



-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 ausgefallener 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
Aktuelle Info's unter: www.berlins-hotel.de

Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
8 mit Phosphat
9 geschwefelt
12 mit Geschmacksverstärker

Für den kleinen Hunger vorweg oder einfach zwischendurch:

Schwäbische Maultaschensuppe	3,20 €
Tomatenkremsuppe mit Gin	3,50 €
Kräftige Brühe mit Kräuterflädle	2,90 €
Kleiner Salatteller	3,00 €
Hausgemachte Sülze im Weckglas mit Kräutervinaigrette, herzhaften Röstkartoffeln und frischen Zwiebeln	7,80 €
Salatplatte „Schäferin“ mit vielen frischen Salaten, garniert mit Schafskäse, Oliven, Tomaten, Zwiebelringen, Brot und Butter	8,60 €
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	11,80 €
Salatplatte „Schöne Schwäbin“ – große Salatplatte mit in Ei gebratener Maultasche und Kartoffelsalat	9,80 €
Salatplatte „Nizza“ mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten, vielen Blattsalaten und Oliven, dazu Brot und Butter	8,80 €
<u>Hauptgerichte:</u>	
Des Wanderers Lieblings-Mahlzeit: Toast „Wanderheim“ - kleiner Rostbraten auf Bauernbrot mit gebratenen Zwiebeln, Paprika, Steinchampignons und Käse überbacken an kleiner Salatgarnitur	9,70 €
3 hausgemachte Maultaschen geschmelzt mit Zwiebeln, dazu Kartoffelsalat und grüner Salat	8,20 €
Schwabenquartett – Maultäschle, Bubenspitze, Spätzle und herzhaftes Sauerkraut in der Pfanne geröstet	7,60 €
Scheiterhaufen, 2 pikante Fleischkühle mit Röstkartoffeln dazu 2 Spiegeleier und würzige Cocktail-Pfeffersoße	8,70 €
2 Panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit feiner Rahmsoße und handgeschabten Spätzle o d e r mit großem Salatteller und Kartoffelsalat	9,80 €
Rumpsteak vom Weiderind medium gebraten mit Kräuterbutter und deftigen Bratkartoffeln	14,90 €
Zwiebelrostbraten medium gebraten mit Röstzwiebeln auf herzhaften Krautschupfnudeln und Rotweinsöße o d e r mit Röstzwiebeln, Rotweinsöße und Brot	13,40 € 10,20 €
Linsen mit Saitenwürstle, Bratwurst und handgeschabten Spätzle vom Brett	8,70 €
Wanderheim Wirt's Leibgericht drei hausgemachte Maultaschen geschmelzt mit saueren Kutteln	7,90 €
Pikante Wildklößchen in Wacholderrahmsoße mit Steinchampignonragout, Preiselbeerbirne und hausgemachten Semmelknödeln	8,70 €



Unsere „fleischlosen“ Empfehlungen:

4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zimtucker	5,70 €
Hausgemachte Bubenspitzle mit Apfelmus und Zimtucker	6,50 €
Schwäbische Käsespätzle mit feiner Zwiebelschmelze	6,90 €
Spinattortellini auf Tomatensoße mit Parmesankäse	7,20 €
Ragout von frischen Steinchampignons im Kräuternudelbett	7,30 €



Herzhaftes zur Vesperzeit

1 Würzbacher Schwarzwaldforellenfilet aus dem Rauch mit Sahnemeerrettich ⁹ , bunter Salatgarnitur, Brot und Butter	7,90 €
Portion Schwarzwälder Rauchfleisch ^{1,3} am Stück (ca. 150g) mit Bauernbrot und Butter	6,80 €
Wurstsalat ^{1,3,12} „Straßburger Art“ in Essig-Öl Marinade garniert mit Käsestreifen und Zwiebelringen, dazu Zavelsteiner Bauernbrot	6,30 €
Zavelsteiner Vesperkäse (feiner Weichkäse Portion ca. 100g) mit Vinaigrette und Zwiebelringen, Bauernbrot und Butter	4,70 €
1 Paar Saitenwürstle ^{1,3,8} mit Senf und Kartoffelsalat	5,60 €
1 Paar geräucherte Bauernbratwürste ^{1,3} warm oder kalt mit Kartoffelsalat und Senf	6,70 €
Schwäbische Vesperplatte ^{1,3,8,12} Bier-, Lyoner- und Schinkenwurst (200 g am Stück) mit Brot und Butter	5,60 €
Wanderheims Vesperteller ^{1,3,12} 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 Zavelsteiner Bauernbrot mit Butter extra	1,20 €

Für unsere kleinen „Könige“ vom Zavelstein:

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



Schwäbische Bubenspitzle 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 €

GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE:

Bluna, Afri-Cola, Spezi	0,3l	2,00 €
Bluna, Afri-Cola, Spezi	0,5l	2,90 €
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 €
Apfelsaftschorle	0,3l	1,80 €
Apfelsaftschorle	0,5l	2,70 €
Apfel- Johannisbeerschorle	0,5 l	3,50 €
Orangen-Direktsaft	0,3l	2,20 €
Orangen-Direktsaft-Schorle	0,3l	2,00 €
Orangen-Direktsaft-Schorle	0,5l	3,00 €

Gesunde Erfrischungstränke:

Bionade Holunder	0,3l	2,50 €
Holundersaft-Schorle	0,5l	3,50 €

(hausgemacht)

BIERE aus der Hochdorfer Brauerei:

Goldkrone vom Fass	0,3l	2,00 €
Goldkrone vom Fass	0,5l	2,75 €
Radler	0,3l	1,85 €
Radler	0,5l	2,55 €
Pilskrone vom Fass	0,3l	2,50 €



HEISSGETRÄNKE:



Tasse Kaffee „creme“		2,10 €
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		2,00 €
Glas Früchte- oder Kräutertee		1,80 €
Glas Tee mit Rum (4 cl)		4,00 €
Bitter Lemon	0,3l	2,30 €
Bitter Lemon-Schorle	0,5l	3,50 €

SPIRITUOSEN vom Altjörgenhof

Williamsbirne	2 cl	€2,40
Kirschwasser	2 cl	€2,20
Obstler	2 cl	€1,70
Mirabellenschnaps	2 cl	€2,60
Blutwurz	2 cl	€1,90
Zavelsteiner Burggeist	2 cl	€2,20

Kristallweizen	0,5l	2,75 €
Hefeweizen vom Fass	0,3l	2,15 €
Hefeweizen vom Fass	0,5l	2,85 €
Alkoholfreies Pils	0,5l	2,65 €
Alkoholfreies Hefe	0,5l	2,85 €

Ramazotti	2 cl	2,10 €
Jägermeister	2 cl	1,90 €
Asbach	2 cl	2,20 €
Fernet Branca	2 cl	2,10 €

WEINE OFFEN:

Schnaiter Wartbühl, Silvaner	0,25l	€2,75	Liter € 9,90
Lehensteinsfelder, Riesling trocken	0,25l	€3,55	Liter €13,80
Weingartener, Grauer Burgunder trocken	0,25l	€3,80	Liter €14,40
Endinger Vulkanfelsen, Spätburgunder Weißherbst	0,25l	€3,85	Liter €14,60
Korber Kopf, Trollinger Trocken	0,25l	€3,90	Liter €15,60
Haberschlechter, Trollinger mit Lemberger	0,25l	€3,70	Liter €14,00
Bischoffinger Vulkanfelsen, Spätburgunder trocken	0,25l	€4,00	Liter €15,50
Dürrenzimmerner Stockheimer Rotwein	0,25l	€3,25	Liter €12,50
Weinschorle rot oder weiß	0,25l	€2,30	0,5 l € 4,40
Weißherbstschorle	0,25l	€2,40	0,5 l € 4,60



Glas Most	0,25l	2,00 €
Most-Schorle	0,25l	1,80 €
Most-Schorle	0,5l	3,00 €

Unsere besondere Empfehlung

2008 Kiechlingsberger Teufelsburg	0,25 l € 4,50
Weißer Burgunder Qualitätswein Trocken	0,75 l €12,90
Kiechlingsberger Winzergenossenschaft	