



AUSSER-HAUS-KARTE

Alle diese Speisen können Sie bei uns im Badischen Hof in Bühl oder im Malerhaus in Achern abholen oder wir liefern sie Ihnen auch gerne nach Hause (Lieferkosten: 6€ bis 10km, 12€ bis 20km).

Und falls Sie Wünsche haben, die darüber hinaus gehen, so finden wir sicherlich eine Lösung!

Täglich haben wir **ab 17:00 geöffnet**, **sonn- und feiertags** schon ab **12:00**.

Bestellungen über 07223 808780, 24/7 + WhatsApp über 01523 7936757 oder 0172 7566638 oder per Mail an info@heimat-gastro.de

Ihr #heimat-Team

DER HERBST IST DA ...

AUS DEM SUPPENTOPF

KARTOFFELCREMESUPPE 6

PETERSILIENWURZELSUPPE 6

FRUCHTIGE KÜRBISSUPPE 7

ZITRONENGRAS-CURRY-SUPPE 7

SALATE UND VORSPEISEN

EINE SCHÜSSEL FELDSALAT AUS DER REGION

mit Speck und Kracherle als Beilage 6 groß 10

mit Pinienkernen und Parmesan als Beilage 6,5 groß 11

mit Ziegenfrischkäse, Birne und Walnüssen als Beilage 6,5 groß 11

ROASTBEEF VOM HEIMISCHEN WEIDERIND 12

Wilder Brokkoli | Sauce Tartare

... als Hauptgericht mit Bratkartoffeln 18

VEGETARISCHE #HEIMAT-GERICHTE

(TEILWEISE MIT EIN BISSCHEN MEHR...)

ROTE-BETE-RISOTTO 9,5

mit Rucola und Ziegenkäse +4

mit Hähnchenwürfeln +4,5

mit Streifen aus der Rinderhüfte +5,5

mit Garnelen +7,5

TAGLIATELLE MIT WALDPILZRAHM 14

mit Streifen aus der Rinderhüfte +5,5

GEROLLTE #HEIMAT-NUDEL 15

gefüllt mit Kürbis, Apfel und Ricotta, geschwenkt in Salbeibutter

FLEISCH

BADISCHES SCHÄUFELE 14

Sauerkraut, Kartoffelpüree

SCHNITZEL WIENER ART 14

(VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN SCHWEIN)

oder:

WIENER SCHNITZEL 17,5

in Butterschmalz ausgebacken

eine Beilage nach Wahl

jede weitere Beilage: + 3, auf Wunsch: #heimat-Jus + 1,5

Beilagen nach Wahl: Pommes Frites, Bratkartoffeln, Krokette, Spätzle,
feine Nüdele, Kartoffel-Gurken-Salat, kleiner Salat

BADISCHER SAUERBRATEN 17

Apfel-Rotkohl, Kartoffelklöße

TAFELSPITZ MIT MEEREETTICHSAUCE 17

Bouillon-Wurzelgemüse

FLEISCH

CORDON BLEU VOM KALB 19

Erbsen-Karotten-Gemüse, Kroketten

KALBSBÄCKCHEN 21

Spätburgunderjus, Selleriepüree, Röstzwiebeln, feine Nüdele

ZWIEBELROSTBRATEN 22

Sous vide gegart und kross angebraten

Zweierlei Zwiebeln, Speckbohnen, hausgemachte Spätzle

DER KLASSISCHE GÄNSEBRATEN 28

Mit Brust und Keule, kräftigem Gänse-Jus, Apfel-Rotkohl, Kartoffelklößen und Maronen

Auf Vorbestellung: als ganze Gans (für 4 Personen) mit reichlich Beilagen 125

AUS DEM SCHMORTOPF

RAGOUT VOM HEIMISCHEN WILD 17

Apfel-Rotkraut, Spätzle und Preiselbeeren

UNSER FEINES KALBSRAHMGULASCH 17

Mediterranes Röstgemüse und Nudeln

UNSER BOEUF BOURGIGNON 19

Aus dem Bürgermeisterstück geschnitten

Perlzwiebeln, Speck, Spätzle und viel Sauce

LAMMHAXE PROVENZIALISCH 22

grüne Bohnen und Kartoffelkroketten

FISCH

PULPO 21

Ponzujus, Kartoffel-Chorizo-Cassoulet, Schwarzer Knoblauch

KABELJAU KONFIERT 21

Beurre Blanc mit Winzersekt, Wilder Brokkoli, Perlgrauen

UNSERE DESSERTS

GEPRESSTER SCHOKOLADEN-KUCHEN 7

Kompott von Kumquats

APFELSTRUDEL 7

Vanillesauce

UNSER TAKE AWAY - #HEIMAT-MENÜ

FRUCHTIGE KÜRBISSUPPE

####

KALBSBÄCKCHEN

Spätburgunderjus, Selleriepüree, Röstzwiebeln, feine Nudeln

oder:

PULPO

Ponzujus | Kartoffel-Chorizo-Cassoulet | Schwarzer Knoblauch

oder:

ROTE BETE-RISOTTO

mit Rucola und Ziegenfrischkäse

####

APFELSTRUDEL MIT VANILLE-SAUCE

33 (mit Risotto: 29)

Und zum Menü den passenden Wein vom Weingut Axel Bauer, Bühlertal

Weiß: C4 Cuvée trocken

(Chardonnay, Grauer Burgunder, Weißer Burgunder, Riesling) 0,75l 12

Rot: C3 Cuvée trocken (Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot) 0,75l 18

FÜR UNSERE KLEINEN

SPÄTZLE MIT RAHMSAUCE 5

KARTOFFELPUFFER MIT APFELMUS 6

SPAGHETTI BOLOGNESE 7

FISCHSTÄBCHEN UND KARTOFFEL-GURKEN-SALAT 7,5

FÜR IHREN (WOCHEN-) VORRAT

**Verschiedene unserer Gerichte bieten wir Ihnen auch vakuumiert an.
(nicht gekocht und ohne Beilagen)
Jeweils eine Portion**

SUPPEN

Kartoffelcremesuppe	5
Petersilienwurzelsuppe	5
Fruchtige Kürbissuppe	6
Zitronengras-Curry-Suppe	6

HAUPTGERICHTE

Unser Chili con Carne	10
Butter Chicken	11
Badisches Schäuferle mit Sauerkraut	11
Wildragout	13
Unser feines Kalbsrahmgulasch	13
Boeuf Bourguignon mit viel Sauce	15
Kalbsbäckchen in Spätburgunderjus	16
Zwiebelrostbraten	17

BEILAGEN

Hausgemachte Spätzle	3,5
Kartoffelpüree	3,5
Selleriepüree	4

UND DANN NOCH:

#heimat-Dressing 500ml 3,5

Unser mit viel Liebe gekochter

#heimat-Kalbsjus

250ml 10 500ml 20