



MARKGRAF  
VON  
BADEN  
WEINSTUBE  
BIRNAUER OBERHOF



# Speisen – und Getrankkarte

ffnungszeiten:

Die Weinstube Birnauer Oberhof ist von Donnerstag bis Montag von 11:30 Uhr bis 21:00 Uhr geoffnet  
Warme Gerichte servieren wir von 11:30 Uhr bis 19:45 Uhr

**Dienstag & Mittwoch- Ruhetag**

# Herzlich Willkommen in der Weinstube Birnauer Oberhof

Lieber Gast,

Wir, ein Team von *leidenschaftlichen Gastgebern*, möchte allen Gästen eine *Auszeit vom Alltag schenken* oder einfach ein schönes Fest bereiten.

Idyllisch inmitten von Weinreben gelegen, mit Blick auf Birnau, Bodensee und Alpen, servieren wir *frische, regionale Speisen* mit *hauseigenen Weinen*.

Bei uns wird Frisch gekocht!

Deshalb kann es bei hohem Gästeaufkommen zu einer längeren Wartezeit kommen.

Unser Team informiert Sie jederzeit gerne über die voraussichtliche Wartezeit.

*Genießen Sie in der Zwischenzeit die Aussicht bei einem leckeren Glas Wein. Vielen Dank für Ihr Verständnis.*

## Allergene & Zusatzstoffe

Bitte beachten Sie, dass unsere Gerichte in einer Umgebung hergestellt werden, welche nicht frei von Allergenen ist. Zutaten, die Allergien, Intoleranzen oder Zusatzstoffe enthalten können, haben wir in einer separaten Menükarte aufgelistet, welche wir Ihnen auf Anfrage gerne aushändigen. Bei ergänzenden Fragen gibt Ihnen unser Küchenchef oder dessen Stellvertreter vertiefte Auskunft. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass unsere Gerichte mehrheitlich so komponiert sind, dass Sie nicht immer abgeändert werden können. *Wenn Sie von einer Intoleranz betroffen sind, bitten wir Sie höflich ein Gericht zu wählen, welches die betreffende Zutat nicht enthält.*

## Reklamation & Kritik

*Sagen Sie es jetzt oder nie.*

Unser oberstes Ziel ist es, Ihnen bei uns im Birnauer Oberhof eine schöne Zeit zu beschern und Sie während Ihrem Aufenthalt bei uns „als Stammgast“ gewinnen zu können. Sollte trotz unseres Engagements doch etwas schief gehen oder Ihnen missfallen, haben wir *immer ein offenes Ohr- unmittelbar und vor Ort*. Wenn Sie uns eine Reklamation oder Kritik „hier und jetzt“ mitteilen, haben wir die Möglichkeit, diese „umgehend und abschließend“ zu regeln. Dabei setzen wir alles daran, dass Sie uns erneut mit einem „Lächeln“ besuchen.

## Ofenfrische Flammkuchen auf dem Holzbrett geschnitten & serviert

Klassisch mit Speck und Zwiebeln	€ 10.50
Gratiniert mit Speck, Zwiebeln und Käse	€ 11.50
✓ Vegetarisch mit Champignons, Lauch und Tomatenpesto	€ 10.50
✓ "Birnau" mit Räucherlachs, Lauch und frischem Meerrettich	€ 13.50
Ziegenkäse mit Birnenspalten, rote Zwiebeln, Feigensauce, karamellisierten Walnüssen und Frühlingslauch	€ 13.50

## Salate

Kleiner Beilagensalat (saisonale Blattsalate und Rohkostsalate) mit Croutons und Kernen	€ 5.90
Großer Salatteller (saisonale Blattsalate und Rohkostsalate) mit Croutons und Kernen	€ 10.90
Wurstsalat vom heimischen Schwein mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot	€ 10,50
Wurstsalat „Schweizer Art“ mit Emmentaler Käse	€ 11,50




## Suppe

Rinderkraftbrühe mit Flädle		€ 5.90
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Holzofenbrot	Kleiner Teller	€ 5.90
	Großer Teller	€ 7.90

## Fisch

Gebackenes Egli-Knusperle im Bierteig auf lauwarmem, hausgemachtem Kartoffelsalat mit Kräuterschmand	€ 18.90
Gebratener Zander, auf Lauch-Tomatengemüse mit Rosmarinkartoffeln	€ 21.90

## Unsere Klassiker

 Spinatknödel in Salbeibutter mit Grana Padano	€ 12.90
 Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln	€ 12.90
Maultaschen vom heimischen Schwein mit Zwiebelsoße und lauwarmem, hausgemachtem Kartoffelsalat	€ 14.90
 Erbsen-Risotto mit Falafel-Bällchen und Tomatensugo	€ 15.50
Paniertes Schnitzel vom heimischen Schwein mit Pommes Frites	€ 15.90
Gebratene Schweinemedallions mit Champignonrahm, Marktgemüse und Spätzle	€ 19.90
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten, vom Black Angus, mit buntem Marktgemüse und Butterspätzle	€ 25.90

# Süßes

Versucherle im kleinen Glas:	Panna Cotta mit marinierten Beeren		€ 3,90
	Rote Grütze mit Vanilleeis		€ 3,90
Zitronensorbet	mit Bodensee Secco aufgegossen		€ 5,90
Lauwarmes Schokoladenküchlein	mit flüssigem Kern, dazu marinierte Beeren und Vanilleeis		€ 7,90
Dessertvariation „Oberhof“	Crème Brûlée   Schokoladen-Brownie   Cassis-Sorbet		€ 8,50
Kuchen	Zwetschgen-Streusel   Käse-Mandarine   Apfelkuchen		€ 3,60
Eis	Schokolade   Vanilleeis   Erdbeere	je Kugel	€1,50
Sorbet	Himbeere   Cassis   Zitrone	je Kugel	€1,50



## Aperitif

### Aperol Spritz

Bodensee Secco | Aperol | Soda | Orange

0,25l € 6,50

### Hugo

Bodensee Secco | Holunderblütensirup | Soda | Limette | Minze

0,25l € 6,50

### Campari

Soda | Orange

0,25l € 6,90



## TIPP

### Hausgemachte Limonade

Holunderblütensirup | Soda | Limette | Minze

1,0l in der Karaffe € 7,90

## Schaumweine Weingut Markgraf von Baden

Bodensee Secco weiß

0,1l € 4,50 0,75l € 23,50

Bodensee Secco weiß alkoholfrei

0,1l € 4,50 0,75l € 23,50

Bodensee Cuvée Sekt Brut | Rosé Brut

0,75l € 28,90

## Bier

HTB Helles Bier | Pils

Fl. 0,33l € 3,60

Waldhaus Naturradler süß

Fl. 0,33l € 3,60

Waldhaus Pils | Radler alkoholfrei

Fl. 0,33l € 3,60

## Brände vom Weingut Markgraf von Baden

Obstler 2cl € 3,10

Salemer Cöxchen 2cl € 3,70

Williams Christ 2cl € 3,70

Trester vom Chardonnay 2cl € 4,10

## Liköre von Steinhauser, Alte Bodensee Hausbrennerei

Pfirsich 2cl € 4,30

Brombeere 2cl € 4,30

Pflaume 2cl € 4,30

Walnuss 2cl € 4,30

# Weine vom Weingut Markgraf von Baden

## Unsere Oberhof Hausweine:

Birnauer Müller-Thurgau, trocken

Bodensee Spätburgunder Rosé, trocken

Bodensee Spätburgunder Rotwein, trocken

0,25l € 5,30    0,5l € 10,60    1,0l € 21,20

## VDP. Gutsweine

Müller-Thurgau, trocken

0,1l € 3,20    0,25l € 7,90    0,75 l € 23,90

Klingelberger Riesling, trocken

0,1l € 3,20    0,25l € 7,90    0,75 l € 23,90

Weißburgunder, trocken

0,1l € 3,20    0,25l € 7,90    0,75 l € 23,90

Grauburgunder, trocken

0,1l € 3,20    0,25l € 7,90    0,75 l € 23,90

Moment-Aufnahme Bacchus, feinherb

0,1l € 3,20    0,25l € 7,90    0,75l € 23,90

Moment-Aufnahme Spätburgunder Rosé, feinherb

0,1l € 3,20    0,25l € 7,90    0,75 l € 23,90

## VDP. Ortsweine

Birnauer Weißburgunder, trocken

0,1l € 3,90    0,25l € 8,90    0,75 l € 26,50

Birnauer Grauburgunder, trocken

0,1l € 3,90    0,25l € 8,90    0,75 l € 26,50

Bermatinger Spätburgunder, trocken

Rote Johannisbeere, weich-samtige Tannine

0,1l € 3,90    0,25l € 8,90    0,75 l € 26,50

Gedanken-Spiel Rotwein-Cuvée, trocken

Fruchtbetont, vielschichtig, kraftvoll

0,1l € 3,90    0,25l € 8,90    0,75 l € 26,50

## VDP. Erste Lage

Durbacher Schloss Staufenberg „Klingelberger“ Riesling trocken

0,75 l € 31,50

Bermatinger Leopoldsberg Spätburgunder trocken

Fruchtige Würze, Eichenholznoten

0,75 l € 32,50

## Alkoholfreie Getränke

Hausgemachte Limonade Holunderblütensirup   Soda   Limette   Minze			1,0l	€ 7,90
Schwarzwaldsprudel medium oder still	0,2l	€ 2,90	0,7l	€ 6,00
Tafelwasser in der Karaffe still/medium/classic	0,5l	€ 3,50	1,0l	€ 6,90

## Säfte

Salemer Apfelsaft – naturtrüb				
Johannisbeere -   Rhabarber-   Orange   Traubennektar	0,2l	€ 3,20	0,4l	€ 5,20
Fruchtschorlen aus den obigen Sorten	0,2l	€ 2,90	0,4l	€ 4,40
Coca-Cola / Coca Cola zero			0,33l	€ 3,60
Mezzo Mix			0,33l	€ 3,60
Zitronenlimonade			0,33l	€ 2,90
Schwarzwald Limo Orange   Ingwer-Limette			0,25l	€ 3,30
Tonic Water <sup>7</sup>			0,2l	€ 2,90

## Heißgetränke

Kaffee			Becher	€ 3,10
Espresso			Tasse	€ 2,90
Espresso Doppio			Tasse	€ 5,50
Cappuccino			Becher	€ 3,40
Milchkaffee			Becher	€ 3,50
Latte Macchiato			Glas	€ 3,50
Heiße Schokolade			Becher	€ 3,50
Heiße Schokolade mit Sahne			Becher	€ 3,90
Heiße Schokolade mit Baileys			Becher	€ 5,00
Tee			Glas	€ 3,20
Darjeeling  Earl Grey  Grüner Tee  Pfefferminze  Kamille  Rooibos Orange  Waldbeere  Kräutertee				