



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

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.



SCHWÄBISCH | ZÜNFTIG | GUT

- Salatplatte „Schöne Schwäbin“** ^{A|F|H|I|N} * € 14,90
Rohkost- & Blattsalate, Kartoffelsalat & Croûtons mit in Ei gebratenen Maultaschen
-  Gaisburger Marsch ^{A|F|H|N} € 11,90
Deftiger Eintopf mit Siedfleisch, Gemüse- & Kartoffelwürfeln, haugemachten Spätzle, Zwiebeln & kräftiger Brühe
-  Simmozheimer Heckengäu-Linsenteller ^{A|H|I|N} * € 14,50
mit Saiten- & grober Bauernbratwurst, dazu hausgemachte Spätzle
-  3 hausgemachte Maultaschen nach traditionellem Rezept von Rolf Berlin ^{A|F|H|I|N} * € 15,90
mit Zwiebelschmelze, dazu Rohkost- & Blattsalate, Kartoffelsalat & Croûtons
-  Wanderheim Wirts-Leibgericht ^{A|F|I} * € 15,50
3 hausgemachte KroneLamm-Maultaschen mit Zwiebelschmelze auf sauren Kutteln
-  3 hausgemachte pikante Wildklößchen in Wacholderrahmsoße ^{A|F|H|I|K|L|N} € 18,50
mit hausgemachten Spätzle, frischen Steinchampignons und Preiselbeer-Birne
-  Handgeschabte, geröstete Leberspätzle mit Majoran ^{A|H|I|N} € 14,90
in Ei und Zwiebeln gebraten, dazu Rohkost- & Blattsalate, Kartoffelsalat und Croûtons
- 2 panierte Schnitzel vom Schweinerücken ^{A|F|H|I|N}
mit hausgemachten Spätzle und feiner Rahmsoße * € 17,50
oder mit Rohkost- & Blattsalaten, Kartoffelsalat und Croûtons * € 18,90
-  Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind | medium gebraten ^{A|H|K|N} * € 22,90
mit hausgemachten Spätzle und Rotweinsoße
Der Rostbraten von der Metzgerei Glasstetter wird bei uns klassisch mit Fettrand gebraten.
Die Rinder stammen aus Baden-Württemberg.
-  Hausgemachte Wanderer-Sülze im Weckglas ^{A(Brot)|F|H|I} € 11,50
mit Schnittlauch-Vinaigrette, dazu Steinofenbrot
-  Hausgemachtes Bratforellenfilet im Sesamfladen | kalt ^{A|C|F|H|I|J} € 15,50
mit Dill-Sauerrahmdip, Gurke, Zwiebelringen
-  Schwäbischer Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Zimt & Zucker ^{A|F|I|G|K} € 8,50

SCHWÄBISCH-LECKER OHNE FLEISCH

-  3 Gemüse-Maultaschen ^{A|H|I} * € 15,90
mit geschmelzten Zwiebeln, Rohkost- & Blattsalaten, Kartoffelsalat & Croûtons
- Salatplatte „Schäferin“** ^{A(Brot)|F|H|I|N} * € 16,50
mit Rohkost- & Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Zwiebelringen, Kalamata Oliven, Feta der Käserei Lesbos, Croûtons, Brot & Butter
-  Vegetarischer Heckengäu-Linsenteller mit hausgemachten Spätzle ^{A|H|I|N} € 11,50
-  Frische Steinchampignons in Sahneseife * ^{A|F|H|N} * € 16,50
mit hausgemachten Semmelknödeln und frischem Schnittlauch
- Fetakäse aus Lesbos im Sesamfladen € 9,90
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

Salatschüssel ^{A|H|I|N} € 6,50
mit Rohkost- & Blattsalaten, Kartoffelsalat & Croûtons


 Schwäbische Maultaschensuppe ^{A|H|I|N} € 4,90

HERZHAFTES ZUM VESPERN

Wurstsalat „Straßburger Art“ aus Lyoner & Schinkenwurst ^{A (Brot)|F|H|I} * € 11,50
in Essig-Öl-Marinade, mit Käsestreifen, Zwiebelringen, Brot & Butter

Sommenhardter Vesperkäse ^{A (Brot)|F|G|I} € 9,90
Herzhafter Hartkäse aus Sommenhardt | 200 g, mit Zwiebelringen, Brot & Butter

 1 Paar Saitenwürste | warm ^{A (Brot)|F|G|I} € 8,90
mit Kartoffelsalat & Senf
oder mit Brot, Butter & Senf € 8,40

 1 Paar geräucherte Bauernbratwürste | warm oder kalt ^{A (Brot)|F|G|I} € 9,90
mit Kartoffelsalat & Senf
oder mit Brot, Butter & Senf € 9,50

FÜR UNSERE KLEINEN KÖNIGE VOM ZAVELSTEIN | BIS 10 JAHRE

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße ^{A|F|H|K|N} € 4,50

Kleines paniertes Schnitzel mit hausgemachten Spätzle & Rahmsoße ^{A|F|H|K|N} € 8,00

 1 KroneLamm-Maultasche in der Brühe ^{A|F|H|N} € 4,50

2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Zimt & Zucker ^{A|N} € 4,50

Kindereis | 2 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahnehäubchen ^{A (Hippe)|F|G} € 5,00

WANDERHEIM-DESSERTKÄRTLE

Bauernhof-Eis

Vanilleeis ^F | Schokoladeneis ^F | Erdbeersorbet Kugel € 2,20

Sahne ^F Portion € 0,50

Schokoladensoße ^F Portion € 1,50

Eierlikör ^K Portion € 2,50

3 Kugeln Bauernhof-Eis nach Wahl ^{A (Hippe)|F|G} € 5,50

3 Kugeln Bauernhof-Eis nach Wahl mit Sahne ^{A (Hippe)|F|G} € 6,00

Schwarzwald-Becher ^{A (Hippe)|F|G} € 6,90

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

Beerenbecher ^{A (Hippe)|F|G} | ohne Alkohol € 6,50

Vanilleeis, Erdbeersorbet, eingelegte Waldbeeren & Sahne

Schwarzwälder Kirschtorte ^{A|F|K|N} Stück € 4,80

Blechkuchen nach Tagesangebot ^{A|F|G|N} Stück € 3,80

Sahne ^F

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

A | Gluten

D | Erdnüsse

G | Schalenfrüchte

J | Sesam

M | Weichtiere

B | Krebstiere

E | Soja

H | Sellerie

K | Sulfite

N | Eier

C | Fisch

F | Milch

I | Senf

L | Lupine

Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist in allen Preisen enthalten.



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 ^{1|4|K} | Aperol, Rieslingsekt KroneLamm-Edition | Tafelwasser € 7,00

Lillet Wild Berry ³ | Lillet blanc, Schweppes Wild Berry € 7,50

Hibiskus-Spritz ¹⁰ | alkoholfrei | Hibiskus-Sirup, Tonic Water, Beeren, Limette € 7,50

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 | Johannisbeere-Holunder

Mango-Maracuja-Orange | Rhabarber-Mirabelle

Apfelsaftschorle	0,33 l	€ 4,20
Apfelsaftschorle	0,75 l	€ 6,90
Apfel-Johannisbeerschorle	0,33 l	€ 4,20
Cola-Mix ^{2 4 11}	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 ^{2 4 6 10}	0,33 l	€ 4,20
Coca-Cola zero ^{2 4 6 10 11}	0,33 l	€ 4,20

HEISSGETRÄNKE

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

HOCHDORFER BIERE

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

OFFENE WEINE UND SCHAUMWEINE

GENUSS-TIPP: Wanderheim-Rotwein-Cuvée ^K | Weingut Emil Bauer, Pfalz

Cabernet Sauvignon, Merlot & Barbera Holzfass ausgebaut	0,25 l	€ 7,50	0,75 l	€ 21,00
Müller-Thurgau ^K Y-Burg	0,25 l	€ 5,20		
Riesling ^K , trocken Y-Burg	0,25 l	€ 5,80		
Grauer Burgunder ^K , trocken Y-Burg	0,25 l	€ 5,80		
Spätburgunder Weißherbst ^K Y-Burg	0,25 l	€ 5,80		
Spätburgunder ^K , trocken Y-Burg	0,25 l	€ 6,00		
Lemberger ^K , trocken Weingut Sonnenhof	0,25 l	€ 6,00		
Trollinger-Lemberger ^K , trocken Weingärtner Cleebronn/Güglingen	0,25 l	€ 6,00		
Weinschorle ^K Most Most-Schorle	0,25 l	€ 4,00		

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 | coffeinhaltig

12 | Geschmacksverstärker

13 | geschwärzt

14 | gewachst

A | Gluten

F | Milch

K | Sulfite

