

HERZLICH WILLKOMMEN

BEI UNS ZU HAUSE

**KÄSEFONDUE  
ODER RACLETTE**

@KNEIBISHÖHE

Ab 6 Personen auf  
Vorbestellung (3 Tage)

**WIR HABEN DEN SCHRITT AUS DER SCHWEIZ GEWAGT UND DAS  
HOTEL RESTAURANT KNEIBISHÖHE IM 2016 NEU ERÖFFNET.**

**GENIESSEN SIE IHREN APERITIF IN UNSERER KAMINLOUNGE ODER IM  
GARTEN UND LASSEN SIE SICH ANSCHLIESSEND IM RESTAURANT  
KULINARISCH VERWÖHNEN. STILVOLLER GENUSS GARANTIRT.**

**WIR FREUEN UNS AUF SIE  
IHRE SILKE MARTI UND DANI SCHNELL**

ÖFFNUNGSZEITEN

HOTEL - MONTAG BIS SONNTAG

RESTAURANT SOMMER - DIENSTAG BIS SAMSTAG - AB 18.00 UHR

RESTAURANT WINTER - DONNERSTAG, FREITAG, SAMSTAG - AB 18.00 UHR

AB 25 PERSONEN KANN DAS RESTAURANT EXKLUSIV GEBUCHT WERDEN

### Geschichte & Philosophie

*Meine Urgrossmutter war Köchin bei einem der letzten Herzogen am Kaiserlichen Hof in Wien. Vermutlich hat sie mir ihre Liebe zum Koch-Handwerk vererbt. Ich stand schon mit 14 am Herd & bekochte Schulfreunde; mal gut, mal weniger gut... Mein Anspruch immer besser zu werden hatte dort schon seinen Ursprung. Auch deshalb belasse ich die Karte klein & wechsele lieber nach Bedarf & nach Saison. Wir arbeiten, wann immer möglich mit regionalen Lieferanten zusammen wie z. Bsp. mit dem Kober Hof aus Lossburg, bei dem wir unsere Eier beziehen, oder von der Metzgerei Birk in Oppenau, welche Nachhaltigkeit garantiert.*

*Denn Nachhaltigkeit & artgerechte Haltung sind uns wichtig!  
Ihr Dani Schnell*

## VORSPEISE

**SCHWEIZER WEISSWEINSÜPPCHEN** <sup>a, d</sup> .....7,40 €

– das dürfen Sie sich nicht entgehen lassen –

**BEILAGENSALAT** <sup>g</sup>

mit Karotten, Krautsalat, Radieschen & Blattsalat an Hausdressing.....6,80 €

**WILDKRAUTER SALAT** <sup>g</sup>

mit Kirschtomaten & Champignons an Hausdressing.....7,80 €

**ALS HAUPTGANG** zusätzlich mit Karotten, Krautsalat, Radieschen...13,80 €

– mit Garnelen – .....+ 6,80 €

### INFO

Unsere Suppen  
& Saucen sind  
alle von Grund  
auf hausgemacht  
und enthalten  
daher Sellerie!

## HAUPTGANG

**SCHWEINESCHNITZEL «WIENER ART»**

**VOM STROHSAULE AUS DER REGION** <sup>a, b</sup>

mit Pommes Frites oder Spätzle <sup>a, b</sup>, Beilagensalat <sup>g</sup> .....22,80 €

**SCHWEINS-CORDON BLEU** <sup>a, b</sup> **VOM STROHSAULE**

gefüllt mit Cheddarkäse <sup>d</sup> und Schwarzwälder Kochschinken <sup>2, 3, 4, 5</sup>, dazu

Pommes Frites oder Spätzle <sup>a, b</sup>, Beilagensalat <sup>g</sup> .....23,80 €

«**BLACK FOREST BURGER**» <sup>1, 2, 3, 4, 5, g</sup>

**MIT BRIOCHE BUN** <sup>a, b, d</sup>

100 % Rindfleisch (250gr.), aus der Region, rosa gebraten, mit Cheddarkäse <sup>d</sup>, Gurke,  
Ochsenherz-Tomate & knusprigem Speck <sup>3, 5</sup>

dazu servieren wir Cole Slaw <sup>a, d</sup> & Pommes Frites «home made Style».....22,80 €

**PASTA DU CHEF** <sup>b</sup>

– so wie der Chef sie gerne mag – auch vegetarisch möglich –

Penne mit Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum, Creme fraîche

& knusprigem Speck <sup>3, 5</sup>, verfeinert mit Vodka.....16,80 €

– mit Garnelen – .....+ 6,80 €

**HÄHNCHENFLÜGELE IM KÖRBLE** <sup>b</sup>

knusprig gebacken mit hausgemachter Sour Cream <sup>d</sup> & Buffalo Dip <sup>d</sup>.....16,80 €

dazu Pommes frites

**FISCHKNUSPERLE IM BIERTEIG** <sup>a, b, d</sup>

Seelachsfilets gebacken mit Pommes frites oder Salat <sup>g</sup>.....17,80 €

an hausgemachter Mayonnaise «Ceasar-Style» <sup>a, g</sup>

(1) Farbstoff

(2) Konservierungsstoff

(3) Antioxidationsmittel

(4) Phosphat

(5) Nitrat

(a) Ei

(b) Weizen (Gluten)

(c) Erdnüsse

(d) Milch (Lactose)

(e) Mandeln (*Amygdalus communis* L)

(f) Sellerie

(g) Senf

(h) Sulphite

**EINE SUENDE WERT**

**MINIDSSERT IM WECKGLAS** a, d .....5,80 €  
– kleines Tagesdessert –



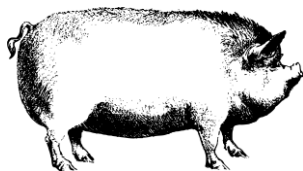
**VIA VAI**  
**HAUSEGEMACHTES EIS VON MARIA** a, d  
pro Kugel.....2,10 €  
-Siziliano (Milcheis mit Mandarinen, Mandeln & Pistazien)  
-Schokolade  
-Himbeere (lactosefrei)

mit Schuß zur Auswahl:.....+ 4,00 €  
-Vodka  
-Himbeere  
-Mirabelle  
-Eierlikör

**NACHHALTIGKEIT IST UNS WICHTIG**

WIR ACHTEN EXPLIZIT DARAUF, DASS FLEISCH,  
WELCHES WIR BEZIEHEN TIERGERECHT GEHALTEN  
& KEINEN TRANSPORTWEGEN AUSGESETZT WIRD.

WIR BEZIEHEN  
UNSERE EIER UND  
DAS GEFLÜGEL VOM  
**KOBER HOF**  
IN LOSSBURG  
*Garantiert glücklich  
Hühner!*



WIR VERWENDEN HAUPTSÄCHLICH  
**STROHSÄULE**  
**AUS DER REGION**  
WELCHES GARANTIERT AUCH NUR MIT  
REGIONALEM FUTTER UND NACH  
TRADITIONELLEM VERFAHREN AUFGEZOGEN  
WURDE. DIES UNTERSTÜTZT NICHT NUR DIE  
LANDWIRTE IN DER REGION, SONDERN: *Das  
schmeckt man auch!*



- (1) Farbstoff
- (2) Konservierungsstoff
- (3) Antioxidationsmittel
- (4) Phosphat
- (5) Nitrat

- (a) Ei
- (b) Weizen (Gluten)
- (c) Erdnüsse
- (d) Milch (Lactose)

- (e) Mandeln (Amygdalus communis L)
- (f) Sellerie
- (g) Senf
- (h) Sulphite