



Unser Schwarzbrenner-Mahl im Back- und Brennhaus 2020

für 25 – 45 Personen



Waldhotel Grüner Baum
Alm 33 – 77704 Oberkirch-Ödsbach
Tel: 07802-8090 – Fax: 07802-80988
Email: info@whgb.de – www.whgb.de

Bitte beachten Sie!

**Eine Veranstaltung in unserem Back- und Brennhaus
ist erst ab 25 Personen buchbar.
Verringert sich die Personenzahl,
werden definitiv 25 Personen in Rechnung gestellt.
Ihre Veranstaltung im Brennhaus ist bis um 00.00 Uhr möglich.**

oder. . . „Mol wieder esse wie friehr !!!“

Mir fonge o mit me **Gläsli Moschd**
an de Milchkan-Thek
un dozu hämmer
Speck-Rahmkuuche usem Holzofe
nadierlich frisch gebacke

Mit me **Brenner-Brettli** geht's widder;
Rahmkäs, ä Stickli Speck, Schwarzwälder Schinke,
a guader Schmalz vun re glickliche Sau
un e paar Radiesle
Zwieble un suri Gurge
und ä frischs Brot no ziemlich warm,
do dezu derf ä Schnäpsli nit fähle

Denoch git's ä Schepfer
Erdepfelsupp ODER Flädliisupp

Bim Hauptgong kinne ner wähle!
do kommts jetzt uff de Hungr o

Mir hen ä **Schifele** oddr ä **Spanferkelbrode**
dezu a soß un sell nit winnig
Zum Schifele

git`s Wirsingmies un mit Rosmarin obrodini Erdepfel
zum Ferkel

ä bundes gmies un knöpfle

Oddr fir selli, wo meh Hunger hän
d'Brüst un Keule von rer brodene Barbarie-Ent
dezu schmorgmies un Erdepfelknedel

Fir unsre sieße Gäscht, gib'ts om Schluss
ä lauwarmer **Epfelstrudel**, us em Brennofe mit Vanillsöß
dezu serviere ma ä bsundre Spezialität

De Pries isch pro Person mit allem drum und dro

mit Schäufele	41,00 Euro
mit Ferkel	44,00 Euro
un mit de Ent	48,00 Euro

... und für alle, die nicht badisch verstehen:

Speckrahmkuchen
mit einem Glas Most

Brenner-Brettle
mit Rahmkäse, Speck, Schwarzwälder Schinken
Griebenschmalz, Radieschen, Zwiebeln und Gurken
und hausgebackenes Körnerbrot
dazu servieren wir einen Schnaps

Kartoffelsuppe

oder

Flädlesuppe

Badisches Schäufele
Spätburgunder Rotweinsauce
Rahmwirsing und Rosmarinkartoffeln

oder

Spanferkelbraten
mit frischen Kräutern gebraten
Bierjus, buntes Gemüse
Knöpfle

oder

Geschmorte Brust und Keule von der Barbarie-Ente
Orangen-Honigsauce
Schmorgemüse und Kartoffelknödel

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Haselnüssen, Rosinen und Vanillesauce

Preis pro Person:

mit Schäufele	41,00 Euro
mit Spanferkel	44,00 Euro
mit Ente	48,00 Euro

Getränke

zum Schwarzbrenner-Mahl

Weine der Oberkircher Winzer eG

Klingelberger QbA trocken	0,5 Liter Krug	10,00 Euro
Spätburgunder QbA trocken	0,5 Liter Krug	11,40 Euro

Biere der Ulmer Brauerei Bauhöfer

Pils – kellertrüb vom Fass	0,25 ltr. Krug	2,50 Euro
Hefeweizen vom Fass	0,25 ltr. Krug	2,50 Euro

Schnaps der Grüner Baum Brennerei

Kirschwasser	2 cl	2,70 Euro
--------------	------	-----------

Alkoholfreie Getränke

Wasser	0,5 Liter Krug	3,90 Euro
Apfelsaft-Schorle	0,5 Liter Krug	4,50 Euro

Tasse Kaffee		2,40 Euro
--------------	--	-----------

Gerne servieren wir Ihnen auch alle anderen Weine und Getränke unserer Karte.