



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 Rohkost- & Blattsalate, Kartoffelsalat & Croûtons mit in Ei gebratenen Maultaschen	*€ 16,90
	Gaisburger Marsch A F H N Deftiger Eintopf mit Siedfleisch, Gemüse- & Kartoffelwürfeln, haugemachten Spätzle, Zwiebeln & kräftiger Brühe	€ 13,00
	Heckengäu-Linsenteller A H I N mit Saiten- & grober Bauernbratwurst, dazu hausgemachte Spätzle	*€ 16,00
	3 hausgemachte Maultaschen nach traditionellem Rezept von Rolf Berlin A F H I N mit Zwiebelschmelze, dazu Rohkost- & Blattsalate, Kartoffelsalat & Croûtons	*€ 18,00
	Wanderheim Wirts-Leibgericht A F I 3 hausgemachte Kronelamm-Maultaschen mit Zwiebelschmelze auf sauren Kutteln	*€ 18,00
	3 hausgemachte pikante Wildklößchen in Wacholderrahmsoße A F H I K L N mit hausgemachten Spätzle, frischen Steinchampignons und Preiselbeer-Birne	€ 20,00
	Handgeschabte, geröstete Leberspätzle mit Majoran A H I N in Ei und Zwiebeln gebraten, dazu Rohkost- & Blattsalate, Kartoffelsalat und Croûtons	€ 17,30
	2 panierte Schnitzel vom Schweinerücken A F H I N mit hausgemachten Spätzle und feiner Rahmsoße oder mit Rohkost- & Blattsalaten, Kartoffelsalat und Croûtons oder mit Bratkartoffeln und feiner Rahmsoße	*€ 19,90 *€ 21,80 *€ 20,90
	Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind medium gebraten A H K N mit hausgemachten Spätzle und Rotweinsoße oder mit Bratkartoffeln und Rotweinsoße	*€ 26,20 *€ 28,50
	Hausgemachtes Bratforellenfilet kalt C F H I J A mit Bratkartoffeln, Dill-Sauerrahmdip, Gurke, Zwiebelringen und Salatbouquet	€ 18,00
<h2>Schwäbisch-Lecker ohne Fleisch</h2>		
	3 Gemüse-Maultaschen A H I mit geschmolzenen Zwiebeln, Rohkost- & Blattsalaten, Kartoffelsalat & Croûtons	*€ 18,00
	Salatplatte „Schäferin“ A(Brot) F H I I N mit Rohkost- & Blattsalaten, Gurken, Zwiebelringen, Kalamata Oliven, Fetakäse aus Lesbos, Croûtons, Brot & Butter	*€ 18,50
	Vegetarischer Heckengäu-Linsenteller mit hausgemachten Spätzle A H I N	€ 12,90
	Frische Steinchampignons in Sahnesoße A F H I N mit hausgemachten Semmelknödeln und frischem Schnittlauch	*€ 18,80
	Fetakäse aus Lesbos im Sesamfladen A(Brot) F H I N mit Gurke, Zwiebeln, Rucola und Oliven-Basilikum-Pesto	€ 15,00
	Schwäbischer Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Zimt & Zucker A F G K	*€ 9,50

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.



Leckeres Vorweg

Salatschüssel A H I N	€ 7,50
mit Rohkost- & Blattsalaten, Kartoffelsalat & Croûtons	
 Schwäbische Maultaschensuppe A H I N	€ 5,50

Herhaftes zum Vespert

 Hausgemachte Wanderer-Sülze im Weckglas A (Brot) F H I	€ 12,30
mit Schnittlauch-Vinaigrette, dazu Brot	
Wurstsalat „Straßburger Art“ aus Lyoner & Schinkenwurst A (Brot) F H I in Essig-Öl-Marinade, mit Käsestreifen, Zwiebelringen, Brot & Butter	*€ 12,60
Sommenhardter Vesperkäse A (Brot) F G I	€ 10,50
Herhafter Hartkäse aus Sommenhardt 200 g, mit Zwiebelringen, Brot & Butter	
 1 Paar Saitenwürste warm A (Brot) F G I	€ 9,50
mit Kartoffelsalat & Senf	€ 8,90
oder mit Brot, Butter & Senf	
 1 Paar geräucherte Bauernbratwürste warm A (Brot) F G I	€ 10,50
mit Kartoffelsalat & Senf	€ 10,00
oder mit Brot, Butter & Senf	

Wanderheim-Dessertkärtle

Bauernhof-Eis

Vanilleeis F Schokoladeneis F Erdbeersorbet	Kugel	€ 2,50
Sahne	Portion	€ 0,60
Schokoladensoße F	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 Vanilleeis, kalter Kakao & Sahne	€ 6,50
--	--------



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 Cleebronn/Güglingen 0,25 l € 6,80

Weinschorle ^K 0,25 l € 4,70

Most | Most-Schorle 0,25 l € 4,70



NATURPARK SCHWARZWALD
MITTE/NORD

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 Apfelmus, Himbeersirup,	€ 7,90
Fine Spritz Alkoholfreier Orange Aperitivo, Schweppes Tonic Water, Tafelwasser	€ 7,50

Getränke

Alkoholfreie Getränke von Teinacher

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	€ 3,00
Holunderblüten-Schorle	0,5 l	€ 4,10
“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		

mit

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
Blutwurzel	2 cl	€ 3,10
Krokuswiesen-Heu	2 cl	€ 3,10
Jägermeister Ramazotti	2 cl	€ 4,30

1 | Konservierungsstoff
2 | Farbstoff

5 | Süßungsmittel Cyclamat
6 | Süßungsmittel Aspartam,
enthält Phenylalaninquelle

9 | geschwefelt
10 | chininhaltig

13 | geschwärzt
14 | gewachst

3 | Antioxidationsmittel
4 | Süßungsmittel
Saccharin

7 | Süßungsmittel Acesulfam
8 | Phosphat

11 | coffeinhaltig
12 | Geschmacksverstärker

A | Gluten
F | Milch
K | Sulfite

