



Hotel-Restaurant  
mit Weinstube „Zur alten Post“

TRADITIONSHAUS BREISACHER GASTLICHKEIT SEIT 1810

# SPEISEKARTE

Es ist die Mischung aus Genuss und Wohlbefinden, aus Restaurant und Tradition, die den einzigartigen Charakter unseres **KAISERSTÜHLER HOF** mit den verschiedenen Stuben an der Ecke Richard - Müller Straße rüber bis zur Neutorstraße ausmacht.

**Unser Küchenchef CARL GEORG WITZ** kocht eine kreative, leichte, badisch-französische Küche, mit Liebe zum Detail, und verwendet nur frische Produkte.

### Wichtige Berufsstationen:

Ausbildung im Colombi Hotel Freiburg / Gardemanger Rest. Zähringer Burg Freiburg /  
Chef Entremetier Rest. Victoria Düsseldorf / Chef Tournant Res. Jean Claude New York /  
Souschef Hotel Schloss Reinach Munzingen / Chef Patissier Res. Bamberger Reiter Berlin /  
Chef Poissonnier Residenz Heinz Winkler / Küchenchef Adler Wirtschaft Hattenheim /

Geschäftsführer & Küchenchef Rest. Rebstock Oberbergen /

stellvertretender Küchenchef Adler Oberbergen / Prüfung zum Küchenmeister 2009

Unterstützt wird er von Chef Tournant Tomislav Kesina,

Um die kalte Küche & Patisserie kümmern sich die Inhaber Regine Rinderle und Katja Müller selbst.



Wir stellen unsere Speisekarte täglich mit frischen saisonalen Produkten zusammen.

**Die hier angezeigten Gerichte sind daher nur beispielhaft.**

WIR SIND MITGLIED SEIT 1989



WIR SIND GRÜNDUNGSMITGLIED



WIR SIND SEIT 50 JAHREN MITGLIED



## APERITIF AKTUELL...



Glas Hausmarke <b>Rosè Sekt Brut</b> <sup>(N)</sup> mit freundlicher Unterstützung Sasbacher Winzerkeller	0,15 l	8.00
Glas Hausmarke <b>Pinot Blanc de Noirs Sekt Brut</b> <sup>(N)</sup> Badischer Winzerkeller Breisach	0,15 l	8.00
<b>Hof Wirt`s Kir</b> , Granatapfel Likör mit Sekt aufgefüllt <sup>(N)</sup>	0,15 l	8.50
<b>Kir Royal</b> , Schwarzer Johannisbeerlikör mit Sekt aufgefüllt	0,15 l	8.50
<b>Gin Tonic</b> Gretzmeier Dry Gin mit Thomas Henry Tonic Water <sup>(N)</sup>	0,2 l	7.80
Alpirsbacher Klosterbräu <b>Pils</b>	0,2 l	2.90
Alpirsbacher Klosterbräu <b>Dunkel</b>	0,2 l	2.90
Alpirsbacher <b>Kloster Helles</b> blumig-fruchtige Hopfendolde, süßliche Malzaromen, schmeichelnde hopfenbittere	0,2 l	2.90
<b>Kloster Aperol</b> (Aperol mit frisch gezapften Alpirsbacher Pils)	0,25 l	6.50
<b>Kloster Hopfenblüte</b> (Holundersirup mit Hefe Weizen)	0,25 l	6.50

## ALKOHOLFREIE APERITIF...



<b>Riemerol Spritzt</b> (wie Aperol nur Alkoholfrei) Riemerol mit Schuss Limo, Eiswürfel Alkoholfreier Muskatwein	0,2 l	7.50
<b>Jasmin</b> : Prickelnder Alkoholfreier Muskatwein mit Jasmin Sirup	0,25 l	7.50

## UNSERE KLASSIKER...



<b>Lustau Delux</b> Creme Sherry	5 cl	5.90
<b>Lustau Escuadrilla Rare</b> Amontillado Sherry	5 cl	5.90
<b>Martini</b> - Weiß oder Rot		5.90
<b>Campari</b> Soda oder Orange	4 cl	7.00
<b>Ricard</b>	4 cl	7.00

## IMMER WIEDER...



<b>Lillet Berry</b> , Lillet und Schweppes Wild Berry	0,2 l	8.50
<b>Holunder Hugo X</b> Weinhaltiges Getränk mit Holunder Minze-Geschmack	0,2 l	8.50
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Schuss Zitronenlimonade mit Winzersekt und Eis aufgefüllt	0,2 l	8.50
<b>Limoncello Spritz</b> DER SOMMER IM GLAS der berühmte süditalienische Zitronenlikör mit Sekt, Eis und Minze	0,2 l	8.50

## VORSPEISEN...



<b>Marktfrische Salatvariation</b> ✓	10.90
knackige Blatt- und Rohkostsalate	kl Portion 7.90
mit Samen und Kernen, klassisches Hausdressing (B,D,E,L,N)	
<b>Hausterrine von der Barbarie Ente mit Gänseleber</b> (A1,B,D,N)	17.80
mit feinstem Rhabarber Chutney, wilder Frühlingsalat	
<b>Carpaccio von der Deutschen Färse</b> (B,D,L,N)	22.50
frischem Basilikum aus dem Schrebergarten, Olivenöl, gereiftem Balsamico, mit Parmesankäse, knackigem Blattsalat	
<b>mild geräucherter Hirschschinken dünn geschnitten</b> (A1,B,D,N)	23.80
mit Salat von grünem Spargel und Rote Bete an fruchtigem Holunderdressing	
Scheibe von feinsten hausgemachter <b>Gänseleberterrine</b>	31.50
an Apfelperlen, hausgebackenem Butterbrioche (B,D)	kl Portion 28.50

### zur Gänseleber empfehlen wir.....

2020er Oberbergener Baßgeige Müller Thurgau Spätlese edelsüß	0,1	6.00
*** Winzergenossenschaft Oberbergen, Bereich Kaiserstuhl (Baden)		

## SUPPEN...



<b>Badische Minestrone</b> (A1,B,D E)	10,00
Gemüse - Kartoffelwürfel, Kalbfleisch und Basilikum	kl Portion 7.00
<b>Hausgemachte Spargelcremesuppe</b> (A1,D,N)	10,50
mit Spargel Einlage	kl Portion 7.50
<b>Mediterrane Fischsuppe</b> mit gebratenen Edelfischen, und frischen Gartenkräutern (D,E,I,H,K,N)	17.50
	kl Portion 14,50

## KAISERSTÜHLER STANGENSPIRZEL



<b>Ihringer Stangenspirzel</b> ✓	(300 gr. geschält) 27.90
mit Badischer Kratzete <i>oder</i> Neuen Kartoffeln	(180 gr. geschält) 22.50
mit handaufgeschlagener Sauce Hollandaise (A1,B,D,N)	
<i>dazu</i> Auswahl unseres Lieblings Schinken.....	+ 11.00
<i>dazu</i> in Butter gebratenes Schnitzel "Wiener Art".....	+ 11.50
<b>Spargelragout im Flädlemantel</b>	25.00
mit handaufgeschlagener Sauce Hollandaise, Tomatensugo (A1,B,D,N)	

## HAUPTGERICHTE...

€

<b>Cordon Bleu vom Schweinerücken</b>	22.50
gefüllt mit Hinterschinken und Käse dazu Pommes frites (A1,B,D)	
<b>Rippe vom Freilandschwein "duke of berkshire"</b>	27,50
nappiert mit feiner Rosmarinsauce dazu buntes Gemüseragout und hausgemachte Spätzle (A1,B,D,E,N)	
<b>Badischer Sauerbraten</b> (A1,,D,)	29.70
in kräftiger Cabernet Sauvignon Sauce,	<b>kl Portion</b> 26.70
dazu hausgemachte Spätzle und Gemüse	
<b>Rosa gebratene Barbary Entenbrust</b>	29,80
in fruchtiger Orangenjus, Rahmwirsing, Brokkoli, Dauphin Kartoffeln (A1,B,D,E,N)	
<b>Simmentaler Premium Rinderrücken von der Färse</b>	35.90
nappiert mit Thymiansauce, Ratatouille Gemüse Gratins Kartoffeln (A1,B,D,)	

## VEGETARISCHE GERICHTE...

€

<b>Italienische Steinpilze</b> ✓ (A1,D)	27.00
an cremigen Bandnudeln, frische Kräuter, mit gebratenem Brokkoli und Blumenkohl	

## FISCHGERICHTE...

€

<b>Seehechtfilet</b> (A1,B,D,I)	32.90
auf Lauch - Pilz - Gemüse nappiert mit Rieslingsauce dazu Dampfkartoffeln	<b>kl Portion</b> 29.90
<b>Medaillon`s vom Atlantik Seeteufel &amp; Gamba</b>	41,00
an erfrischender Limetten Beurre Blanc, Basilikum dazu Safran Fenchel mit Tomaten, Butternudeln (A1,D,I)	<b>kl Portion</b> 38.00

---

## KÜCHENZEITEN

12h - 13.45h & 18h - 20.30h

Bestellungsannahme bis 13.30h / 20.00h

---

// „Sharing is caring“ - Sie möchten sich ein Gericht mit mehreren Personen teilen?  
Wir berechnen € 4,50 pro weitere Person für das Gedeck mit natürlichem Brot und Schnabuliererle

## KALTE GERICHTE...



<b>Original Badischer Wurstsalat</b>	16.30
von der Lyoner an Vinaigrette, Zwiebeln, Gewürzgurke, natürliches Brot aus der Hofbäckerei Joel (A1,B,N,L1/2/3/4/5/6)	
<b>Elsässer Münsterkäse</b>	17,40
mit Kümmel, Butter und hausgemachtem Chutney natürlichem Brot aus der Hofbäckerei Joel (A1,B,N)	
<b>Salatschüssel “ Hasenfutter”</b> ✓ (A1,B,E,L,N,1)	18,50
frische knackige Salate mit Gurkenscheiben und Tomaten, Kartoffeln, Zwiebeln, natürliches Brot aus der Hofbäckerei Joel	
<b>Salatteller „Marie“</b>	18,50
frische knackige Salate mit Samen und Kerne, Schinken, Ei, Käse Scheiben, natürliches Brot aus der Hofbäckerei Joel (A1,B,D,E,L,N,1)	
<b>mild geräuchertes Schäufele</b> (A1,B,N,L1/2/3/4/5/6)	19,90
dünn geschnitten, an Vinaigrette, Tomaten, Zwiebeln, natürliches Brot aus der Hofbäckerei Joel	
<b>Luftgetrockneter Italienischer Schinken und Französische Salami</b>	22.40
dünn aufgeschnitten garniert mit Essiggurken dazu natürliches Brot aus der Hofbäckerei Joel (A1,D)	
<b>Feinste Variation von Französische Käse</b>	24.50
Chutney, Butter, natürliches Brot aus der Hofbäckerei Joel (A1,B,D,N)	
<b>Feinschmeckersalat</b>	29.50
bunter Blattsalat mit frischen Kräutern, angelegte gebratene Edelfischen dazu natürliches Brot aus der Hofbäckerei Joel (A1,B,E,L,N)	

**ALLERGENINFORMATION** (A) Gluten / Gluten (A1) Weizen (A2) Roggen (A3) Gerste (A4) Hafer (A5) Dinkel  
(B) Eier / Eggs (C) Erdnüsse / Peanuts (D) Milch / Milk (E) Sellerie / Celeriac (F) Sesam / Sesame (G) Weichtiere / Molluscs (H)  
Krebstiere/Crustaceans (I) Fisch / Fish (J) Soja / Soya (K) Schalenfrüchte / Edible Nuts (K1) Mandeln, (K2) Haselnüsse, (K3) Walnüsse,  
(K4) Cashew-Kerne, (K5) Pecannüsse, (K6) Paranüsse, (K7) Pistazien, (K8) Macadamianüsse  
(L) Senf / Mustard (M) Lupin / Lupine N) Schwefeldioxid & Sulfite (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoffe (3) mit Süßungsmittel  
(4) mit Phosphaten (5) mit Antioxidationsmittel (6) mit Geschmacksverstärker (7) geschwärzt (bei e579, 585) (8) Koffeinhaltig  
(9)Chininhaltig

## MENÜ FRANZ XAVIER

---

**Hausterrine von der Barbarie Ente mit Gänseleber**  
mit feinstem Rhabarber Chutney, wilder Frühlingsalat (A1,B,D,N)

**ODER**

**Spargelcremesuppe** (A1,D,N)  
mit Spargelstücken

---

**Seehechtfilet**

auf Lauch - Pilz - Gemüse nappiert mit Rieslingsauce  
dazu Dampfkartoffeln (A1,B,D,I)

**ODER**

**Filet von der Landsau**

in Butter gebraten an feiner Rahmsauce verfeinert mit Brandy  
Gemüsepüree dazu Kartoffelgnocchis (A1,B,D,E,N)

---

**Eierlikör Panna Cotta und Erdbeersorbet**

an frischen Erdbeeren (A1,B,D,I,6)

**ODER**

**Elsässischer Münsterkäse**

mit Kümmel, Butter und hausgemachtem Chutney  
natürlichem Brot aus der Hofbäckerei Joel (A1,B,N)

**3 Gang Menü 54 €**  
**mit 3 Glas Weinbegleitung + 17 €**

### UNSERE WEINEMPFEHLUNG...



2022er W & C Weissburgunder & Chardonnay trocken  
VDP Gutswein, Weingut Stigler Ihringen, Kaiserstuhl

41

## HOFWIRT MENÜ

---

**mild geräucherter Hirschschinken dünn geschnitten**  
mit Salat von grünem Spargel und Rote Bete  
an fruchtigem Holunderdressing (A1,B,D,N)

---

**Medaillon`s vom Atlantik Seeteufel & Gamba**  
an erfrischender Limetten Beurre Blanc (A1,D,I)

---

**Lammrückenfilet**  
“aus der Wanderschäferei Fischer”  
Lammjus, Ratatouille Gemüse dazu Gratinkartoffeln (A1,B,D)

---

**hausgemachter Topfen Palatschinken**  
gefüllt mit Quark nappiert mit fruchtiger Orangensauce  
dazu Vanillerahmeis (A1,B,D)

### ODER

Feinste Auswahl von **Französischem Käse**  
hausgemachtem Chutney, Butter  
natürliches Brot aus der Hofbäckerei Joel (A1,B,N)

**4 Gang Menü 76 €**  
**mit 4 Glas Weinbegleitung + 22 €**

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG...



**2010er Merdinger Bühl Zwulcher Exklusiv Rotwein Cuvée trocken**  
**im Barrique ausgebaut**

Weingut Jakob Gretzmeier Merdingen, Tuniberg

**0.7 l 62.00**

## NACHTISCHKARTE...



### Feinstes cremigem Eis

pro Kugel 3,90

Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeereis, Stracciatella Eis (A1,B,D,K2,K3,6)

### Der kleine Hof Wirt

Espresso mit 1 Kugel Caramel Toffee Eis (A1,B,D,N,6) 5,90

### Dänischer Kaffeeklatsch

6,20

1 Kugel Vanilleeis mit hausgemachte Schokoladensauce (A,B,C,D,K,3,6)

hausgemachter Apfelstrudel "FRISCH AUS DEM OFENTROHTZ" 11,00

mit Vanillerahmeis, Sahne (A1,B,D,N,6)

### hausgemachter Topfen Palatschinken

13,40

gefüllt mit Quark nappiert mit fruchtiger Orangensauce  
dazu Vanillerahmeis (A1,B,D)

### Eierlikör Panna Cotta und Erdbeersorbet

14,50

an frischen Erdbeeren (A1,B,D,,1,6)

### Champagner Halbgefrorenes und Kokos Eis

15,20

"AUS EIGENER PATISSELERIE"

an frischen Himbeeren (A,B,D,K3,N)

## SORBET ...

### Fruchtiges Sorbet (A,1,6)

pro Kugel 3,90

Aprikosen Sorbet / Cassis Sorbet / Maracuja Sorbet / Himbeer Sorbet (A,1,6)

### 1 Kugel Mandarinsorbet

mit Gretzmeiers Zitronengeist getauft (N) 10,90

## KÄSE ...

Feinste Auswahl von **Französischem Käse** mit Butter, 15,70  
natürliches Brot aus der Hofbäckerei Joel, Chutney (A1,B,N)

### Elsässischer Münsterkäse

17,40

mit Kümmel, Butter und hausgemachtem Chutney  
natürlichem Brot aus der Hofbäckerei Joel (A1,B,N)

## Zu Ihrem Dessert servieren wir Ihnen verschiedene Dessertweine, gerne auch Glasweise.

**ALLERGENINFORMATION** (A) Gluten / Gluten (A1) Weizen (A2) Roggen (A3) Gerste (A4) Hafer (A5) Dinkel

(B) Eier / Eggs (C) Erdnüsse / Peanuts (D) Milch / Milk (E) Sellerie / Celeriac (F) Sesam / Sesame (G) Weichtiere / Molluscs (H) Krebstiere/Crustaceans (I) Fisch / Fish (J) Soja / Soya (K) Schalenfrüchte / Edible Nuts (K1) Mandeln, (K2) Haselnüsse, (K3) Walnüsse, (K4) Cashew-Kerne, (K5) Pecannüsse, (K6) Paranüsse, (K7) Pistazien, (K8) Macadamianüsse

(L) Senf / Mustard (M) Lupin / Lupine (N) Schwefeldioxid & Sulfit (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoffe (3) mit Süßungsmittel (4) mit Phosphaten (5) mit Antioxidationsmittel (6) mit Geschmacksverstärker (7) geschwärzt (bei e579, 585) (8) Koffeinhaltig (9)Chininhaltig



**Wir bereiten gerne**  
**für Sie auf Vorbestellung zu...**

---

**UNSERE KLASSIKER**

**BADISCH-LECKER ab 4 Personen**

Rinderkraftbrühe mit Flädle

\*\*\*

Badisches Schäufole im Brotteig  
Schweineschulter gepökelt, im Brotteig gebacken  
dazu Kartoffelstampf und knackiger Blattsalat

**(bitte 5 Tage vorab Bestellen)**

pro Person 35.00 €

---

**BRETONISCHER HUMMER**

**(schon ausgelöst)**

in edelster Krustentiersauce auf jungem Blattspinat  
mit feinsten Breisacher Butternudeln

**(bitte 5 Tage vorab Bestellen)**

Ganzer HUMMER € 55.00

---

**Chateaubriand vom Schwarzwälder Fleckvieh**

**AM TISCH TRANCHIERT**

mit Handgeschlagener Sauce Bernaise, sautierten Pilzen  
buntes Gemüse vom kleinen Acker dazu Dauphinkartoffeln

**(bitte 5 Tage vorab Bestellen - ab 2 Personen)**

54.00 € pro Person

---

**REHRÜCKEN VON BEFREUNDETEN JÄGERN**

**AM TISCH TRANCHIERT**

in feinsten Gewürzsauce, Geschwenkte Pilze  
Wildpreiselbeeren, Apfelrotkraut  
hausgemachte Spätzle und Serviettenknödel

**(bitte 5 Tage vorab Bestellen -ab 3 Personen )**

55.00 € pro Person