



# -lich Willkommen



## im Wanderheim in Zavelstein

Liebe Wander-Gäste und Wanderheim-Freunde,

jeden Tag freuen wir uns mehr darüber, dass wir Sie, liebe Gäste, in diesem wunderschönen, liebenswerten Kleinod willkommen heißen und bewirten dürfen.

Genießen Sie die traumhafte Idylle des Nordschwarzwaldes und den herrlichen Ausblick rund um Zavelstein. Lassen Sie sich dabei von uns zu kleinen Leckereien oder auch zu richtig deftigen und herzhaften Gerichten verführen. Auch für Familien mit Kindern ist das Wanderheim mit dem großen Garten seit je her ein besonders beliebter Anziehungspunkt.

Sie möchten hier eine Festlichkeit feiern? Gerne! Wir bieten Ihnen eine Vielzahl von Möglichkeiten. Vom zünftigen Hütten- oder Fondueabend, einer Grillparty im Garten, bis hin zur gediegenen Festlichkeit. Auch für etwas ausgefallenerere Outdoor-Events gibt es hier ideale Voraussetzungen. Und danach verbringen Sie die Nacht im urigen Matratzenlager!

Fragen Sie uns ganz einfach!

Entspannte Stunden in einem kleinen Paradies – weit weg vom hektischen Alltag – wünschen Ihnen

Ihre Gastgeberfamilie Gudrun und Rolf Berlin

mit allen unseren fleißigen Mitarbeitern vom Team Wanderheim



Familie Gudrun und Rolf Berlin, Marktplatz 2+3  
75385 Bad Teinach-Zavelstein im Schwarzwald

Telefon 0 70 53/92 94 0

Telefax 0 70 53/92 94 30

[kronelamm@berlins-hotel.de](mailto:kronelamm@berlins-hotel.de)

Aktuelle Infos unter: [www.berlins-hotel.de](http://www.berlins-hotel.de)

[www.wanderheim-zavelstein.de](http://www.wanderheim-zavelstein.de)

[www.wanderheim.com](http://www.wanderheim.com)

Sie finden viele tagesaktuelle Neuigkeiten auch bei Facebook unter Wanderheim in Zavelstein.

**Kennen Sie unsere Hotels KRONE+LAMM im idyllischen Städtle Zavelstein schon?**

Im Hotel LAMM verwöhnen wir unsere Gäste mit WELLNESS-FITNESS-BEAUTY-RELAX und GENUSS von morgens früh bis abends spät. Eine aussichtsreiche Schwarzwaldterrasse erwartet Sie, das Lamm ist ganztägig geöffnet und hat keinen Ruhetag!

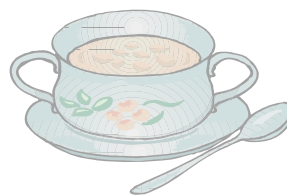
In unserem Gourmetrestaurant KRONE sind unsere Söhne am Werk und bieten Ihnen genussvolle Feinschmeckermenüs für besondere Anlässe in einem gemütlichen und entspannten Rahmen. Ruhetage Montag und Dienstag!

Aktuelle Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage unter [www.berlins-hotel.de](http://www.berlins-hotel.de)

Wir freuen uns auch hier auf Ihren Besuch!

## Für den kleinen Hunger vorweg oder einfach zwischendurch:

Schwäbische Maultaschensuppe 3,20 €  
Kräftige Brühe mit Kräuterflädle 3,00 €



### **Kleiner Salatteller**

**Salatplatte „Schäferin“** mit vielen frischen Salaten,  
garniert mit Schafskäse, Oliven, Tomaten, Zwiebelringen, Brot und Butter 9,00 €

**Salatplatte „Würzbachtal“** mit paniertem Forellenfilet, Kräuterdip,  
Brot und Butter 10,80 €

**Salatplatte „Wanderheim“** mit Kartoffelsalat und frischen Sprossen,  
dazu kleines Rumpsteak medium gebraten mit Kräuterbutter, Brot und Butter 12,50 €

**Salatplatte „Schöne Schwäbin“** – große Salatplatte  
mit in Ei gebratener Maultasche und Kartoffelsalat 9,80 €

### Hauptgerichte:

**Hausgemachte Sülze** im Weckglas mit Kräutervinaigrette,  
herzhaften Röstkartoffeln und frischen Zwiebeln 7,80 €

**Toast „Wanderheim“** - kleiner Rostbraten auf Bauernbrot  
mit gebratenen Zwiebeln, Paprika, Steinchampignons und Käse überbacken  
an kleiner Salatgarnitur 10,30 €

**„Gaisburger Marsch“** - schwäbisches Eintopfgericht -  
mit Rindfleisch, buntem Gemüse, Spätzle, Kartoffeln und Zwiebelschmelze 6,80 €

**3 hausgemachte Kronen-Maultaschen** geschmelzt mit Zwiebeln,  
dazu Kartoffelsalat und grüner Salat 8,80 €

**Wanderheim Wirts Leibgericht** 3 hausgemachte Kronen-Maultaschen geschmelzt  
auf herzhaften, sauren Kutteln 8,50 €

**Schwabenquartett** – Maultäschle, Bubenspitze, Spätzle  
und herzhaftes Sauerkraut in der Pfanne geröstet 8,20 €

**Scheiterhaufen,**  
2 pikante Fleischküchle mit Röstkartoffeln  
dazu 2 Spiegeleier und würzige Cocktail-Pfeffersoße 8,90 €

**2 Panierte Schnitzel vom Schweinerücken**  
mit feiner Rahmsoße und handgeschabten Spätzle  
**o d e r** mit großem Salatteller und Kartoffelsalat 10,20 €

**Rumpsteak vom Weiderind** medium gebraten  
mit Kräuterbutter und deftigen Bratkartoffeln 14,90 €

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten medium gebraten**  
auf herzhaften Krautschupfnudeln und Rotweinsöße 14,80 €  
**o d e r** mit Bratkartoffeln und Rotweinsöße 14,80 €  
**o d e r** mit Rotweinsöße und Brot 12,50 €

**Linsen** mit Saitenwürstle, Bratwurst und handgeschabten Spätzle vom Brett 8,70 €

**Pikante Wildklößchen** in Wacholderrahmsoße mit Steinchampignonragout,  
Preiselbeerbirne und hausgemachten Semmelknödeln 8,90 €

## Unsere „fleischlosen“ Empfehlungen:

**4 Kartoffelpuffer** mit Apfelmus und Zimtucker

**Hausgemachte Bubenspitze** mit Apfelmus und Zimtucker



5,70 €

6,70 €

## Herzhaftes zur Vesperzeit

**1 Würzbacher Schwarzwaldforellenfilet** aus dem Rauch mit Sahnemeerrettich <sup>9</sup>, bunter Salatgarnitur, Brot und Butter

8,00 €

**Wurstsalat** <sup>1,3,12</sup> „Straßburger Art“ in Essig-Öl Marinade garniert mit Käsestreifen und Zwiebelringen, dazu Zavelsteiner Bauernbrot

6,50 €

**Zavelsteiner Vesperkäse** vom Demeter Ulmenhof in Unterlengenhardt (herzhafter Hartkäse Portion ca. 200g) mit Zwiebelringen und hausgemachten Holzofenbrot

6,70 €

**1 Paar Saitenwürstle** <sup>1,3,8</sup> mit Senf und Kartoffelsalat

5,60 €

**1 Paar geräucherte Bauernbratwürste** <sup>1,3</sup> warm oder kalt mit Kartoffelsalat und Senf

6,70 €

**Wanderheims Vesperteller** <sup>1,3,12</sup> mit Hausmacher Blutwurst, Leberwurst und Schwartenmagen (Portion ca. 200 g), dazu Brot und Butter

5,90 €

## Schmeckt auch einfach so zum Viertele:

**Hausgemachtes Griebenschmalz** vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Zavelsteiner Bauernbrot

3,80 €

**2 Scheiben hausgemachtes Holzofenbrot** mit Butter extra

1,80 €

## Für unsere kleinen „Könige“ vom Zavelstein:

**Bitte haben Sie Verständnis, dass wir diese Gerichte ausschließlich für Kinder bis 10 Jahre zubereiten – Vielen Dank!**



**Schwäbische Bubenspitze** mit Apfelmus und Zimtucker

3,90 €

**Spätzle mit Rahmsoße**

1,90 €

**Kleines paniertes Schnitzel** mit Spätzle und Rahmsoße

5,20 €

**1 Maultasche auf Tomatensoße**

2,50 €

**2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zimtucker**

3,40 €

## ....und danach noch ein „SCHLECKEIS“ zum Mitnehmen aus unserem Angebot!

### **Zusatzstoffe**

1 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

8 mit Phosphat

9 geschwefelt

12 mit Geschmacksverstärker

# UNSERE „ SPÄTZLE – HITS“

von unserem Wanderheimkoch Robby handgeschabt!!

**Schwäbische Käsespätzle**  
mit feiner Zwiebelschmelze

7,50 €

\* \* \*

**„Vegetarisches Gemüse-Spätzlegratin“**  
mit frischem Gemüseragout, Kräuter-Tomatensauce  
und mit Käse überbacken

7,90 €

\* \* \*

**Steinchampignonrahmspätzle**  
mit frischen Kräutern  
und gehobelten Steinchampignons

7,70 €

\* \* \*

**„Schwäbische Carbonara“**  
mit Spätzle, feiner Sahnesauce mit Speck,  
Erbsen und geriebenem Parmesankäse

7,90 €

\* \* \*

**Geröstete, handgeschabte Leberspätzle**  
mit Ei gebraten, dazu Kartoffel- und grüner Salat

8,20 €

\* \* \*

**Schinkenspätzle**  
mit Ei gebraten, dazu Kartoffel- und grüner Salat

8,20 €

\* \* \*

**Herzhafte Bratwurstspatzen**  
In der Pfanne geröstet, dazu Kartoffel- und grüner Salat

8,40 €

\* \* \*

**SPÄTZLE-WURSTSALAT**  
Lauwarme Spätzle und Schinkenwurststreifen  
In Apfel-Zwiebelvinaigrette mariniert, dazu Zavelsteiner Bauernbrot

6,50 €

In allen Preisen ist das Bedienungsgeld, sowie 19 % MWST. enthalten.



## GETRÄNKEKARTE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE:

Bluna, Afri-Cola, Spezi	0,3l	2,00 €
Bluna, Afri-Cola, Spezi	0,5l	3,00 €
Teinacher Mineralwasser	0,3l	1,70 €
Teinacher Mineralwasser	0,5l	2,50 €
Teinacher Mineralwasser	0,75l	3,00 €
Teinacher naturell	0,5l	3,00 €
Süßer Sprudel	0,75l	3,00 €
Hirschquelle	0,75l	3,20 €
DÜRR Apfelsaftschorle	0,3l	2,00 €
DÜRR Apfelsaftschorle	0,5l	3,00 €
Apfel- Johannisbeerschorle	0,5l	3,50 €
Orangen-Direktsaft	0,3l	2,20 €
Orangen-Direktsaft-Schorle	0,3l	2,20 €
Orangen-Direktsaft-Schorle	0,5l	3,50 €

### Gesunde Erfrischungsgetränke:

<i>Bionade</i> Holunder	0,3l	2,50 €
Bitter Lemon	0,3l	2,30 €
Bitter Lemon-Schorle	0,5l	3,50 €
Holunderblüten-Schorle	0,5l	3,50 €

### BIERE aus der Hochdorfer Brauerei:

Goldkrone vom Fass	0,3l	2,20 €
Goldkrone vom Fass	0,5l	3,00 €
Radler	0,3l	2,20 €
Radler	0,5l	3,00 €
Pilskrone vom Fass	0,3l	2,70 €
Alkoholfreies Bier	0,5l	3,20 €
Kristallweizen	0,5l	3,00 €
Hefeweizen vom Fass	0,3l	2,50 €
Hefeweizen vom Fass	0,5l	3,20 €
Alkoholfreies Hefe	0,5l	3,20 €

### HEISSGETRÄNKE:

Espresso	1,90 €
Pott Kaffee „Creme“	3,60 €
Pott Milchkaffee	2,70 €
Pott Cappuccino	2,70 €
Latte Macchiato	2,70 €
Pott heiße Schokolade	2,70 €
Pott heiße Schokolade mit Sahne	2,90 €
Glas Schwarztee mit Zitrone	2,10 €
Glas Früchte- oder Kräutertee	2,00 €
Glas Tee mit Rum (4 cl)	4,00 €



### WEINE OFFEN:

Schnaiter Wartbühl, <b>Silvaner</b>	0,25l	€3,00	Liter €11,80
Lehensteinsfelder, <b>Riesling</b> trocken	0,25l	€3,60	Liter €13,80
Weingartener, <b>Grauer Burgunder</b> trocken	0,25l	€3,80	Liter €14,40
Endinger Vulkanfelsen, <b>Spätburgunder Weißherbst</b>	0,25l	€3,90	Liter €14,80
Korber Kopf, <b>Trollinger</b> Trocken	0,25l	€3,90	Liter €14,80
Haberschlechter, <b>Trollinger</b> mit <b>Lemberger</b>	0,25l	€3,70	Liter €14,00
Bischoffinger Vulkanfelsen, <b>Spätburgunder</b> trocken	0,25l	€4,00	Liter €15,50
Dürrenzimmerner Stockheimer <b>Rotwein</b>	0,25l	€3,30	Liter €12,50
Weinschorle rot oder weiß	0,25l	€2,40	0,5 l € 4,50
Weißherbstschorle	0,25l	€2,50	0,5 l € 4,80
Glas Most	0,25l	2,00 €	
Most-Schorle	0,25l	1,80 €	
Most-Schorle	0,5l	3,00 €	



### SPIRITUOSEN vom Altjörgenhof

Williamsbirne	2 cl	€2,40
Kirschwasser	2 cl	€2,20
Obstler	2 cl	€1,70
Mirabellenschnaps	2 cl	€2,60
Ramazotti	2 cl	€2,10
Asbach	2 cl	€2,20
Fernet Branca	2 cl	€2,10
Zavelsteiner Burggeist	2 cl	€2,20
Blutwurz	2 cl	€1,90



**In allen Preisen sind das Bedienungsgeld, sowie 19 % MWST. enthalten.**