

SPEISEKARTE



Höllentalstraße 96  
79199 Kirchzarten  
Telefon 07661/9886110  
[www.rainhof-hotel.de](http://www.rainhof-hotel.de)  
[info@rainhof-hotel.de](mailto:info@rainhof-hotel.de)

Öffnungszeiten:  
täglich durchgehend ab 9 Uhr – kein Ruhetag

## SPEISEKARTE

Durchgehend warme Küche bis 21:30 Uhr

Vesperkarte bis 22:00 Uhr

## VESPER- & RÖSTIKARTE

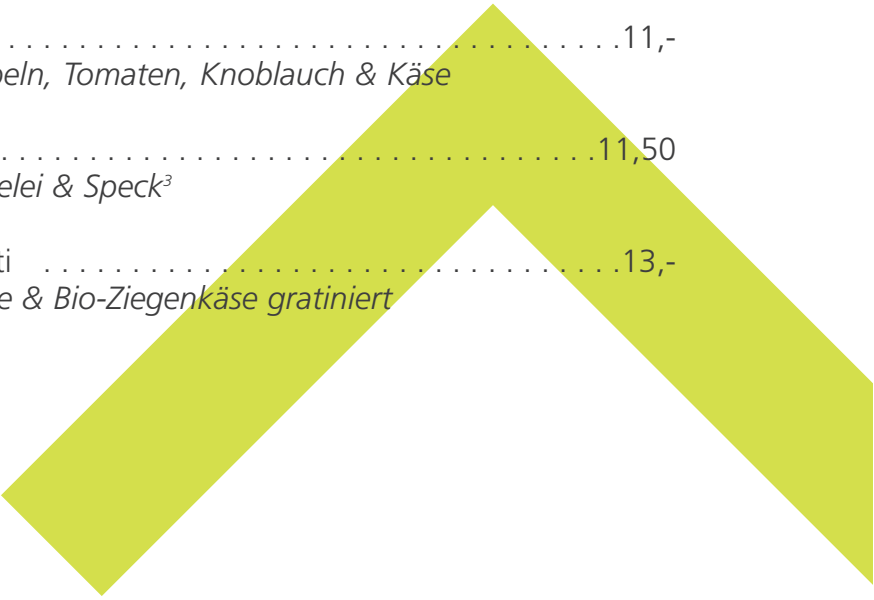
Rösti natur	3,50
Lauwarmer Kartoffelsalat	4,50
Bio-Wienerle <i>mit Senf &amp; lauwarmem Kartoffelsalat</i>	6,50
Bibiliskäs' mit Brot	6,-
Vesperplatte <i>mit Schinken<sup>3</sup>, Käse, Bibiliskäs' &amp; Bauernbrot</i>	6,-
Wurstsalat mit Brot <sup>3,8,10,12</sup>	7,-
Elsässer Wurstsalat mit Brot <sup>3,8,10,12</sup>	8,-
Pärchen Bio-Bratwurst <i>mit Röstzwiebeln, Senf &amp; lauwarmem Kartoffelsalat</i>	8,-

## SUPPEN

Flädlesuppe	4,50
Kartoffelsuppe	5,-
Gulaschsuppe	5,50
Kartoffelsuppe mit Wienerle	6,-
Kartoffelsuppe mit Lachs	6,50

## VESPER- & RÖSTIKARTE

Süße Rösti mit Apfelmus . . . . .	.6,50
Bibilisrösti . . . . . <i>mit hausgemachtem Kräuterquark</i>	.8,50
Vesperrösti . . . . . <i>mit Wurstsalat<sup>3,8,10,12</sup></i>	.9,-
Schwarzwald Rösti . . . . . <i>mit Bibiliskäs' &amp; Wurstsalat<sup>3,8,10,12</sup></i>	.9,50
Förster Rösti . . . . . <i>mit frischem Champignonrahm</i>	.10,-
Vegi Rösti . . . . . <i>mit frischem Gemüse der Saison &amp; Kräuterquark</i>	.11,-
Wander Rösti . . . . . <i>Speck<sup>3</sup>, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch &amp; Käse</i>	.11,-
Winzer Rösti . . . . . <i>mit Bio-Spiegelei &amp; Speck<sup>3</sup></i>	.11,50
Provence Rösti . . . . . <i>mit Ratatouille &amp; Bio-Ziegenkäse gratiniert</i>	.13,-



## HAUPTGÄNGE

Käsespätzle nach Art des Hauses <i>mit Zucchini &amp; Beilagensalat</i>	10,-
Feine Bandnudeln <i>mit Speck<sup>3</sup> &amp; Hüttenkäse</i>	11,-
Ofenkartoffeln <i>mit Kräuterquark gefüllt &amp; frischem Marktgemüse</i>	11,-
Tagliatelle <i>mit frischem Champignonrahm</i>	11,-
Schäufele <sup>3</sup> <i>mit Schwarzbiersauce, Sauerkraut<sup>3</sup> &amp; Kartoffelsalat</i>	11,50
Karamellierter Ziegenkäse <i>auf Ratatouillegemüse mit Couscous</i>	13,-
Rainhof Rinderfiletgeschnetzeltes <i>mit hausgemachten Spätzle</i>	15,50



## HAUPTGÄNGE

Welsfilet . . . . .	16,-
<i>auf Gemüsebeet mit Tomatensauce &amp; Ofenkartoffel</i>	
Lachsfilet auf Ratatouillegemüse . . . . .	16,-
<i>mit Bandnudeln &amp; Basilikumpesto</i>	
Wiener Kalbsschnitzel . . . . .	16,50
<i>mit lauwarmem Kartoffelsalat &amp; Beilagensalat</i>	
Schweinefiletmedaillons . . . . .	17,-
<i>unter der Kräuterhaube mit Cassisjus, hausgemachten Spätzle &amp; Rahmgemüse</i>	
Kalbshüftsteak . . . . .	18,-
<i>mit Rahmsauce, Zucchini Gemüse &amp; feinen Bandnudeln</i>	
Rumpsteak . . . . .	18,50
<i>mit hausgemachter Kräuterbutter, geschmorten Zwiebeln &amp; Brägele</i>	
heimisches Rinderfilet . . . . .	25,-
<i>mit Portweinsauce, Marktgemüse &amp; hausgemachten Spätzle</i>	

Unser Fleisch sind Qualitätsprodukte und kommen von der Metzgerei Uli Lehman aus Merzhausen.

Mehr Infos unter [www.metzgerei-lehmann.de](http://www.metzgerei-lehmann.de)

## SALATE

Beilagesalat . . . . .	2,50
Lauwarmer Kartoffelsalat . . . . .	4,50
Kleiner gemischter Salatteller . . . . .	4,50
Großer gemischter Salatteller . . . . .	10,-
Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse . . . . .	12,-
Salatteller mit marinierten Hähnchenbruststreifen . . . . .	12,-
Salatteller mit gebratenem Lachsfilet . . . . .	13,-
Salatteller mit kleinen panierten Schnitzelchen vom Kalb . . . . .	13,-
Salatteller mit Gambas . . . . .	14,-
Salatteller mit Rinderfiletstreifen (medium) . . . . .	15,-

Alle Salate sind mit unserem  
hausgemachten Kartoffeldressing verfeinert.

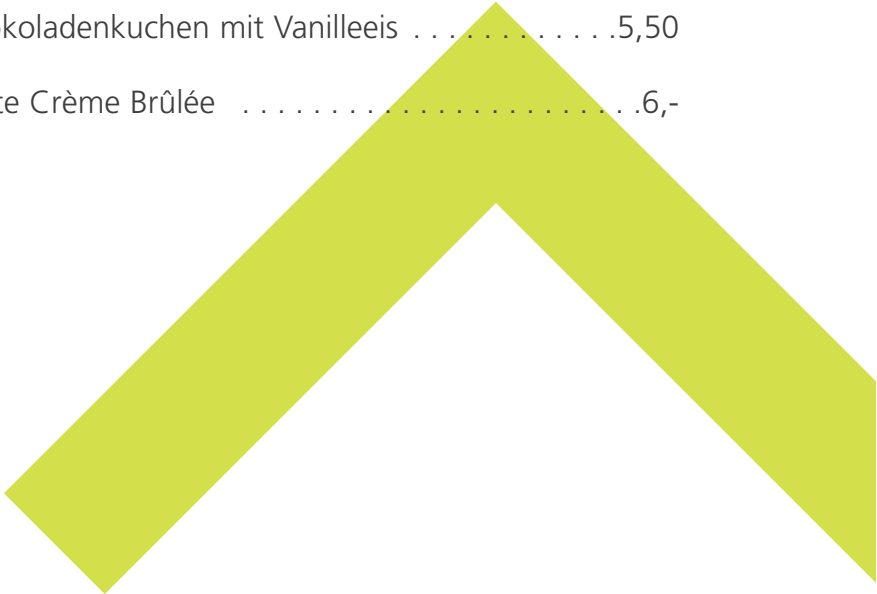


## KINDERKARTE

Bio-Wienerle mit Kartoffelsalat . . . . .	4,-
Rösti mit Apfelmus . . . . .	4,-
hausgemachte Spätzle mit Soße . . . . .	4,-
Nudeln mit Tomatensauce . . . . .	4,-
Kinderschnitzel mit hausgemachten Spätzle . . . . .	7,-

## DESSERT

Panna Cotta mit Himbeersauce . . . . .	4,50
Apfelstrudel mit Vanillesauce (auf Nachfrage) . . . . .	4,50
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis . . . . .	5,50
Hausgemachte Crème Brûlée . . . . .	6,-



## EISKARTE

Eiskaffee . . . . .	.3,80
<i>eisgekühlter Kaffee mit Vanilleeis, Sahne &amp; Schokostreuseln</i>	
Eisschokolade . . . . .	.3,80
<i>eisgekühlter Kakao mit Vanilleeis, Sahne &amp; Schokostreuseln</i>	
Sanfter Engel . . . . .	.3,80
<i>Vanilleeis mit Orangensaft</i>	
Gemischtes Eis mit Sahne . . . . .	.4,50
<i>Schokoladen-, Vanille- &amp; Erdbeereis mit Sahne</i>	
Sektsorbet . . . . .	.5,50
<i>Zitronensorbet mit Sekt</i>	
Schwarzwaldbecher . . . . .	.6,50
<i>Vanille- &amp; Schokoladeneis, Kirschen, Kirschwasser, Schokostreusel &amp; Sahne</i>	
Krokantbecher . . . . .	.6,50
<i>Schokoladen &amp; Vanilleeis garniert mit Sahne, Krokant, Nüssen &amp; Karamelsauce<sup>1</sup></i>	

Alle Preise sind inkl. MwSt. und Service.

Zusatzstoffe:

<sup>1</sup> mit Farbstoff

<sup>3</sup> mit Konservierungsstoff

<sup>8</sup> mit Phosphat

<sup>10</sup> mit Geschmacksverstärker

<sup>12</sup> mit Antioxidationsmittel

## WEISSWEINE

- 2010 coucou blanc . . . . .0,75 l | 18,-  
*Qualitätswein trocken, Weingut schwarzer Adler, Oberbergen, Baden.  
Weißwein-Cuvée aus Weißburgunder, Sauvignon blanc & Müller-Thurgau mit  
fruchtigem Duft nach grünen Äpfeln & Johannisbeeren, angenehm spritzige  
Säure, frisch am Gaumen & ausgeprägter Frucht.*
- 2009 „Caprice“ Bio-Weißweincuvée . . . . .0,75 l | 18,-  
*QbA trocken aus biologischem Anbau  
Bioweingut Schambachhof, Kaiserstuhl, Baden  
Herrlich fruchtig-spritziger Weißwein, gekeltert aus den Rebsorten Silvaner,  
Chardonnay & Scheurebe bestimmen die ausgeprägte Frucht.*
- 2010 Touraine Sauvignon Blanc AOC . . . . .0,75 l | 21,-  
*Domaine de Marcé, Touraine, Frankreich  
Klare, strahlende Farbe. Aromen von Johannisbeeren & Akazien in der Nase  
& am Gaumen. Dichter, dabei sehr lebhafter & einladender Wein.*
- 2010 Fidelius, QbA trocken . . . . .0,75 l | 23,-  
*Weinhaus J. Heger, Ihringen, Kaiserstuhl  
Cuvée aus Rivaner, Silvaner & Muskateller. Sehr fruchtig, saftiger Wein mit  
Duft nach Mango & Aprikosen. Erfrischender Gaumen, kernige Säure.*
- 2010 Pinot Grigio . . . . .0,75 l | 26,-  
*Alois Lageder, Südtirol, Italien  
Strohgelbe Farbe. Ausdrucksvolles, blumiges, sortentypisches Aroma von reifen  
Früchten (Pfirsich, Melone). Hervorragend zu Vorspeisen, Fisch & hellem Fleisch.*
- 2009 Oberbergener Bassgeige Grauburgunder Spätlese . . . .0,75 l | 29,-  
*QbA trocken, Weingut Franz Keller Oberbergen, Kaiserstuhl, Baden  
Kräftige Farbe, auf Lössboden gewachsener Grauburgunder, damit intensives  
Bouquet nach Honig & Blüten, kräftiger Körper, langer Abgang, doch frisch &  
anregend, Bassgeige in Hochform.*
- 2008 Sancerre blanc A.C. . . . . .0,75 l | 30,-  
*Domaine Christian Salmon, Loire, Frankreich  
Grüngold. Komplexe Aromapalette von Zitrusfrüchten, Minze & Akazienblüten.  
Am Gaumen reife Zitrusfrüchte & Schmelz. Der Wein zeigt sich sehr rund & weich  
mit frischem & komplexem Abgang.*

## ROTWEINE

2008 coucou rouge . . . . .0,75 l | 18,-

*Qualitätswein trocken, WG Britzingen, Baden*

*Rotweincuvée aus Cabernet Cortis, Spätburgunder Rotwein & Schwarzriesling.*

*Geruch nach roten & schwarzen Beeren, weiche Tannine & kräftig im Geschmack.*

2011 Le Bohémien Rosé . . . . .0,75 l | 18,-

*Vicomté d'Aumelas*

*Typischer südfranzösischer Rosé, lachsfarben, leicht und süffig*

2009 „Les Frères Rouges“ Bio-Rotweincuvée . . . . .0,75 l | 18,-

*QbA trocken aus biologischem Anbau*

*Bioweingut Schambachhof, Kaiserstuhl, Baden*

*Schönes, intensives Purpurrot mit Aromen von dunklen Beeren. Brombeere & schwarze Johannisbeere sowie Vanille sind vorherrschend. Gekeltert aus den Rebsorten Cabernet, Monarch, Regent & Spätburgunder.*

2010 Ugarte Tinto Rioja . . . . .0,75 l | 22,-

*Bodegas Eguren*

*Reife rote Früchte und Fruchtaromen verbunden mit Vanille und Toast, mild und abgerundet im Mund*

2008 Oberbergener Bassgeige Spätburgunder Rotwein . . . .0,75 l | 28,-

*QbA trocken, Weingut Franz Keller Oberbergen, Kaiserstuhl, Baden.*

*Rubinrot, elegante, feine gut eingebundene Tannine, fruchtige Aromen von dunklen Beeren, Kirschen, Ausbau im großen Holzfass.*

2005 Château la Garenne . . . . .0,75 l | 33,-

*St. Emilion, Bordeaux, Frankreich*

*Dunkel rubinrote Farbe, feine, eleganter Duft nach roten Beeren, gut eingebundene Säure, klassischer Bordeaux mit langem Abgang.*

2009 Barbera d'Alba „Prunotto“ D.O.C. . . . . .0,75 l | 33,-

*Alfredo Prunotto, Piemont, Italien*

*Rubinrote Farbe, in der Nase wenig & reich an Früchten- und Blumenaromen. Perfekter Wein zu Antipasti, Fleisch & Käse.*