



Barbara`s Herbst-Aperos:

Belsazar Sprizz: Belsazar Rosé (Wermut, Kreuzberg trifft Schwarzwald), Sasbacher Secco, Thomas Henry Tonic Water	7,90
Herbst Rosato: Ramazotti Rosato, Ingwersirup, Birnensaft, Sasbacher Secco, Mineralwasser	7,90
Brombeer Gin-Fizz: Gin Monkey47, Brombeeren, Ahornsirup, Limettensaft, Thomas Henry Tonic Water	8,50
Herbstwind: Naturtrüber Apfelsaft, Mirabellensirup, Limettensirup, Mineralwasser (alkoholfrei)	6,50
Herbstlaub: Roter Traubensaft, Johannisbeersaft, Grenadinesirup, Mineralwasser (alkoholfrei)	6,50

Unsere Weinempfehlungen aus der 0,75l Flasche ausgesucht zu unseren saisonalen Gerichten:

¼ 2022	Blanc de Noir - Gutswein trocken Weingut Walz, Heitersheim/Markgräflerland Weiß gekelterter Wein aus 100 % Spätburgunder. Frisch in der Aromatik, beschwingter & lebendiger Weintyp. Schöner unkomplizierter Trinkfluss. Saftige Mirabellen und Quitten, cremige Textur, angenehme Frische, rauchiger Abgang. Passend zu Fischgerichten, Quiche, Wokgemüse, Käse	6,10
¼ 2018	Britzinger Sonnhole Schwarzriesling Rotwein QbA trocken Winzergenossenschaft Britzingen Markgräflerland eG Urform der Burgunderfamilie. Duftend nach roten Beeren, verfügt aber über einen eher eleganten Körper mit einem zartbitteren Finale. Passend zu Wildgeflügel, Kurzgebratenes vom Schwein, Lamm und Rind, Pasta und milden Käsesorten.	5,50



Badwirts Fisch-Menü

Rinderkraftbrühe mit
Salbei-Ricotta-Ravioli
€ 6,90

* * * * *

Saiblingsfilet gebraten in Jungs Apfelcidre,
Vanille-Blattspinat, Buchholzer Bandnudeln
€ 25,90

* * * * *

Geschmelzte Quarkknödel auf Zwetschgenröster,
Johannes Karamelleis
€ 10,20

Komplettes Menü € 41,00

Badwirts Herbst-Menü

Rinderkraftbrühe mit
Salbei-Ricotta-Ravioli
€ 6,90

* * * * *

Carpaccio vom geräucherten Sellerie mit Haselnussdressing



12,90

* * * * *

Rinderfiletsteak vom heimischen Rind,
Badwirts bunter Pfeffer-Portweinbutter,
gegrillte Kardamom-Kürbisscheiben, Johannes Kartoffelplätzle
€ 37,90



* * * * *

Geschmelzte Quarkknödel auf Zwetschgenröster,
Johannes Karamelleis
€ 10,20

Komplettes Menü € 65,90



Kleine Köstlichkeiten als Vorspeise

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,60
Rinderkraftbrühe mit Salbei-Ricotta-Ravioli	6,90
Kürbissuppe mit Ingwer & Chilifäden und gebratenen Garnelen	8,50
Dreierlei Badwirts Tapas im Schälchen: Kürbiskrapfen mit Feigensenf, marinierter Rahmkäse vom Schwendehof, Rote Bete Würfel mit Meerrettichcrème	9,90
Bunter Salatteller mit hausgemachtem Dressing 	5,60
Kürbis-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen 	10,90
Carpaccio vom heimischen Rehrückenfilet, Heidelbeervinaigrette, gehobelter Bergkäse vom „Käskessele“	16,90

Für unsere Gäste, die an Lebensmittelunverträglichkeiten leiden




Von unserem Küchenchef Herr Ziegler-Etgeton oder Frau Etgeton erhalten Sie Details über die Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten. Wir bereiten Ihnen gerne nach Ihren Bedürfnissen und Wünschen allergenfreie Gerichte zu.

 Vegan

 Vegetarisch



Leichte Herbstgerichte

Wirsingroulade mit Grünkernrisotto gefüllt, Tomatensugo, gemischter Salat		Kleine Portion	23,90
Johannes Gnocchis in Kürbiskernöl von Munzingen, Brokkoliröschen, gehobelter Bergkäse vom Käsekessele, gemischter Salat			23,90
Johannes Ricotta-Kürbis-Ravioli mit Kardamombutter, gemischter Salat			23,90

Hauptgerichte vom Küchenchef ausgesucht

Steinbeißerfilets gebraten auf Rote Bete-Risotto, Meerrettichcrème	24,90	26,90
Geschmortes Ochsenbäckchen in Rotwein auf Kartoffelpüree, gemischter Salat		27,90
Entenbrust gebraten in Ahornsirupsauce, Apfelspalten, Wirsing, Johannes Kartoffelplätzle		28,90
Rehragout vom heimischen Reh, Preiselbeerbirne, Badwirts Spätzle, gemischter Salat	22,90	24,90

Badwirts Klassiker

Paniertes Schnitzel vom Landschwein, Pommes frites, gemischter Salat	17,90	19,90
Badischer Sauerbraten, Rotkraut, Badwirts Spätzle	22,90	24,90
Schweinefilet vom Landschwein in Bier-Senfsauce, Rotkraut, Johannes Krokette	23,90	25,90
Forelle aus dem Haigerach „Müllerin Art“, Mandelbutter, Salzkartoffeln		20,90



Badisch-Schwäbische Weinkompetenz

Fähige und kreative Winzer im „Ländle“ zaubern aus den Trauben unserer Heimat raffinierte und vielfältige Weine.

Wir als Gastronomen legen Wert darauf, Ihnen die Vielfalt dieser Weine so nahe zu bringen, dass Sie mit jedem Schluck Ihre Freude daran haben.

Dazu gehört das Wissen über die Rebsorten und deren Eigenheiten genauso wie die Kenntnisse über die richtige Lagerung oder Kühlung der Weine. Und natürlich wissen wir, welche Weine am besten mit welcher Speise harmonieren.



Diese Weinkompetenz stellen wir mit der Auszeichnung „Haus der Baden-Württemberger Weine“ unter Beweis.

Geprüft und zertifiziert werden wir vom Badischen und Württembergischen Weinbauverband sowie vom DEHOGA Baden-Württemberg nach deren strengen Qualitätsstandards.

Für uns zählt eins:
Egal ob Baden oder Württemberg
Hauptsache aus dem Ländle!

Unsere regionalen Lieferanten:

Gemüse vorwiegend vom Franz-Xaver Hof/Buchholz und Schlegel in Denzlingen,
Beeren, Tomaten, Spargel von Karl-Josef Kury in Buchholz,
Pilze vom Pilzhof Rein/Gündlingen, Breisach,
Forellen von Forellenzucht Rösch/Gegenbach,
Saiblinge von Fischzucht Eschbach,
Kartoffeln von Siegbert Eckert/Forchheim,
Wild und Wurstwaren von der Metzgerei Schlenker/Waldkirch,
Fleisch von einheimischen Tieren von der Gustav Winterhalter Metzgerei/Elzach,
Nudeln sind Buchholzer Nudeln von Schätzle Teigwaren/Buchholz,
Käse vorwiegend vom „Käskessele“ Schwendehof/Lenzkirch



Speisekarte für unsere jüngsten Genießer

Kindersuppe	3,00
Kindersalat	3,00
Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonaise	4,50
Portion Badwirts Spätzle mit Rahmsauce	5,20
Biene Maja: Pfannkuchen mit Zimt und Zucker	7,50
Pumuckl: Hähnchen Chips, Karotten, Pommes frites	7,50
Hein Blöd: Fischstäbchen mit Pommes frites, Karottensalat	7,80
Lucky Luke: Putenschnitzel paniert, Erbsen, Kroketten	9,90
Jim Knopf: Schweineschnitzel in Rahmsauce, Badwirts Spätzle	9,70



Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Walnuss, Karamell, Sorbet


Kindereis (2 Kugeln)	3,20€
Mit Sahne	4,00€
Gemischtes Eis (3 Kugeln)	4,70€
Mit Sahne	5,50€
Brauner Bär	5,00€
2 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce, Sahne	
Zweitälerbecher*	7,10€
Vanille,- Walnuss-, Schokoladeneis, Sauerkirschen, Kirschwasser, Sahne	
Baileysbecher*	6,90€
Karamell-, Vanille-, Schokoladeneis mit Baileys, Sahne	

*= als kleine Portion möglich

Espresso-Vanille-Tasse:

Heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
und einem Schuss Kaffeelikör 4,90€

Aus der süßen Johannes-Küche

Vanille-Panna Cotta mit Himbeersorbet	7,90€
Sesamkrokant-Eisparfait mit eingelegten Waldbeeren	9,50€
Schokoladen-Brownie mit Gewürzbirne,  geröstete Walnüsse, Vanillesauce	10,70€
Geschmelzte Quarkknödel auf Zwetschgenröster, Johannes Karamelleis	10,20€
Dessertkarussell mit Früchten ~Buntes Allerlei aus der süßen Küche~	12,90€

 Auch vegan möglich