



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 - Brägle“ oder Spätzle serviert.**

## **Klassiker**

“Clubsandwich Albführen“  
Pastrami (angeräuchertes Roastbeef)  
Speck | Ei | Brioche-Toast | Kimchi-Majo  
& Gemüsechips  
19 €

Bunter Gartensalat “Brutus“  
10 € / 14 €

“Wilde Currywurst Albführen“  
200g würzige Wildbratwurst vom Metzger Schaub  
& Trüffelchips  
18 €

“Des Jägers Liebling“  
180g gemischtes gehacktes Wild aus eigener Jagd  
auf Schwarzwälder Speckbrägele | Mirabellenkompott | blaue Kornblume  
& gebackenes Landei  
23 €

“Schwarzwaldforelle Müllerin“  
28 €

“Schwarzwaldforelle vom “Grill“ & Meerrettich  
29 €

## Vorspeisen

½ Kopfsalat "französisch getunkt"  
Albführer Landei | Champignons  
& Wintertrüffel  
19 €

Entenleberterrine "Chris"  
Gelee der gemeinen Fichte & Baumnuss-Cacao-Brioche  
26 €

Beef Tatar "Cafe de Paris  
& Röstbrot"  
28 €

Bachforelle  
Bunte Rüben | Pak Choi  
& schwarzer Sesam-Koriander-Essig  
24 €

Büffelmozzarella  
Haferwurzelsalat | Quitte | Feige & Wildtrockenfleisch  
19 €

Ackersalat "Rapunzel"  
Brünett – gebratene Pilze  
Gülden – Birne | Haselnuss & Blauschimmelflocken  
Rost – Omas Kürbis | Wildschübling | Ei & Kracherle  
12 € / 18 €

Tellersulz von der Albführer Wildsau  
geräucherter Grünkohl  
& Traube "Isabella"  
17 €

## Suppen / Zwischengänge

Kürbis-Apfel-Ingwersuppe & scharfes Bergkäsebrot  
15 €

Klare Tomatenessenz "süß-sauer-pikant"  
14 €

Erbsenschaumsuppe & Belperknolle  
12 €

## **Pasta | Risotto | Fisch**

Risotto oder hausgemachte Pasta  
& Wintertrüffel  
26 € | 32 €

Kürbisrisotto & gebackener Ziegenkäse  
25 €

Zander kross gebraten  
lauwarmes Karotten-Kohlrabigemüse | Gnocchi  
& Rauchstör-Vinaigrette  
38 €

“Lasagne Aperto“  
Pasta mit Sika-Wild-Sugo gratiniert  
26 €

## **Fleisch**

Rinderfilet “Rossini“  
Perigordsauce & Kopfsalatherzen  
48 €

Mit Wiesenkräutern gebratener Lammrücken  
Artischocke & Salzzitrone  
39 €

Rehgeschnetzeltes “Albführen“  
Schwarzwurzeln | Totentrompeten  
& Quitten-Mille Feuille  
45 €

250g Entrecôte vom Kanadischen Bison “Gremolata“  
Kürbis-Kimchi & Pomme Pont Neuf  
52 €

Ab 2 Personen am Tisch vorgelegt

Rücken vom Sika oder Rotwild aus eigener Jagd  
je nach “Waidmannsheil“  
54 € pro Person

## Desserts

Weisses Espresso-Eis

9 €

Ingwer-Gurken-Sorbet | Waldmeistergelee  
& Granatapfel

14 €

Mandel-Crème brûlée & Hagebutten-Sorbet

15 €

Vermicelles | Meringue | Vanillerahm  
& Kirscheis

16 €

### Ab 2 Personen

“Crêpes Suzette Albführen“

Schwarzwälder Eierkühle | Zwetschgen mit Kirsch flambiert & Tannenspitzen-Eis

12 € pro Person

Soufflierter Blaubeerpfannkuchen & Sauerrahm-Eis

12 € pro Person

Auswahl an Rohmilchkäse

22 €

## Süßwein

Leander Herbst, Essingen, Pfalz 0,375l

Trockenbeerenauslese 2007

5 cl – 10 €

Grauburgunder

68 €

Weingut Lorenz & Corinna Keller, Erzingen 0,375l

Beerenauslese 2015

5 cl – 8 €

Spätburgunder

52 €

## **Menü**

Bachforelle  
Bunte Rüben | Pak Choi  
& schwarzer Sesam-Koriander-Essig

\*\*\*

Trüffelrisotto

\*\*\*

Rinderfilet "Rossini"

\*\*\*

Vermicelles | Meringue | Vanillerahm  
& Kirscheis

3 Gang-Menü 65 €

4 Gang-Menü 80 €

## **Vegetarisches Menü**

Büffelmozzarella  
Haferwurzelsalat | Quitte | Feige  
& Wildtrockenfleisch

\*\*\*

Klare Tomatenessenz "süß-sauer-pikant"

\*\*\*

Getrüffeltes Kürbisrisotto

\*\*\*

Ingwer-Gurken-Sorbet | Waldmeistergelee  
& Granatapfel

3 Gang-Menü 45 €

4 Gang-Menü 58 €

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	Forelle:	Lauchringen
Kalb:	Süddeutschland	Saibling:	Lauchringen
Rind:	Süddeutschland, Irland	Lachs:	Schottland, Irland
Wild:	aus eigener Jagd, Österreich	Entenleber:	Frankreich

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

