

DER ÖSCHBERGHOF

ÖVENTHÜTTE

Schnitzelkarte

Der Schnitzelklassiker

Paniertes Schnitzel vom Strohschwein

Eier | Gluten/Weizen | Milch

19,50 €

Wiener Backhendl

Paniertes Schnitzel
von der Maishähnchenbrust
Zitrone | Petersilien-Remoulade

Eier | Gluten/Weizen | Milch | 3

19,50 €

Wiener Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Milchkalb

Zitrone | Preiselbeeren

Eier | Gluten/Weizen | Milch | 3

32,50 €

Vegetarisches Schnitzel


Paniertes Sellerieschnitzel

Kräutersauerrahm

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Soja

18,50 €

Pfefferrahmschnitzel

Natur gebratenes Schnitzel 
vom Strohschwein

Pfefferrahmsoße

Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | 3 | 9

19,50 €

Hütten Max

Paniertes Schnitzel vom Strohschwein
auf geröstetem Bauernbrot
Frischkäse | Bauernschinken | Spiegelei
(ohne Beilage)

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Soja | 16

19,50 €

Münchner Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Strohschwein
mit süßem Senf und Meerrettich bestrichen

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Senf

19,50 €

Sie dürfen eine der folgenden Beilagen dazu wählen (jede weitere 5,50 €):

Pommes Frites | hausgemachte Spätzle | hausgemachter Kartoffelsalat | Bratkartoffeln

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

DER ÖSCHBERGHOF



ÖVENTHÜTTE

Umweltschonend zu denken und zu handeln bedeutet für uns auch, auf lange Lieferwege zu verzichten und die Produzenten in der Region zu unterstützen.

Die Gerichte, in denen wir regionale und saisonale Produkte verarbeitet haben, erkennen Sie an unserem Siegel, die badischen Löwen.



Zu den Lieferanten unseres Vertrauens zählen:

Geflügelhof Stefan Maier | Überlingen

Bäckerei Knöpfe | Blumberg

Metzgerei Hogg | Neudingen

Metzgerei Holwegler | Donaueschingen

Käserei Spindler | Göschweiler

Obst und Gemüse Blessing | Villingen

Aperitifs aus der Region zum Teilen

Hauchdünner Bauernschinken 100g 

von der Metzgerei Hogg, im Stroh gereift

1 | 3 | 16

8,50 €

Hüttenkäse von der Käserei Spindler 100g 

Milch | Senf | 2 | 3

8,50 €

Roastbeef mit Sauce Remoulade 100g 

Eier | Milch | Sellerie | Senf | 2

9,00 €

24 Stunden marinierter Schweinebauch 100g vom Strohschwein 

9,00 €


DER ÖSCHBERGHOF

ÖVENTHÜTTE

Für Suppenliebhaber


Blumenkohlcremesuppe  9,50 €
Haselnuss | gebeiztes Ei | Apfel
Eier | Milch | Schalenfrüchte | Schwefel | Sellerie

Vorspeisen

Brotkorb  7,50 €
Holzofen-Bauernbrot | Brezel | Landbutter | Kräuterbutter | Wild-Rilletto
Gluten/Weizen/Roggen | Milch | 1 | 3 | 9

Beilagensalat 7,00 €
Rohkost- und Blattsalate | hausgemachtes Hüttendressing
Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Senf | 3 | 9

Forelle sauer eingelegt  19,00 €
Gurke | Granny Smith Apfel | Dillöl
Fisch | Milch | Schwefel | Senf | 3

Lyoner Wurstsalat  15,50 €
Burgunderzwiebeln | Weißweinessig | Gewürzgurken | Bauernbrot
Gluten/Weizen/Roggen | Milch | Schwefel | Sellerie | Senf | Soja | 3

Dazu wahlweise

Bergkäse + 3,00 €
Milch

Bratkartoffeln  + 5,50 €
Milch

DER ÖSCHBERGHOF

ÖVENTHÜTTE

Unsere Regionalen Gerichte

Zwiebelrostbraten vom Rind ca. 220g  33,50 €
Schmelzzwiebeln | körnige Senfsoße
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schwefel | Sellerie | Senf | 2 | 3

Schweinelendchen  25,00 €
Steinchampignons | Ofengemüse | Pfefferrahm
Eier | Fisch | Gluten/Weizen | Milch | Schwefel | Sellerie | 2 | 3

Unsere Hüttenklassiker

Schweinshaxe mit knuspriger Schwarte  24,50 €
Hüttenbräu-Kümmelsoße | Bierkraut
Milch | Schwefel | Sellerie | Senf | 1 | 2 | 3 | 8 | 9

Hüttenschnitzel vom heimischen Strohschwein  19,50 €
Zitrone
Eier | Gluten/Weizen | Milch

Wiener Schnitzel vom Milchkalb 32,50 €
Zitrone | Preiselbeeren
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

Zu allen Fleischhauptgängen dürfen Sie eine Beilage wählen (jede weitere 5,50 €):
Pommes Frites | hausgemachte Spätzle | hausgemachter Kartoffelsalat | Bratkartoffeln
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schwefel | Sellerie | Senf | 3

Zusätzliche Portion Soße: 2,00 €

Leichte Küche

Großer Salatteller  16,00 €
Rohkost- und Blattsalate | hausgemachtes Hüttendressing | Bauernbrot
Gluten/Weizen/Roggen | Milch | Schwefel | Sellerie | Senf | 3 | 8

Dazu wahlweise:

Gebackener Bergkäse mit Paprikarelish + 8,00 €
Eier | Fisch | Milch | Gluten/Weizen | Schwefel | Sellerie | Senf | 3

Fleischlos

Veganer Waldpilzstrudel  17,50 €
Pfefferkirschen | glasierte Pastinaken
Gluten/Weizen | Sellerie | 3 | 9

DER ÖSCHBERGHOF



ÖVENTHÜTTE

Süße Schmankerl

Hausgemachter Kaiserschmarrn ca. 25 Minuten Zubereitungszeit  14,50 €

Zwetschgenröster | Rumrosinen | Mandeln | Vanillesoße

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte | 3 | 9

Warmer Apfelstrudel 10,50 €

Vanilleeis oder Vanillesoße | Schlagrahm

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte | Sellerie

Kugel Eis 3,50 €

Schokolade, Vanille oder Erdbeere

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte

Kugel Sorbet 3,50 €

Zitrone

weiter Sorten auf Nachfrage

Der Form halber weisen wir Sie darauf hin, dass trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung, in allen Speisen und Getränken Spuren sämtlicher Allergene enthalten sein können.

Des Weiteren weisen wir darauf hin, dass Weine und daraus resultierende Erzeugnisse Spuren von Schwefel, Histamin und Ei aufweisen können.

Legende der Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Süßungsmittel Saccharin | 5 mit Süßungsmittel Cyclamat

6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7 mit Süßungsmittel Acesulfam

8 mit Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker

13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 gentechnisch verändert | 16 Pökelsalz