

---

## Regional genießen bei den Naturpark-Wirten

---

Die Naturpark-Wirte bieten das ganze Jahr hindurch mindestens sechs regionale Gerichte und ein regionales Menü an. „Regional“ bedeutet, dass die Hauptzutaten dafür aus dem Naturpark stammen.

Die Zusammenarbeit zwischen den Erzeugern, den Gastronomen und schließlich den Gästen bietet allen Vorteile: Das Einkommen der Landwirte wird gesichert, die Transportwege der Produkte sind kurz und die Qualität der Erzeugnisse ist hoch.

Gemäß der Formel "Höchste Qualität und Landschaftspflege mit Messer und Gabel" verbinden die Naturpark-Wirte so Gaumenfreuden mit der Erhaltung der abwechslungsreichen Schwarzwaldlandschaft.

---

### Unsere Partner

---

#### Winterhalter Metzgerei in Elzach:

Qualität seit 1856. Enge Zusammenarbeit mit den hiesigen Landwirten, Schlachtung im eigenen Hause und Zulieferung regionaler Zutaten garantieren absolute Frische, gesunde Inhalte und ist ökonomisch.

#### Eulersbacher Hof | Forellenzucht in Schiltach:

Die Forellenzucht im Eulersbacher Tal hat schon sehr lange Tradition. Seit den 50er Jahren wird in Naturteichen die Forelle nicht nur aus wirtschaftlichen Gründen, sondern auch aus Begeisterung für diese schönen und faszinierenden Fische gehalten. Der Wasserzulauf der Teiche entspringt im Wald und führt reines Quellwasser bester Qualität. Die Haltung der Forellen ist sehr naturnah, artgerecht und es wird hochwertiges Futter eingesetzt. Klasse statt Masse. Vom Ei bis zur fangreifen Forelle wird dort alles selbst gemacht.

#### Schwarzwaldfleisch GmbH | Schinkenmanufaktur in Achern:

Herzhafter Genuss in bester Qualität und die Liebe zum Schwarzwald liegen der Familie Adler am Herzen: Bereits in der 4. Generation produziert sie im malerischen Hochschwarzwald eine breite Palette ausgesuchter Wurst- und Schinkenspezialitäten. Das berühmteste Rezept aus dem Hause ADLER trat von Bonndorf aus seiner Reise in die Welt an: der Schwarzwälder Schinken.

#### Ramsteinerhof in Hausach:

Der Betrieb wird auf natürliche Art und Weise bewirtschaftet. Der vermehrte Ruf nach Einbindung der Landwirtschaft in Naturschutzmaßnahmen entspricht genau dem, was der Hof täglich praktiziert. Die Tiere machen sich dabei als Landschaftspfleger nützlich, liefern Fleisch und vor allen Dingen Milch.

#### HofEis in Freiburg:

Das HofEis wird mit viel Liebe und echter Handwerkskunst produziert. Ohne Gentechnik, frei von künstlichen Farbstoffen, künstlichen Geschmacksverstärkern oder sonstigem Schnickschnack – und genau das ist der Unterschied, den man schmeckt.

**Machen auch Sie mit, bei der Landschaftspflege mit Messer und Gabel  
- wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**



Naturparkhotel *Adler*

★ ★ ★ ★ ★

Wellness & Spa im Schwarzwald

---

## Suppen

---

Consommé von Adlerwirts Weideochsen  
Wurzelgemüse | Kräuterflädle

€ 8



Kartoffelsuppe mit roten Linsen

€ 8

Kürbissuppe/Kerne/Kürbiskernöl

€ 8



---

## Vorspeisen und Salate

---

Salate vom Buffet

€ 6,5

Feldsalat/ Speck/Croutons/Kartoffeldressing

€ 11,5

Rucola Salat /Birne/Ziegenkäse

€ 11,9

Kohlraciacarpaccio/Pinienkerne/getrocknete Tomate

€ 9,5

Carpaccio von Adlerwirts Weideochsen  
Rucola | Parmesan | Natives Olivenöl

€ 15,2



Naturparkhotel Adler

★ ★ ★ ★ ★

Wellness & Spa im Schwarzwald

---

## Vegetarisch

---

\*Linsencurry | Basmatireis

€ 12,5



\*Hausgemachte Käsespätzle  
Röstzwiebeln | Salate vom Buffet

€ 14



Kürbisravioli/Feigensoße/Gemüse/Walnuss

€ 18.5

---

## Aus heimischer Jagd und eigenem Gehege

---

\*Feines Ragout vom Wild  
Spätzle | Salate vom Buffet

€ 20,5



Geschmorte  
Wildschweinkeule/Rotkohl/Kartoffelknödel

€ 25

Rosa gebratener Dammhirschrücken  
frisches Marktgemüse | Pommes Dauphine  
Wacholderjus

€ 34,5



Wildschwein-Cordon bleu/ Steinpilz/Bergkäse/  
Rotweinschalotten/Kartoffelpüree

€ 32,5

\*Gerne servieren wir Ihnen die Speisen als kleine Portion, ermäßigt um € 3



Naturparkhotel *Adler*

★ ★ ★ ★ S

Wellness & Spa im Schwarzwald

---

## Fleisch

---

\*Bratwurst € 14,5  
Bratkartoffeln | Salate vom Buffet



\*Geschmorte Ochsenbäckchen € 25,5  
Kartoffelpüree | Karotten



Rinderzunge/Gemüse/Kroketten € 22,5

\*Medaillons vom Qualivo-Schweinefilet € 25  
frische Pilze in Rahm | Käsespätzle |  
Salate vom Buffet

\*Wiener Schnitzel vom Kalb € 25

Wildpreiselbeeren | Pommes |  
Salate vom Buffet € 18

\*.....vom Qualivo-Schweinerücken

Zwiebelrostbraten € 28,5  
Trollingersauce | Spätzle | Salate vom Buffet

---

## Fisch

---

Fangfrische Schwarzwaldforelle € 25  
aus eigenen Weihern



Zubereitung Müllerin oder Blau oder Mandelbutter  
Kräuterkartoffeln | Salate vom Buffet

\*Zanderfilet vom Grill | € 25,5  
Rahmwirsing/Rosmarinkartoffeln

\*Gerne servieren wir Ihnen die Speisen als kleine Portion, ermäßigt um € 3



Naturparkhotel Adler

★ ★ ★ ★ ★

Wellness & Spa im Schwarzwald

---

## Desserts

---

Birnenmandeltörtchen/Mohneis	€10,5
Veganer Apfelcrumble Waldfruchtsorbet	€ 9,5
Lauwarmer Schokoladenkuchen/Passionsfruchtsorbet	€ 9,5
Geeister Espresso Baileyssahne	€ 5,5

---

## Unser regionales Hofeis

---

Vanille | Erdbeere | Schokolade | Haselnuss | Joghurt |  
Zitronensorbet | Waldfruchtsorbet | Mangosorbet

Kugel € 2,1

---

## Für unsere kleinen Gäste

---

Zwei kleine Kugeln Eis nach Wahl  
Smarties | Gummibärchen | Sahne

€ 4,5



Naturparkhotel *Adler*

★ ★ ★ ★ ★

Wellness & Spa im Schwarzwald