleiner gemischter Salat vom Buffet

Mit frischem Bauernbrot

5,90 €

grosser gemischter Salat vom Buffet

Mit frischem Bauernbrot

9,90 €



grosser gemischter Salat vom Buffet

mit Putenstreifen

14,90 €

grosser gemischter Salat vom Buffet

mit Fischknusperle und Remoulade

16,90 €

Wurstsalat klein

rote Zwiebelringe | Gewürzgurken | Bauernbrot

7,90 €

Wurstsalat

rote Zwiebelringe | Gewürzgurken | Bauernbrot

9,90 €



Schweizer Wurstsalat klein

Mit Käse | rote Zwiebelringe | Gewürzgurken | Bauernbrot

8,90 €

Schweizer Wurstsalat

Mit Käse | rote Zwiebelringe | Gewürzgurken | Bauernbrot

10,90 €

BURGER



Naturfreundehaus Burger

150g Rinder Patty | Käse | Tomate | saure Gurken | geschmolzene Zwiebeln | Rucola |
hausgemachte Burger Sauce

16,90 €



Naturfreundehaus Puten Burger

Putenbrust im Knuspermantel | Zucchini | Tomate | saure Gurken | geschmolzene Zwiebeln | Pflücksalat |
hausgemachte Burger Sauce

16,90 €

Naturfreundehaus Burger Vegan

Gemüse Patty | Wildkräutersalat | Tomate | geschmorte Zwiebeln | Zaziki- Dip

16,90 €

Unsere Burger servieren wir wahlweise mit Pommes oder einem kleinen Salat

HAUPTGANG



vom Rind

Rumpsteak «Madagaskar»

grüne Bohnen | Pfefferrahmsauce | Pommes Frites

26,00 €

Zwiebelrostbraten

Röstzwiebeln | Marktgemüse | Bratkartoffeln

29,90 €



vom Schwein

Schnitzel «Wiener Art»

Preiselbeeren | Zitrone | Pommes Frites

16,90 €

Von der Pute

Medaillons

Champignonrahmsauce | hausgemachte Spätzle

17,50 €

Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet

Saisonales Gemüse | Kräuter – Weisswein Sauce | Drillinge

21,90 €



Vegetarisch / Vegan

Schwammerlragout

Serviettenknödel | Kräuter

15,90 €



Mediterranes Quinoa-Risotto (Vegan)

Getrocknete Tomaten | Zucchini | Paprika | Aubergine

14,90 €

Klassiker für Gross und Klein

Käsespätzle

Röstzwiebeln

10,90 €

Spaghetti Bolognese

9,90 €

10,90 € mit Käse

Spaghetti mit Tomatensauce

7,90 €

8,90 € mit Käse

Hausgemachte Putennuggets

Pommes | kleine Gemüseauswahl | Dip

10,90 €

Pommes Frites

4,20 €

Spätzle mit Soße

8,90 €

Diese Gerichte sind auch für unsere kleinen Gäste als kleine Portion Bestellbar.

Je Gericht abzüglich 2,00 € - ausgenommen Pommes.

Dessert



Weißer Mousse au Chocolat

Früchte der Saison

7,80 €

Affogato

Kugel Vanilleeis | Espresso

4,80 €

Kugel Eis

Vanille | Schokolade | Stracciatella |

geschlagene Sahne 0,80 €

1,90 €

Sorbets

Himbeere | Erdbeere | Mango | Zitrone

1,90 €

So schmeckt Baden-Württemberg

Wir „Schmeck den Süden“-Gastronomen heißen euch im „Ländle“ herzlich willkommen!

Gerne servieren wir Euch unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch, knackigem Gemüse oder fangfrischem Fisch.

Jedes unserer, mit dem baden-württembergischen Löwen gekennzeichneten Gerichte, kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte. Regionale Küche ist saisonale Küche: auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt. Mit kreativer Leidenschaft. Das ist die Philosophie der „Schmeck den Süden“-Gastronomen. Dafür stehen wir und lassen uns jährlich von einer unabhängigen Institution kontrollieren.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Allergene: Alle Gerichte können Spuren von Lactose, Gluten, Nüssen, Eiern, Senf, Soja, Sellerie & Fisch enthalten.

Bitte Frage bei vorhandenen Allergien unser Servicepersonal, dieses erkundigt sich sofort bei der Küche und empfiehlt euch die passenden Speisen!

Kaffeeplausch



Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee		2,90€
Pott Kaffee		3,90€
Espresso		2,80€
Doppio		3,90€
Esspresso Macchiato		2,90€
Milchkaffee		3,90€
Latte Macchiato		3,90€
Cappuccino		3,60€
Heiße Schokolade		3,90€
Mit Sahne		4,70€
Babyccino		0,60€

Gerne reichen wir dir zu deinem Kaffee auch eine pflanzliche Milchalternative.

BIO & FAIR – Tee Sortiment

Lebensbaum Bio Tee		3,60€
verschiedene Sorten		

Eisgetränke

Eisschokolade	5,10€
Eiskaffee	5,10€

Kuchen vom Fuchshof

Täglich frisch gebacken – direkt vom Fuchshof in Dingelsdorf.

Schau gerne an unserem Kuchenbuffet vorbei und frag unser Servicepersonal nach dem aktuellen Tagesangebot.

Da ist bestimmt auch für dich etwas Leckeres dabei!

1 Stück Kuchen		3,50€
1 Stück Torte		4,20€
Mit Sahne		+0,80€

Eissortiment

Eisbecher	3,50€
-----------	-------

Sorte:

Schokolade

Vanille

Stracciatella

Erdbeere

Mango

Zitrone

Johannisbeere

Pistazie



Stieleis



unsere aktuellen Stieleisorten könnt ihr gerne bei unserem Servicepersonal erfragen oder schaut euch die Eistafel an unserer Außentheke an.

Allergene: Alle Gerichte können Spuren von Lactose, Gluten, Nüssen, Eiern, Senf, Soja, Sellerie & Fisch enthalten.

Bitte Frage bei vorhandenen Allergien unser Servicepersonal, dieses erkundigt sich sofort bei der Küche und empfiehlt euch die passenden Speisen!

Getränkekarte



Quellwasser 0,2L 0,5L 1,0L

Quellwasser Still 2,50€ 3,80€ 5,90€

Quellwasser co2 2,50€ 3,80€ 5,90€

Softdrinks 0,33L

Fritz Kola  3,60€

Fritz Mischmasch 3,60€

Fritz Zitronenlimo 3,60€

Fritz Orangenlimo 3,60€

Fritz Kola o. Zucker 3,60€

KITZ MIX BIO  3,20€

KITZ Apfel – Birne Bio 3,20€

KITZ Johannisbeere Apfel – Birne Bio 3,20€

0,2L

Tonic Water  3,40€

Bitter Lemon 3,40€

Schlör - Säfte 0,2L 0,4L

Apfelsaft 3,50€ 4,30€

Apfelsaftschorle 3,30€ 3,90€

Orangensaft 3,50€ 4,30€

Orangensaftschorle 3,30€ 3,90€

Johannisbeersaft 3,50€ 4,30€

Johannisbeersaftschorle 3,30€ 3,90€

Maracujasaft 3,50€ 4,30€

Maracujasaftschorle 3,30€ 3,90€



Hirsch vom Fass 0,3L 0,4L 0,5L



Hirsch Pils 3,60€ 3,90€ 4,20€

Hirsch Gold 3,60€ 3,90€ 4,20€

Hirsch Radler 3,60€ 3,90€ 4,20€

Hirsch Weizen 3,60€ - 4,20€

Hirsch Aus der Flasche 0,5L

Hirsch Weizen Kristall  4,20€

Hirsch Weizen Dunkel 4,20€

Hirsch Weizen alkoholfrei 4,20€

Hirsch Helles alkoholfrei 4,20€

0,33L

Donauradler 3,60€

Donauradler Blutorange 3,60€

Donauradler alkoholfrei 3,60€

Wein 0,1L 0,2L 0,5L

Weiß Regional

Bickensohler 3,60€ 5,60€ 11,10€
Müller-Thurgau,
2019er, Trocken, Kaiserstuhl

Engelhof 3,60€ 5,60€ 11,10€
Grauburgunder,
2018er, Trocken, Hochrhein 

Kress 6,90€ 9,90€ 17,90€
Sauvignon Blanc
2022, Trocken

Kress 5,90€ 8,90€ 16,90€
Riesling
2022, Trocken

Weiß International

Les Rivages 2,90€ 4,30€ 8,30€
Chardonnay, 2018er, Trocken, Frankreich

Allergene: Alle Gerichte können Spuren von Lactose, Gluten, Nüssen, Eiern, Senf, Soja, Sellerie & Fisch enthalten.

Bitte Frage bei vorhandenen Allergien unser Servicepersonal, dieses erkundigt sich sofort bei der Küche und empfiehlt euch die passenden Speisen!

Getränkekarte



Wein

0,1L 0,2L 0,5L

Rot Regional

Aufricht 5,90€ 8,90€ 16,90€
Blauer Lemberger
2019, Trocken

Aufricht 4,20€ 5,90€ 13,90€
Speisemeister Cuveê Noir
2019, Trocken

Engelhof 4,20€ 5,90€ 13,90€
Spätburgunder traditionell
2013, Hochrhein

Digestif

Obstler

Williams

Mirabelle

Cöchchen



2cl

3,90€

3,90€

3,90€

3,90€

4cl

Gin

Whisky

4,00€

6,00€

Rot International

Meridi 3,60€ 5,60€ 11,00€
Primitivo
2021, Trocken, Apulien - Italien

Quaderna ViA 3,90€ 6,90€ 14,90€
Navarra
2021, Trocken, Spanien

Bardolino Chiaretto 2,90€ 4,30€ 8,30€
Rosê
2021, Trocken, Venetien - Italien

Kukki Cocktail

kukki Cocktail

100% natürliche Zutaten

Caipi 14,1% vol. 6,80€

Mojito 14,1% vol. 6,80€

El Presidente 14,1% vol. 6,80€

Sex on the Beach 14,1% vol. 6,80€

Wild Passion Fruit 8% vol. 6,80€

Pink Grapefruit 8% vol. 6,80€

Colada 8% vol. 6,80€

Aperitif

Ipanema 0% 5,90€

Red Moon Spritz 0% 5,90€

Aperol Spritz 6,40€

Hugo 6,40€

Gin Tonic 6,90€

Lillet Wild Berry 6,40€

Campari Orange 6,40€

Cuba Libre 6,70€

Sekt - Bodensee 3,20€

Saisonale Erfrischung

Hausgemachte Holunder- Minze Limonade mit
Ingwer und Gurke

0,2L

0,5L

1,0L

3,50€

5,20€

7,20€

Allergene: Alle Gerichte können Spuren von Lactose, Gluten, Nüssen, Eiern, Senf, Soja, Sellerie & Fisch enthalten.

Bitte Frage bei vorhandenen Allergien unser Servicepersonal, dieses erkundigt sich sofort bei der Küche und empfiehlt euch die passenden Speisen!