


Sehr verehrte,
liebe Gäste,



seit Jahren liegt unser Bestreben darin, in unserer Küche frische und vor allem regionale Produkte zu verarbeiten und auf Ihren Teller zu bringen.

Unsere Lieferanten sind hauptsächlich kleine landwirtschaftliche Betriebe aus der umliegenden Region. Vor einigen Jahren wurde die Kooperation „Naturpark Südschwarzwald“ Hotels und Restaurants gegründet, der auch wir angehören.

Diese Kooperation bemüht sich darum, die landwirtschaftlichen Betriebe und ihre guten Produkte zu erhalten und besser zu vermarkten, da sie doch das Landschaftsbild des Schwarzwaldes prägen. Alle Gerichte, die der Kooperation zugehören, haben wir in der Speisekarte mit dem Logo  versehen.

Wir hoffen, Ihnen unsere Küchenphilosophie etwas näher gebracht zu haben und wünschen einen schönen Aufenthalt und guten Appetit.

Ihre Familie Riesterer und das Team vom Zähringer Hof.



Vesperkarte von 14.30 Uhr bis 16.30 Uhr

Hausgemachte Suppe

Flädlesuppe  6,00 €

Kalte Vesper

Wurstsalat ²⁾⁴⁾⁵⁾⁶⁾  9,50 €

marinierte Kalbslyoner fein geschnitten | Salatgarnitur | Essiggurke

Elsässer Wurstsalat ²⁾⁴⁾⁵⁾⁶⁾  11,00 €

marinierte Kalbslyoner- & Käse fein geschnitten | Salatgarnitur | Essiggurke

Bibiliskäse  8,50 €

angemachter Schichtkäse | Zwiebeln | Schnittlauch |
Salatgarnitur | Butter | Brot

gemischter Salat  7,00 €

verschiedene Rohkostsalate | Blattsalat

Warme Gerichte mit Brot

Schweineschnitzel paniert  11,00 €

Bauernwürste, gebrüht  9,00 €

Salatgarnitur

Lebendfrische Schwarzwaldforellen

Forelle gebraten  14,00 €

Mandeln | Butter | Brot

Als Beilage

Bratkartoffeln 6,00 €

Zwiebeln | Speck

Für ein zweites Gedeck erlauben wir uns, Ihnen 2,50 € zu berechnen
Wenn Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie bitte das Servicepersonal.

¹⁾ mit Farbstoff

³⁾ mit Süßmittel

⁵⁾ mit Antioxidationsmittel

⁹⁾ Koffeinhaltig

²⁾ mit Konservierungsstoff

⁴⁾ mit Phosphat

⁶⁾ mit Geschmacksverstärker

¹⁰⁾ Chininhaltig