



wanderheim

ZAVELSTEIN

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie hier im Wanderheim Zavelstein begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Das Wanderheim gehört dem Schwarzwaldverein der Ortsgruppe Calw und wurde 1953, kurz nach dem zweiten Weltkrieg, von den Vereinsmitgliedern aufgebaut.

Wir, die Familie Berlin, pachteten das Wanderheim als erste Station unserer Selbstständigkeit von 1989 bis 1994 und erneut seit August 2005 bis zum heutigen Tage. Das Wanderheim liegt in einer der schönsten Naturparkregionen des Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord und bietet die idealen Voraussetzungen für viele gemütliche Stunden mit schwäbischen Spezialitäten in netter Gesellschaft.

Unsere Mitarbeiter:innen im Wanderheim sind gut ausgebildete Fachkräfte. Einige haben ihre Ausbildung in unserem Hotelbetrieb gemacht und sind schon seit vielen Jahren bei uns beschäftigt. Als Familienbetrieb gehören unsere Mitarbeiter:innen zu unserer vergrößerten Familie und werden von uns geachtet und wertgeschätzt. Sie genießen unser volles Vertrauen und unsere Unterstützung.



Bitte behandeln Sie unser Team mit Respekt, Freundlichkeit und Wertschätzung. Jedes einzelne Teammitglied wird es Ihnen danken und Sie mit einem Lächeln im Gesicht herzlich gerne umsorgen. Sollte mal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, teilen Sie uns dies bitte umgehend mit.

Wir, Familie Berlin, haben stets ein offenes Ohr für Sie:

Elisabeth Röber-Berlin

07053 9294-0

e.roeber-berlin@kronelamm.de

In unserem Wanderheim Zavelstein genießen Sie regionale „**Schmeck den Süden**“-Küche aus Baden-Württemberg sowie die feine Küche der **Naturpark-Wirte**.



Die Hauptprodukte für die Gerichte mit dem Naturparksymbol stammen alle aus dem Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord.



Schwäbisch | Zünftig | Gut

-  **Salatplatte „Schöne Schwäbin“** ^{A|F|H|I|N} *€ 16,90
In Ei gebratene, hausgemachte Maultaschenstreifen,
dazu Rohkost- & Blattsalate, Kartoffelsalat & Croûtons
-  **Gaisburger Marsch** ^{A|F|H|N} € 13,00
Deftiger Eintopf mit Siedfleisch, Gemüse- & Kartoffelwürfeln,
hausgemachten Spätzle, Zwiebeln & kräftiger Brühe
-  **Heckengäu-Linsenteller** ^{A|H|I|N} *€ 16,00
mit Saiten- & grober Bauernbratwurst, dazu hausgemachte Spätzle
-  **3 hausgemachte Maultaschen (gekocht) nach traditionellem Rezept von Rolf Berlin** *€ 18,00
mit Zwiebelschmelze, dazu Rohkost- & Blattsalate, Kartoffelsalat & Croûtons ^{A|F|H|I|N}
-  **Wanderheim Wirts-Leibgericht** ^{A|F|I|} *€ 18,00
3 hausgemachte Kronelamm-Maultaschen mit Zwiebelschmelze auf sauren Kutteln
-  **3 hausgemachte pikante Wildklößchen in Wacholderrahmsoße** ^{A|F|H|I|K|L|N} € 20,00
mit hausgemachten Spätzle, frischen Steinchampignons und Preiselbeer-Birne
-  **Handgeschabte, geröstete Leberspätzle mit Majoran** ^{A|H|I|N} € 17,30
in Ei und Zwiebeln gebraten, dazu Rohkost- & Blattsalate, Kartoffelsalat und Croûtons
- 2 panierte Schnitzel vom Schweinerücken** ^{A|F|H|I|N}
mit hausgemachten Spätzle und feiner Rahmsoße *€ 19,90
oder mit Rohkost- & Blattsalaten, Kartoffelsalat und Croûtons *€ 21,80
oder mit Bratkartoffeln und feiner Rahmsoße *€ 22,90
-  **Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind** | medium gebraten ^{A|H|I|K|N}
mit hausgemachten Spätzle und Rotweinsoße *€ 26,50
oder mit Bratkartoffeln und feiner Rahmsoße *€ 29,50
-  **Bratforelle (kalt) mit Bratkartoffeln** ^{C|F|H|I|J|A} € 18,90
dazu Dill-Sauerrahmdip, Gurke und Zwiebelringe

Schwäbisch-Lecker ohne Fleisch

-  **Salatplatte mit in Ei gebratene Gemüse-Maultaschenstreifen** ^{A|F|H|I|N} *€ 16,90
dazu Rohkost- & Blattsalate, Kartoffelsalat & Croûtons
-  **3 Hausgemachte Gemüse-Maultaschen (gekocht)** ^{A|H|I|N} *€ 18,00
mit geschmelzten Zwiebeln, Rohkost- & Blattsalaten, Kartoffelsalat & Croûtons
-  **3 Hausgemachte Gemüse-Maultaschen (gekocht) mit Tomatensauce** ^{A|H|I|N} *€ 15,00
und geriebenem Sommerhardter Hofkäse
-  **Vegetarisches Linsengericht** mit hausgemachten Spätzle ^{A|H|I|N} € 12,90
-  **Frische Steinchampignons in Sahnesoße** ^{A|F|H|N} *€ 18,80
mit hausgemachten Semmelknödeln und frischem Schnittlauch
- Salatplatte „Schäferin“** ^{A (Brot) | F | H | I | N} *€ 18,50
mit Rohkost- & Blattsalaten, Gurken, Zwiebelringen, Kalamata Oliven,
Fetakäse aus Lesbos, Croûtons, Brot & Butter
- Fetakäse aus Lesbos im Sesamfladen** ^{A (Brot) | F | H | I | N} € 15,00
mit Gurke, Zwiebeln, Rucola und Oliven-Basilikum-Pesto
-  **Schwäbischer Kaiserschmarrn** mit Apfelmus, Zimt & Zucker ^{A|F|I|K|} *€ 9,50



Leckeres Vorweg

Salatschüssel ^{A | H | I | N} € 7,50
mit Rohkost- & Blattsalaten, Kartoffelsalat & Croûtons

 **Schwäbische Maultaschensuppe** ^{A | H | I | N} € 5,50

Cremige Tomatensuppe ^{A | H | I | N} mit Sahne, dazu Brot € 6,50

Herzhaftes zum Vespere

 **Hausgemachte Wanderer-Sülze im Weckglas** ^{A (Brot) | F | H | I}
mit Schnittlauch-Vinaigrette
dazu Brot & Butter € 12,30
oder mit Bratkartoffeln € 15,30

Wanderheim Wurstsalat aus Lyoner & Schinkenwurst ^{A (Brot) | F | H | I}
in Essig-Öl-Marinade, mit Käsestreifen, Zwiebelringen,
dazu Brot & Butter *€ 12,60
oder Bratkartoffeln € 15,60

Sommenhardter Vesperkäse ^{A (Brot) | F | G | I} € 10,50
Herzhafter Hartkäse aus Sommenhardt | 200 g, mit Zwiebelringen, Brot & Butter

 **1 Paar Saitenwürste** | warm ^{A (Brot) | F | G | I}
mit Kartoffelsalat & Senf € 9,50
oder mit Brot, Butter & Senf € 8,90

 **1 Paar geräucherte Bauernbratwürste** | warm ^{A (Brot) | F | G | I}
mit Kartoffelsalat & Senf € 10,50
oder mit Brot, Butter & Senf € 10,00

Wanderheim-Dessertkärtle

Bauernhof-Eis
Vanilleeis ^F | Schokoladeneis ^F | Erdbeersorbet
Sahne Kugel € 2,50
Schokoladensoße ^F Portion € 0,60
Portion € 1,80

3 Kugeln Bauernhof-Eis nach Wahl ^{A (Hippe) | F | G} € 5,90
3 Kugeln Bauernhof-Eis nach Wahl mit Sahne ^{A (Hippe) | F | G} € 6,50

Schwarzwald-Becher ^{A (Hippe) | F | G} € 7,60
Vanille- & Schokoladeneis, marinierte Sauerkirschen, Kirschwasser,
Sahne & Schokostreusel

Beerenbecher ^{A (Hippe) | F | G} | ohne Alkohol € 7,20
Vanilleeis, Erdbeersorbet, eingelegte Waldbeeren & Sahne

Schwarzwälder Kirschtorte ^{A | F | K | N} Stück € 5,40
Blechkuchen nach Tagesangebot ^{A | F | G | N} Stück € 4,30
Sahne ^F Portion € 0,60

Eiskaffee ^{A (Hippe) | F | N, 11} | 2 Kugeln Vanilleeis, kalter Kaffee & Sahne € 6,50

Eisschokolade ^{A (Hippe) | F | N} | 2 Kugeln Schokoladeneis, kalter Kakao & Sahne € 6,50

Die mit * gekennzeichneten Produkte bereiten wir, unter Abzug von € 2,00 gerne als kleine Portion zu.

A | Gluten
B | Krebstiere
C | Fisch

D | Erdnüsse
E | Soja
F | Milch

G | Schalenfrüchte
H | Sellerie
I | Senf

J | Sesam
K | Sulfite
L | Lupine

M | Weichtiere
N | Eier

Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist in allen Preisen enthalten.



Offene Weine

Genuss-Tipp:

Sauvignon blanc trocken ^K | Weingut Emil Bauer, Pfalz 0,25 l € 8,40 0,75 l € 24,00

Wanderheim-Rotwein-Cuvée ^K | Weingut Emil Bauer, Pfalz
Cabernet Sauvignon, Merlot & Barbera | Holzfass ausgebaut 0,25 l € 8,40 0,75 l € 24,00

Waldulmer Spätburgunder Rotwein trocken „Wilde Sau“
Waldulmer Pfarrberg 2020 0,25 l € 8,40 0,75 l € 24,00

Riesling ^K, trocken | Baden-Baden 0,25 l € 6,30

Grauer Burgunder ^K, trocken | Baden-Baden 0,25 l € 6,30

Spätburgunder Weißherbst ^K | Baden-Baden 0,25 l € 6,30

Spätburgunder ^K, trocken | Baden-Baden 0,25 l € 6,80

Lemberger ^K, trocken | Weingut Sonnenhof 0,25 l € 6,80

Trollinger-Lemberger ^K, trocken | Weingärtner Cleeborn/Güglingen 0,25 l € 6,80

Weinschorle ^K 0,25 l € 4,70

Most | Most-Schorle – unser hausgemachter Apfelmost! 0,25 l € 4,70



Wissen wo's herkommt | Auszug unserer Lieferanten

Brät für Maultaschen
Metzgerei Seeger | Oberhaugstett

Wild
Heimische Jagd

Geflügel und Leber für Leberspätzle
Familie Nothacker | Neubulach-Liebelsberg

Eier
Geflügelhof Schwämmle | Neubulach-Liebelsberg

Kartoffeln
Familie Wahl | Breitenberg,
Familie Hamberger | Emberg

Kuchen & Torten
Konditorei Talblick | Schömberg

Bauernhof-Eis
Haselstallerhof | Gültlingen

Milch und Sahne
Schwarzwaldmilch | Freiburg

Kaffee
Seeberger | Ulm

Mineralwasser, Genusslimonaden & -schorlen
Teinacher Mineralbrunnen | Bad Teinach

Edelbrände & Liköre
Brennerei Mast | Sommenhardt

Biere
Hochdorfer Kronenbrauerei | Nagold



Zum Anstoßen & Genießen

Aperol Spritz ^{1 4 K} Aperol, Sekt, Tafelwasser	€ 7,50
Lillet Wild Berry ³ Lillet blanc, Schweppes Wild Berry	€ 8,00
Limoncello Sprizz Limoncello, Sekt, Tafelwasser	€ 8,00
Schwäbischer Mostcocktail Sekt, hausgemachter Apfelmost, Himbeersirup,	€ 7,90
Fine Spritz Alkoholfreier Orange Aperitivo, Schweppes Tonic Water, Tafelwasser	€ 7,50

Getränke

Alkoholfreie Getränke von Teinacher

mit

still medium classic	0,75 l	€ 5,20
Süßer Sprudel	0,5 l	€ 3,70
Genusslimonade	0,33 l	€ 4,30
Limette-Minze Mango-Maracuja-Orange		
Eistee Pfirsich	0,33 l	€ 4,30
Apfelsaftschorle	0,33 l	€ 4,30
Apfelsaftschorle	0,75 l	€ 7,20
Apfel-Johannisbeerschorle	0,33 l	€ 4,30
Cola-Mix ^{2 4 11}	0,33 l	€ 4,30

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser mit Kohlensäure	0,3 l	€ 2,40
Tafelwasser mit Kohlensäure	0,5 l	€ 3,40
Zavelsteiner Leitungswasser	0,3 l	€ 2,20
Zavelsteiner Leitungswasser	0,5 l	€ 3,00
Holunderblüten-Schorle	0,3 l	€ 3,50
Holunderblüten-Schorle	0,5 l	€ 5,00
"Wanderheim-Limo"	0,5 l	€ 5,00
mit Holunder-Rhabarbersirup		
Fanta ^{2 4 6 10}	0,33 l	€ 4,30
Coca-Cola zero ^{2 4 6 10 11}	0,33 l	€ 4,30

Heißgetränke

Große Tasse Kaffee ¹¹ entkoffeiniert	€ 3,60
Milchkaffee ^{11 F}	€ 4,50
Cappuccino ^{11 F}	€ 4,30
Espresso ¹¹	€ 3,00
Latte Macchiato ¹¹	€ 4,90
Heiße Schokolade ^F	€ 4,50
Heiße Schokolade mit Sahne ^F	€ 4,90
Glas Tee Ronnefeldt	€ 3,10
Schwarz ¹¹ Grün Kamille Pfefferminz Kräuter	
Rooibos Früchte	
Glas Tee ¹¹ mit Rum 4 cl	€ 7,40
„Heiße Wanderheim-Limo“	€ 4,50
mit Holunder-Ingwersirup	

Hochdorfer Biere

Goldkrone vom Fass Radler ^A	0,3 l	€ 3,70
Goldkrone vom Fass Radler ^A	0,5 l	€ 4,50
Hefeweizen vom Fass ^A	0,3 l	€ 3,90
Hefeweizen vom Fass ^A	0,5 l	€ 5,00
Pilskrone vom Fass ^A	0,3 l	€ 4,00
Pilskrone vom Fass ^A	0,5 l	€ 5,20
Helles Lagerbier ^A	0,5 l	€ 4,90
Kristallweizen	0,5 l	€ 4,90
Cola-Weizen	0,3 l	€ 3,90
Cola-Weizen	0,5 l	€ 5,00
Naturradler Zitrone ^A	0,33 l	€ 4,40
Alkoholfreies Bier ^A	0,33 l	€ 4,30
Alkoholfreies Hefeweizen ^A	0,5 l	€ 4,90

Spirituosen

Schnäpse vom Altjörgenhof in Sommenhardt		
Nägeles Birne Kirschwasser	2 cl	€ 3,60
Obstler	2 cl	€ 3,10
Himbeergeist	2 cl	€ 3,60
Zavelsteiner Burggeist	2 cl	€ 3,20
Blutwurz	2 cl	€ 3,10
Krokuswiesen-Heu	2 cl	€ 3,10
Jägermeister Ramazotti	2 cl	€ 4,30

1 | Konservierungsstoff
2 | Farbstoff

3 | Antioxidationsmittel
4 | Süßungsmittel
Saccharin

5 | Süßungsmittel Cyclamat
6 | Süßungsmittel Aspartam,
enthält Phenylalaninquelle
7 | Süßungsmittel Acesulfam
8 | Phosphat

9 | geschwefelt
10 | chininhaltig
11 | coffeinhaltig
12 | Geschmacksverstärker

13 | geschwärzt
14 | gewachst

A | Gluten
F | Milch
K | Sulfite

