



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
Rohkost- & Blattsalate, Kartoffelsalat & Croûtons mit in Ei gebratenen Maultaschen
-  **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 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
-  **Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind** | medium gebraten ^{A|H|K|N} *€ 26,20
mit hausgemachten Spätzle und Rotweinsoße
-  **Bratforelle im Sesamfladen** | kalt ^{C|F|H|I|J|A} € 18,00
mit Dill-Sauerrahmdip, Gurke, Zwiebelringen und Salatbouquet

Schwäbisch-Lecker ohne Fleisch

-  **4 Gemüse-Maultaschen** ^{A|H|I|N} *€ 18,00
mit geschmelzten Zwiebeln, Rohkost- & Blattsalaten, Kartoffelsalat & Croûtons
- Salatplatte „Schäferin“** ^{A (Brot) | F | H | I | N} *€ 18,50
mit Rohkost- & Blattsalaten, Gurken, Zwiebelringen, Kalamata Oliven, Fetakäse aus Lesbos, Croûtons, Brot & Butter
-  **Vegetarischer Heckengäu-Linsenteller** 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
- 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|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}

mit Rohkost- & Blattsalaten, Kartoffelsalat & Croûtons

€ 7,50



Schwäbische Maultaschensuppe ^{A|H|I|N}

€ 5,50

Herzhaftes zum Vespere



Hausgemachte Wanderer-Sülze im Weckglas ^{A (Brot) | F | H | I}

mit Schnittlauch-Vinaigrette, dazu Brot

€ 12,30

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}

Herzhafter Hartkäse aus Sommenhardt | 200 g, mit Zwiebelringen, Brot & Butter

€ 10,50



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

Schokoladensoße ^F

Kugel

€ 2,50

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 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 Cleeborn/Güglingen 0,25 l € 6,80

Weinschorle ^K 0,25 l € 4,70

Most | Most-Schorle 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 | Schömburg

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		Hochdorfer Biere	
Tafelwasser mit Kohlensäure	0,3 l	€ 2,40	Goldkrone vom Fass Radler ^A 0,3 l € 3,70
Tafelwasser mit Kohlensäure	0,5 l	€ 3,40	Goldkrone vom Fass Radler ^A 0,5 l € 4,50
Zavelsteiner Leitungswasser	0,3 l	€ 2,20	Hefeweizen vom Fass ^A 0,3 l € 3,90
Zavelsteiner Leitungswasser	0,5 l	€ 3,00	Hefeweizen vom Fass ^A 0,5 l € 5,00
Holunderblüten-Schorle	0,3 l	€ 3,00	Pilskrone vom Fass ^A 0,3 l € 4,00
Holunderblüten-Schorle	0,5 l	€ 4,10	Pilskrone vom Fass ^A 0,5 l € 5,20
"Wanderheim-Limo"	0,5 l	€ 5,00	Helles Lagerbier ^A 0,5 l € 4,90
mit Holunder-Rhabarbersirup			Kristallweizen 0,5 l € 4,90
Fanta ^{2 4 6 10}	0,33 l	€ 4,30	Cola-Weizen 0,3 l € 3,90
Coca-Cola zero ^{2 4 6 10 11}	0,33 l	€ 4,30	Cola-Weizen 0,5 l € 5,00
Heißgetränke		Naturradler Zitrone ^A 0,33 l € 4,40	
Große Tasse Kaffee ¹¹ entkoffeiniert	€ 3,60	Alkoholfreies Bier ^A 0,33 l € 4,30	
Milchkaffee ^{11 F}	€ 4,50	Alkoholfreies Hefeweizen ^A 0,5 l € 4,90	
Cappuccino ^{11 F}	€ 4,30	Spirituosen	
Espresso ¹¹	€ 3,00	Schnäpse vom Altjörgenhof in Sommenhardt	
Latte Macchiato ¹¹	€ 4,90	Nägeles Birne Kirschwasser	2 cl € 3,60
Heiße Schokolade ^F	€ 4,50	Obstler	2 cl € 3,10
Heiße Schokolade mit Sahne ^F	€ 4,90	Himbeergeist	2 cl € 3,60
Glas Tee Ronnefeldt	€ 3,10	Zavelsteiner Burggeist	2 cl € 3,20
Schwarz ¹¹ Grün Kamille Pfefferminz Kräuter		Blutwurz	2 cl € 3,10
Rooibos Früchte		Krokuswiesen-Heu	2 cl € 3,10
Glas Tee ¹¹ mit Rum 4 cl	€ 7,40	Jägermeister Ramazotti	2 cl € 4,30
„Heiße Wanderheim-Limo“	€ 4,50		
mit Holunder-Ingwersirup			

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 | koffeinhaltig
12 | Geschmacksverstärker

13 | geschwärzt
14 | gewachst

A | Gluten
F | Milch
K | Sulfite

