



**HOFGUT ALBFÜHREN**

## **Herzlich Willkommen auf dem „Hofgut Albführen“**

Philosophie:

Höchstes Gut ist die Tradition, der Schwarzwald & die Jagd.

Für uns bedeutet Tradition nicht Stillstand,  
sondern die Aufnahme neuer Elemente mit Bestehendem zu vereinen &  
weiterzuentwickeln.

Klassisches Kochhandwerk perfekt & modern,  
auf drei Arten zelebriert.

1.

die einfachen Klassiker

2.

die saisonale Hauptkarte

3.

“Pures Vertrauen“

des Küchenmeisters Kür, als Überraschung serviert,  
... Essenz & Reduktion aus 30 Jahren kulinarischer Reise...  
gerne auch vegetarisch & vegan

Chefmenü

3 Gänge 65 €

4 Gänge 80 €

5 Gänge 95 €

...

**Zu unseren Hauptspeisen werden wahlweise  
“Schwarzwälder-Brätele“ oder Spätzle serviert.**

## **Klassiker**

“Clubsandwich Albführen“

Pastrami (angeräuchertes Roastbeef)

Speck | Ei | Brioche - Toast | Remoulade & Trüffelchips

23 €

Grosser bunter Gartensalat in Feigensenf - Honig - Vinaigrette

Ziegenfrischkäse & gerösteten Baumnüssen

10 € / 14 €

ohne Ziegenfrischkäse

8 € / 12 €

200g würzige Wildbratwurst vom Metzger Schaub

BBQ - Sauce & Röstzwiebeln

22 €

“Des Jägers Liebling“

180g gemischtes gehacktes Wild aus eigener Jagd im Brioche,

Kraut | Speck | Ei | Senfgurke | Bergkäse | Preiselbeer – Dip & Trüffelchips

23 €

“Schwarzwaldforelle Müllerin“

28 €

“Schwarzwaldforelle Grill“ & Meerrettich

29 €

“Klettgauer Oxen - Kotelette schwarz lackiert“

Gurken – Rettich - Kimchi

ab 2 Personen

32 € pro Person

## Vorspeisen

“Fuchsschwanz – Salat“

Speck | Ei | Croutons

8 € | 12 €

Birne | Baumnuss | Blaue Kornblume

10 € | 12 €

gebratene Waldpilze | Wildtrockenfleisch

12 € | 14 €

Büffelmozzarella | cime di rape

piemonteser Pesto

18 €

Bodensee – Saibling

geschabt & roh mariniert

rote Rübe | Gurke | Meerrettich

19 €

Entenleberterrinen “1985“

Brioche & Rhabarber

26 €

## Suppen

Flusskrebs – Bisque

14 €

“Beef tea vom Klettgauer Oxen“

pochiertes Albführer Landei & grüner Spargel

12 €

Erbsenschaumsuppe & Belper Knolle

10€

## **Pasta | Risotto | Fisch**

Hausgemachte Pasta oder Risotto  
dazu wahlweise  
Frühlingsmorcheln oder Steinpilze  
26 € | 32 €

Risotto "verde" & mit Bergamotte poilierte Lachsforelle  
29 €

Zander kross gebraten  
lauwarmer Kohlrabisalat & Bärlauchgnocchi  
38 €

"Lasagne Aperto"  
Pasta mit Sika – Wild – Sugo gratiniert  
27 €

## **Fleisch**

Rinderfilet "Rossini"  
Kopfsalatherzen & Perigordsauce  
45 €

mit Wiesenkräutern gebratener Lammrücken  
Mangold & Salzzitrone  
38 €

Rehgeschnetzeltes "Albführen"  
Pekannuss | Waldpilze | Apfel | Preiselbeer  
39 €

Gegrilltes Hirschentrecôte "Café de paris"  
42 €

Rücken vom Sika oder Rotwild aus eigener Jagd  
je nach Waidmannsheil  
am Tisch vorgelegt  
ab 2 Personen  
48 € pro Person

## **Menü**

Bodensee – Saibling

\*\*\*

Risotto mit Frühlingsmorcheln

\*\*\*

Rinderfilet "Rossini"  
Kopfsalatherzen & Perigordsauce

\*\*\*

Pistazien - Crème brûlée, & Hagebuttensorbet

3-Gang-Menü 65 €

4-Gang-Menü 80 €

## **Vegetarisches Menü**

Büffelmozzarella | cime di rape  
piemonteser Pesto

\*\*\*

Erbsenschaumsuppe

\*\*\*

hausgemachte Pasta mit Steinpilzen

\*\*\*

Schokotarte | Haselnusskrokant | rohes Eis & Sanddorn

3-Gang-Menü 45 €

4-Gang-Menü 58 €

## Desserts

Weisses Espresso – Eis  
8 €

Albführer Tannenspitzen – Eis  
12 €

Schwarzwälder Sanddorn – Sorbet  
13 €

Pistazien - Crème brûlée, & Hagebuttensorbet  
15 €

Schokotarte | Haselnusskrokant | rohes Eis & Sanddorn  
16 €

Schwarzwälder Eierkühle  
am Tisch mit „Kirsch“ flambiert  
karamellierte Äpfel in Tannenhonig | Mandeleis  
18 €

Auswahl an Rohmilchkäse  
22 €

## Süßwein

Leander Herbst, Essingen, Pfalz 0,375l

5 cl – 10 €      Trockenbeerenauslese 2007  
Grauburgunder      68 €

Weingut Lorenz & Corinna Keller, Erzingen 0,375l

5 cl – 8 €      Beerenauslese 2015  
Spätburgunder      52 €

Für unsere Gäste, die an Lebensmittelallergien leiden, möchten wir die Zutaten und Stoffe aufführen, die zu einem in unseren Speisen enthalten sind und zum anderen gegebenenfalls Unverträglichkeiten auslösen können.

Wir würden uns freuen, wenn Sie sich bei Fragen an das Servicepersonal wenden, um bedenkenlos unsere Gerichte genießen zu können.

Folgende Zutaten sind in unseren Gerichten verarbeitet:

- Fisch
- Krebstiere
- Weichtiere
- Erdnüsse
- Schalenfrüchte
- Gluten haltiges Getreide
- Senf
- Sesamsamen
- Eier
- Milch
- Sojabohnen

Herkunft Fleisch, Fisch und Schalentiere:

Schwein: Süddeutschland

Kalb: Süddeutschland

Rind: Süddeutschland, Irland

Wild: aus eigener Jagd, Österreich

Forelle: Lauchringen

Saibling: Lauchringen

Lachs: Schottland, Irland

Entenleber: Frankreich

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt auf dem Hofgut Albführen.

