



ZAVELSTEIN  
WANDERHEIM

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie hier im Wanderheim Zavelstein begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Das Wanderheim gehört dem Schwarzwaldverein der Ortsgruppe Calw und wurde 1953, kurz nach dem zweiten Weltkrieg, von den Vereinsmitgliedern aufgebaut. Wir, die Familie Berlin, pachteten das Wanderheim als erste Station unserer Selbstständigkeit von 1989 bis 1994 und erneut seit August 2005 bis zum heutigen Tage. Das Wanderheim liegt in einer der schönsten Naturparkregionen des Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord und bietet die idealen Voraussetzungen für viele gemütliche Stunden mit schwäbischen Spezialitäten in netter Gesellschaft.

Unsere Mitarbeiter:innen im Wanderheim sind gut ausgebildete Fachkräfte. Einige haben ihre Ausbildung in unserem Hotelbetrieb gemacht und sind schon seit vielen Jahren bei uns beschäftigt. Als Familienbetrieb gehören unsere Mitarbeiter:innen zu unserer vergrößerten Familie und werden von uns geachtet und wertgeschätzt. Sie genießen unser vollstes Vertrauen und unsere Unterstützung.



Bitte behandeln Sie unser Team mit Respekt, Freundlichkeit und Wertschätzung. Jedes einzelne Teammitglied wird es Ihnen danken und Sie mit einem Lächeln im Gesicht herzlich gerne umsorgen. Sollte mal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, teilen Sie uns dies bitte umgehend mit.


Wir, Familie Berlin, haben stets ein offenes Ohr für Sie:

Elisabeth Röber-Berlin


07053 9294-0

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

In unserem Wanderheim Zavelstein genießen Sie regionale „**Schmeck den Süden**“-Küche aus Baden-Württemberg sowie die feine Küche der Naturpark-Wirte.

 Die Hauptprodukte für die Gerichte mit dem Naturparksymbol stammen alle aus dem Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord.



- Salatplatte „Schöne Schwäbin“** <sup>A|F|H|I|N</sup> \*€ 14,90 (€ 15,80/17,60)  
Rohkost- & Blattsalate, Kartoffelsalat & Croûtons mit in Ei gebratenen Maultaschen
-  Gaisburger Marsch <sup>A|F|H|N</sup> € 11,90 (€ 12,90/14,30)  
Deftiger Eintopf mit Siedfleisch, Gemüse- & Kartoffelwürfeln, haugemachten Spätzle, Zwiebeln & kräftiger Brühe
-  Simmozheimer Heckengäu-Linsenteller <sup>A|H|I|N</sup> \*€ 14,50 (€ 15,40/17,10)  
mit Saiten- & grober Bauernbratwurst, dazu hausgemachte Spätzle
-  3 hausgemachte Maultaschen nach traditionellem Rezept von Rolf Berlin \*€ 15,90 (€ 16,80/18,70)  
mit Zwiebelschmelze, dazu Rohkost- & Blattsalate, Kartoffelsalat & Croûtons <sup>A|F|H|I|N</sup>
-  Wanderheim Wirts-Leibgericht <sup>A|F|I</sup> \*€ 15,50 (€ 16,50/18,30)  
3 hausgemachte KroneLamm-Maultaschen mit Zwiebelschmelze auf sauren Kutteln
-  3 hausgemachte pikante Wildklößchen in Wacholderrahmsoße € 18,50 (€ 19,60/21,80)  
mit hausgemachten Spätzle, frischen Steinchampignons und Preiselbeer-Birne <sup>A|F|H|I|K|L|N</sup>
-  Handgeschabte, geröstete Leberspätzle mit Majoran <sup>A|H|I|N</sup> € 14,90 (€ 15,80/17,60)  
in Ei und Zwiebeln gebraten, dazu Rohkost- & Blattsalate, Kartoffelsalat und Croûtons
- 2 panierte Schnitzel vom Schweinerücken <sup>A|F|H|I|N</sup>  
mit hausgemachten Spätzle und feiner Rahmsoße \*€ 17,50 (€ 18,50/20,60)  
oder mit Rohkost- & Blattsalaten, Kartoffelsalat und Croûtons \*€ 18,90 (€ 20,00/22,30)
-  Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind | medium gebraten <sup>A|H|K|N</sup>  
mit hausgemachten Spätzle und Rotweinsoße \*€ 22,90 (€ 24,30/27,00)  
Der Rostbraten von der Metzgerei Glasstetter wird bei uns klassisch mit Fettrand gebraten.  
Die Rinder stammen aus Baden-Württemberg.
-  Hausgemachte Wanderer-Sülze im Weckglas <sup>A(Brot)|F|H|I</sup> € 11,50 (€ 12,20/13,60)  
mit Schnittlauch-Vinaigrette, dazu Steinofenbrot
-  Hausgemachtes Bratforellenfilet im Sesamfladen | kalt <sup>A|C|F|H|I|J</sup> € 15,50 (€ 16,50/18,30)  
mit Dill-Sauerrahmdip, Gurke, Zwiebelringen
-  Schwäbischer Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Zimt & Zucker <sup>A|F|I|G|K</sup> € 8,50 (€ 9,00/€ 10,00)
- SCHWÄBISCH-LECKER OHNE FLEISCH**
-  3 Gemüse-Maultaschen <sup>A|H|I</sup> \*€ 15,90 (€ 16,90/18,80)  
mit geschmelzten Zwiebeln, Rohkost- & Blattsalaten, Kartoffelsalat & Croûtons
- Salatplatte „Schäferin“** <sup>A(Brot)|F|H|I|N</sup> \*€ 16,50 (€ 17,50/19,50)  
mit Rohkost- & Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Zwiebelringen, Kalamata Oliven, Feta der Käserei Lesbos, Croûtons, Brot & Butter
-  Vegetarischer Heckengäu-Linsenteller mit hausgemachten Spätzle <sup>A|H|I|N</sup> € 11,50 (€ 12,20/13,60)
-  Frische Steinchampignons in Sahneseife \* <sup>A|F|H|N</sup> \*€ 16,50 (€ 17,50/19,50)  
mit hausgemachten Semmelknödeln und frischem Schnittlauch
- Fetakäse aus Lesbos im Sesamfladen € 13,90 (€ 14,80/16,40)  
mit Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Rucola und Oliven-Basilikum-Pesto

Die mit \* gekennzeichneten Produkte bereiten wir, unter Abzug von € 2,00 gerne als kleine Portion zu.

A | Gluten  
B | Krebstiere  
C | Fisch

D | Erdnüsse  
E | Soja  
F | Milch

G | Schalenfrüchte  
H | Sellerie  
I | Senf

J | Sesam  
K | Sulfite  
L | Lupine

M | Weichtiere  
N | Eier

Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist in allen Preisen enthalten.



## LECKERES VORWEG

Preise aktuell (ab 1.1.2024)\*\*

Salatschüssel <sup>A|H|I|N</sup>  
mit Rohkost- & Blattsalaten, Kartoffelsalat & Croûtons

€ 6,50 (€ 6,90/7,70)



Schwäbische Maultaschensuppe <sup>A|H|I|N</sup>

€ 4,90 (€ 5,20/5,80)

## HERZHAFTES ZUM VESPERN

**Wurstsalat „Straßburger Art“** aus Lyoner & Schinkenwurst <sup>A (Brot)|F|H|I</sup>  
in Essig-Öl-Marinade, mit Käsestreifen, Zwiebelringen, Brot & Butter

\*€ 11,50 (12,20/13,60)

Sommenhardter Vesperkäse <sup>A (Brot)|F|G|I</sup>

€ 9,90 (€ 10,50/11,70)

Herzhafter Hartkäse aus Sommenhardt | 200 g, mit Zwiebelringen, Brot & Butter



1 Paar Saitenwürste | warm <sup>A (Brot)|F|G|I</sup>

mit Kartoffelsalat & Senf

€ 8,90 (€ 9,40/10,50)

oder mit Brot, Butter & Senf

€ 8,40 (€ 8,90/9,90)



1 Paar geräucherte Bauernbratwürste | warm oder kalt <sup>A (Brot)|F|G|I</sup>

mit Kartoffelsalat & Senf

€ 9,90 (€ 10,50/11,70)

oder mit Brot, Butter & Senf

€ 9,50 (€ 10,00/11,10)

## FÜR UNSERE KLEINEN KÖNIGE VOM ZAVELSTEIN | BIS 10 JAHRE

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße <sup>A|F|H|K|N</sup>

€ 4,50 (€ 4,80/5,30)

Kleines paniertes Schnitzel mit hausgemachten Spätzle & Rahmsoße <sup>A|F|H|K|N</sup>

€ 8,00 (€ 8,50/9,40)



1 KroneLamm-Maultasche in der Brühe <sup>A|F|H|N</sup>

€ 4,50 (€ 4,80/5,30)

2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Zimt & Zucker <sup>A|N</sup>

€ 4,50 (€ 4,80/5,30)

Kindereis | 2 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahnehäubchen <sup>A (Hippe)|F|G</sup>

€ 5,00 (€ 5,30/5,90)

## WANDERHEIM-DESSERTKÄRTLE

Bauernhof-Eis

Vanilleeis <sup>F</sup> | Schokoladeneis <sup>F</sup> | Erdbeersorbet

Kugel € 2,20 (€ 2,30/2,60)

Sahne

Portion € 0,50 (€ 0,55/0,60)

Schokoladensoße <sup>F</sup>

Portion € 1,50 (€ 1,60/1,80)

Eierlikör <sup>K</sup>

Portion € 2,50 (€ 2,30/3,00)

3 Kugeln Bauernhof-Eis nach Wahl <sup>A (Hippe)|F|G</sup>

€ 5,50 (€ 5,90/6,50)

3 Kugeln Bauernhof-Eis nach Wahl mit Sahne <sup>A (Hippe)|F|G</sup>

€ 6,00 (€ 6,30/7,00)

Schwarzwald-Becher <sup>A (Hippe)|F|G</sup>

€ 6,90 (€ 7,30/8,10)

Vanille- & Schokoladeneis, marinierte Sauerkirschen, Kirschwasser, Sahne & Schokostreusel

Beerenbecher <sup>A (Hippe)|F|G</sup> | ohne Alkohol

€ 6,50 (€ 6,90/7,70)

Vanilleeis, Erdbeersorbet, eingelegte Waldbeeren & Sahne

Schwarzwälder Kirschtorte <sup>A|F|K|N</sup>

Stück € 4,80 (€ 5,00/5,60)

Blechkuchen nach Tagesangebot <sup>A|F|G|N</sup>

Stück € 3,80 (€ 4,00/4,50)

Sahne <sup>F</sup>

### \*\*Wichtiger Hinweis - Rote Preise:

Aktuell droht die Beendigung des befristeten Mehrwertsteuersatzes für Speisen in der Gastronomie. Und dies trotz gestiegener Kosten – Inflation – Energie. Gerne zeigen wir Ihnen, was dies für Sie als Gast ab 1. Januar 2024 bedeutet. **Der erste rote Preis zeigt die betrieblich notwendige Preisanpassung um mind. 6%, bei gleichbleibender MwSt. Der zweite Preis zeigt den notwendigen Preis ab 2024 inkl. der Erhöhung der MwSt auf 19%!!!**

Bitte helfen Sie uns mit, auch weiterhin für ALLE bezahlbar zu sein und Arbeitsplätze langfristig zu sichern! Wenn Sie uns helfen, können wir auch weiterhin für SIE da sein, faire Löhne zahlen und attraktive Preise anbieten!



## WISSEN WO'S HERKOMMT | AUSZUG UNSERER LIEFERANTEN

Fleisch für Rostbraten, Schnitzel  
& Vesperspezialitäten  
Metzgerei Glasstetter | Malsch

Brät für Maultaschen  
Metzgerei Seeger | Oberhaugstett

Wild  
Heimische Wälder

Geflügel  
Familie Nothacker | Neubulach-Liebelsberg

Eier  
Geflügelhof Schwämmle | Neubulach-  
Liebelsberg

Kartoffeln  
Familie Wahl | Breitenberg,  
Familie Hamberger | Emberg

Kuchen & Torten  
Konditorei Talblick | Schömberg

Bauernhof-Eis  
Haselstallerhof | Gültlingen

Milch  
Schwarzwaldmilch | Freiburg

Kaffee  
Seeberger | Ulm

Mineralwasser, Genusslimonaden & -schorlen  
Teinacher Mineralbrunnen | Bad Teinach

Edelbrände & Liköre  
Brennerei Mast | Sommenhardt

Biere  
Hochdorfer Kronenbrauerei | Nagold

## ZUM ANSTOSSEN & GENIESSEN

Aperol Spritz <sup>1|4|K</sup> | Aperol, Rieslingsekt KroneLamm-Edition | Tafelwasser € 7,50

Lillet Wild Berry <sup>3</sup> | Lillet blanc, Schweppes Wild Berry € 8,00

Hibiskus-Spritz <sup>10</sup> | alkoholfrei | Hibiskus-Sirup, Tonic Water, Beeren, Limette € 8,00

A | Gluten  
B | Krebstiere  
C | Fisch

D | Erdnüsse  
E | Soja  
F | Milch

G | Schalenfrüchte  
H | Sellerie  
I | Senf

J | Sesam  
K | Sulfite  
L | Lupine

M | Weichtiere  
N | Eier

Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist in allen Preisen enthalten.



## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE VON TEINACHER

still   medium   classic	0,75 l	€ 5,00
Süßer Sprudel	0,5 l	€ 3,60
Genusslimonade	0,33 l	€ 4,20
Zitrone   Limette-Minze   Johannisbeere-Holunder   Mango-Maracuja-Orange   Rhabarber-Mirabelle		
Teinacher Eistee Pfirsich	0,33 l	€ 4,20
Apfelsaftschorle	0,33 l	€ 4,20
Apfelsaftschorle	0,75 l	€ 6,90
Apfel-Johannisbeerschorle	0,33 l	€ 4,20
Cola-Mix <sup>2 4 11</sup>	0,33 l	€ 4,20

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser mit Kohlensäure	0,3 l	€ 2,40
Tafelwasser mit Kohlensäure	0,5 l	€ 3,40
Zavelsteiner Leitungswasser	0,3 l	€ 2,20
Zavelsteiner Leitungswasser	0,5 l	€ 3,00
Holunderblüten-Schorle	0,3 l	€ 2,90
Holunderblüten-Schorle	0,5 l	€ 4,00
Fanta <sup>2 4 6 10</sup>	0,33 l	€ 4,20
Coca-Cola   zero <sup>2 4 6 10 11</sup>	0,33 l	€ 4,20

### HEISSGETRÄNKE

Große Tasse Kaffee <sup>11</sup>   entkoffeiniert	€ 3,50
Milchkaffee <sup>11 F</sup>	€ 4,40
Cappuccino <sup>11 F</sup>	€ 4,20
Espresso <sup>11</sup>	€ 2,90
Latte Macchiato <sup>11</sup>	€ 4,80
Heiße Schokolade <sup>F</sup>	€ 4,40
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>F</sup>	€ 4,80
Glas Tee   Ronnefeldt	€ 3,00
Schwarz <sup>11</sup>   Grün   Kamille   Pfefferminz   Kräuter	
Rooibos   Früchte   Fenchel   Hagebutte	
Glas Tee <sup>11</sup> mit Rum   4 cl	€ 7,20

### OFFENE WEINE UND SCHAUMWEINE

GENUSS-TIPP: Wanderheim-Rotwein-Cuvée <sup>K</sup> | Weingut Emil Bauer, Pfalz

Cabernet Sauvignon, Merlot & Barbera   Holzfass ausgebaut	0,25 l	€ 8,00	0,75 l	€ 22,90
Müller-Thurgau <sup>K</sup>   Baden-Baden	0,25 l	€ 5,50		
Riesling <sup>K</sup> , trocken   Baden-Baden	0,25 l	€ 6,00		
Grauer Burgunder <sup>K</sup> , trocken   Baden-Baden	0,25 l	€ 6,00		
Spätburgunder Weißherbst <sup>K</sup>   Baden-Baden	0,25 l	€ 6,00		
Spätburgunder <sup>K</sup> , trocken   Baden-Baden	0,25 l	€ 6,50		
Lemberger <sup>K</sup> , trocken   Weingut Sonnenhof	0,25 l	€ 6,50		
Trollinger-Lemberger <sup>K</sup> , trocken   Weingärtner Cleebrohn/Güglingen	0,25 l	€ 6,50		
Weinschorle <sup>K</sup>   Most   Most-Schorle	0,25 l	€ 4,50		

### HOCHDORFER BIERE

Goldkrone vom Fass   Radler <sup>A</sup>	0,3 l	€ 3,60
Goldkrone vom Fass   Radler <sup>A</sup>	0,5 l	€ 4,40
Hefeweizen vom Fass <sup>A</sup>	0,3 l	€ 3,80
Hefeweizen vom Fass <sup>A</sup>	0,5 l	€ 4,90
Pilskrone vom Fass <sup>A</sup>	0,3 l	€ 3,90
Pilskrone vom Fass <sup>A</sup>	0,5 l	€ 5,00
Helles Lagerbier <sup>A</sup>	0,5 l	€ 4,80
Kristallweizen   Weizen dunkel <sup>A</sup>	0,5 l	€ 4,80
Cola-Weizen	0,3 l	€ 3,80
Cola-Weizen	0,5 l	€ 4,90
Naturradler Zitrone <sup>A</sup>	0,33 l	€ 4,30
Alkoholfreies Bier <sup>A</sup>	0,33 l	€ 4,20
Alkoholfreies Hefeweizen <sup>A</sup>	0,5 l	€ 4,80

### SPIRITUOSEN

Schnäpse vom Altjörgenhof in Sommenhardt			
Williamsbirne   Kirschwasser	2 cl	€ 3,50	
Obstler	2 cl	€ 3,00	
Mirabelle	2 cl	€ 3,70	
Himbeergeist	2 cl	€ 3,50	
Zavelsteiner Burggeist	2 cl	€ 3,10	
Blutwurz	2 cl	€ 3,00	
Krokuswiesen-Heu	2 cl	€ 3,00	
Fernet Branca   Underberg	2 cl	€ 4,20	
Jägermeister   Ramazotti	2 cl	€ 4,20	
Eierlikör	2 cl	€ 3,00	

1 | Konservierungsstoff  
2 | Farbstoff

3 | Antioxidationsmittel  
4 | Süßungsmittel  
Saccharin

5 | Süßungsmittel Cyclamat  
6 | Süßungsmittel Aspartam,  
enthält Phenylalaninquelle  
7 | Süßungsmittel Acesulfam  
8 | Phosphat

9 | geschwefelt  
10 | chininhaltig

11 | koffeinhaltig  
12 | Geschmacksverstärker

13 | geschwärzt  
14 | gewachst

A | Gluten  
F | Milch



