

Liebe Gäste,

Herzlich willkommen in unserem Heiliggeist Stüble am Münster!

**Wir wollen Sie begeistern
und wünschen uns, dass Sie sich bei uns rundum
wohl fühlen.**

Einen großen Teil trägt unsere Küche dazu bei, die qualitativ hochwertige Produkte kunsthandwerklich verarbeitet. Unsere Produkte sollen mit Respekt behandelt werden, indem wir sie nicht verfälschen. Der Kalender der Jahreszeiten bestimmt unsere Gerichte, indem wir Ihnen saisonal angebotene Produkte empfehlen.

Die gelungenen Gerichte unserer Küche wollen wir Ihnen mit einem freundlichen, aufmerksamen, Ihnen zugewandten Service, der nicht an Etikette gebunden ist, servieren.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns.

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Kellner und Fragen Sie nach unserer Allergen-Karte. Wir werden in Rücksprache mit der Küche Ihr Essen anpassen!

Unsere Empfehlung

Maronencreme Suppe		8,90
Feldsalat mit French Dressing	klein	11,90
Speck und Croutons	groß	16,90
Steinpilz Ravioli á la Creme		23,90
Lauchzwiebeln, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan		
Kürbisrisotto mit Kürbiskernen		21,90
Ringlihof Ziegenkäse		
Gänsebrust mit Organgen-Honig Jus		32,90
Apfelrotkraut, Preiselbeeren, Kartoffelknödel und glasierte Maronen		
Hirschragout mit Kräuterseitlingen		28,90
Hausgemachte Spätzle und Rotkraut		
Rehmedaillon auf Kürbispüree		34,90
Kartoffelrolle		
Seeteufel auf Calvadosauce		36,90
Fenchelhonig und Kartoffelravioli		
Glühweinparfait mit frischen Früchten		11,90

Vorspeisen

Hausgebeizter Rote Bete-Lachs mit grünem Spargel und Tomatenvinaigrette	20,50
Riesengarnelen „Black Tiger“ mit Chili, Limette und Knoblauch gebraten	22,50
Carpaccio mit Parmesan rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch	18,50
Gebratene Jakobsmuscheln mit Mango-Linsen-Salat	22,50
Tatar vom Rinderfilet mit lauwarmem Spargelsalat	26,50

Salate

Kleiner gemischter Salat	8,50
Großer gemischter Salatteller	14,50
- mit Zitronen-Hähnchen	22,50
- mit Ziegenfrischkäse & Lavendelhonig	22,50
- mit gebackenem Camembert & Wildpreiselbeeren	20,50
Salatteller "Land und Meer" - mit Fischfilet, Garnele und kleinem Rindersteak	26,50

Suppen

Unsere Tagessuppe	9,50
Fischsuppe	14,50

Vegetarisch

Käse – Spätzle mit Röstzwiebeln	19,50
Kartoffelrösti mit Bio- Ziegenkäse überbacken auf Ratatouille	20,50
Spargel-Risotto mit Tomaten und Parmesan	24,50
Gemüse- Kartoffel „Curry“ mit Kokosmilch und Cashewkernen	22,50 <i>vegan</i>

Fleischgerichte

Braten vom Heimischen Rind in feiner Burgunderjus mit Freiburger Pfannengemüse und Polenta	28,50
Lammhüfte rosa gebraten mit Chorizo-Gnocchi und geschmorten Tomaten	32,50
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln dazu Speckbohnen und Spätzle	36,50
Schwarzwälder Cordon bleu vom Landschwein mit Pommes oder Bratkartoffel	26,50

Fischgerichte

Unsere Tagesempfehlung Fangfrisch	32,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten	29,50
Ganze Seezunge vom Grill	49,50

zu unseren Fischgerichten servieren wir Ihnen:
Blattspinat **oder** Freiburger Pfannengemüse **und** Kartoffeln

Traditionelle Badische Klassiker

Badischer Wurstsalat	
- Klassisch oder Elsässer	15,50
- mit Bratkartoffeln	18,50
Badisches Dreierlei mit Wurstsalat, Bibeleskäs und Bratkartoffeln	20,50
<i>Auch als Vorspeise für 2 Personen gerne</i>	
Fleischküchle mit Kartoffel-Gurken-Salat	20,50
Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit Pommes oder Bratkartoffel	22,50

Desserts

Affogato al caffe Vanilleeis mit Espresso	5,50
Eine Kugel Sorbet <i>oder</i> Eiscreme	2,50
<i>Unsere Sorten</i>	
Mangosorbet – Zitronensorbet – Cassisorbet – Vanilleeiscreme – Schokoladeneiscreme	
Crème Brûlée mit Rhabarberkompott	10,50
Apfelstrudel mit Vanilleeis	8,50
Dessert- Variation	12,50
Eis – Soufflé „Münster Blick“ mit einem Obstbrand beschwipst	12,50

Alkoholfreie Getränke

Bad Dürrheimer Mineralwasser

Natur <i>oder</i> Classic	0,25l	3,90
Natur <i>oder</i> Classic	0,75l	7,90

Tafelwasser

Kohlensäure <i>oder</i> Still	0,5l	4,50
Kohlensäure <i>oder</i> Still	1,0l	8,90

Libella

Cola, Orangenlimonade		
Zitronenlimonade, Spezi, Apfelschorle, Johannisschorle ^(1/2/5/9)	0,3l	4,20
	0,4l	5,40

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeernektar	0,3l	4,50
	0,4l	5,90

Rhabarberschorle	0,33l	5,50
------------------	-------	------

Orangina rot/gelb	0,25l	4,50
-------------------	-------	------

Cola light ^(1 9)	0,2l	4,50
-----------------------------	------	------

Bitter Lemon ^(5 10)	0,2l	4,00
--------------------------------	------	------

Tonic Water ⁽¹⁰⁾	0,2l	4,00
-----------------------------	------	------

Ginger Ale	0,2l	4,00
------------	------	------

Bier vom Fass ⁽¹³⁾

Rothaus Pils	0,3l	4,20
	0,4l	5,40

Radler süß oder sauer	0,3l	4,20
	0,4l	5,40

Bier aus dem Fläschle ⁽¹³⁾

Ketterer Weizen

Kristall <i>oder</i> Dunkel <i>oder</i> Ur. Weisse Hell	0,5l	6,00
---	------	------

Ketterer Pils alkoholfrei	0,33l	4,50
---------------------------	-------	------

Ketterer Weizen alkoholfrei	0,5l	6,00
-----------------------------	------	------

Aperitif und Sekt	0,1
Cuvée Jesuitenschloss Sekt trocken <small>(13)</small>	7,50
Sekt alkoholfrei <small>(13)</small>	6,50
Aperol Spritz <small>(1 13)</small>	8,50
Sekt Hibiskusblüte <small>(1 13)</small>	8,50
Hugo Spritz <small>(1 13)</small>	8,50
Limoncello Spritz <small>(1 13)</small>	8,50 <i>TIPP du Chef</i>
Campari Orange/Soda <small>(1 13)</small>	8,50

Stiftungsweingut Freiburg

	0,1 L	0,2 L	0,5 L
Gutedel trocken	3,10	6,20	15,50
Gutedel halbtrocken	3,10	6,20	15,50
Weißburgunder trocken	3,90	7,80	19,50
Grauburgunder trocken	4,00	8,00	20,00
Weißwein Cuvée 900 plus 4 trocken	3,40	6,80	17,00 <i>TIPP du Chef</i>
Chardonnay trocken	4,20	8,40	21,00
Weißburgunder & Chardonnay trocken	3,90	7,80	19,50
Spätburgunder Rosé trocken	3,90	7,80	19,50
Spätburgunder Rotwein trocken	4,20	8,40	21,00
Spätburgunder Rotwein halbtrocken	4,20	8,40	21,00
Weinschorle weiß oder rot		4,80	12,00

Weingut Kilian Hunn Gottenheim

	0,1 L	0,2 L	0,5 L
Rivaner trocken	3,50	7,00	17,50
Auxerrois trocken	4,50	9,00	22,50
Sauvignon Blanc trocken	4,50	9,00	22,50
Spätburgunder Weißherbst halbtrocken	3,80	7,60	19,00
Spätburgunder Weißherbst trocken	3,80	7,60	19,00
Spätburgunder Rotwein halbtrocken	4,40	8,80	22,00
Spätburgunder Rotwein trocken	4,40	8,80	22,00 <i>TIPP du Chef</i>

**Unsere besonderen Qualitätsweine
aus der 0,75 Flasche Stiftungsweingut Freiburg**

„Seit 1298 stehen die Weine für höchste Ansprüche an Qualität und Geschmack“

Die Gutsweine

2022 Gutedel trocken & halbtrocken 19,50

2022 900 plus 3 Cuvée trocken 22,50

2022 Weißburgunder trocken 25,50

2022 Grauburgunder trocken 28,50

2022 Chardonnay trocken 30,50

2022 Weißburgunder & Chardonnay trocken 29,50

Rotwein & Rosé

2022 Spätburgunder Rosé trocken 29,50

2019 Spätburgunder Rotwein trocken 32,50

(13) alle Weine

**Unsere besonderen Qualitätsweine
aus der 0,75 Flasche Stiftungsweingut Freiburg**

„Seit 1298 stehen die Weine für höchste Ansprüche an Qualität und Geschmack“

Die Ortsweine

2022 Freiburger Chardonnay trocken 34,50

2022 Freiburger Weißburgunder trocken 34,50

2022 Niederrimsinger Grauer Burgunder trocken 38,50

2019 Niederrimsinger Spätburgunder trocken 44,50

(13) alle Weine

**Unsere besonderen Qualitätsweine
aus der 0,75 Flasche Stiftungsweingut Freiburg**

„Seit 1298 stehen die Weine für höchste Ansprüche an Qualität und Geschmack“

Lagenweine

2021 Freiburger Schlossberg Riesling trocken 49,50

2022 Freiburger Schlossberg Grauburgunder trocken 49,50

2018 Freiburger Schlossberg Spätburgunder Rotwein trocken 59,50

Sekt 0,7 L Flaschengärung

Cuvée Jesuitenschloss 49,50

Chardonnay Brut 49,50

Grauer Burgunder Brut 49,50

Pinot Brut 49,50

(13) alle Weine

**Unsere besonderen Qualitätsweine
aus der 0,75 Flasche Weingut Kilian Hunn Gottenheim**

2022 Rivaner trocken	19,50
2022 Auxerrois trocken	29,50
2022 Sauvignon Blanc trocken	29,50

(13) alle Weine

Unsere besonderen Brände Stiftungsweingut Freiburg

„Seit 1298 stehen die Weine für höchste Ansprüche an Qualität und Geschmack“

Kirschwasser	2 cl	7,50
Obstwasser	2 cl	6,50
Tresterbrand Eichenfass	2 cl	7,50
Weinhefebrand	2 cl	6,50
Williams-Christ-Birnen Brand	2 cl	7,50
Zwetschgenwasser	2 cl	8,50

Warme Getränke

Tasse Kaffee	3,40
Espresso	3,20
Espresso Doppelter	4,40
Espresso Macchiato	3,60
Cappuccino	4,00
Milchkaffee	4,00
Latte Macchiato	4,80
Schokolade	4,80