

SPEISEKARTE

Ihre Auszeit mitten im Schwarzwald





WILLKOMMEN

– oder wie wir sagen: *Dobro Došli!*

Willkommen in unserer Welt zwischen Schwarzwald und Meer – mit einem neuen Kapitel und vertrauter Seele.

Wir – Daniel und Klaudija – heißen Sie herzlich willkommen in den Kniebis-Stuben. Mit großer Wertschätzung für die Geschichte dieses Hauses und tiefer Verbundenheit zu unseren beiden Heimatorten – dem Schwarzwald und Kroatien – führen wir die Tradition mit viel Herzblut weiter und setzen zugleich neue Akzente.

Unsere Küche ist so wie wir:

verwurzelt, offen und mit viel Liebe zum Detail. Neben regionalen Spezialitäten lassen sich hier und da auch feine wie deftige mediterrane Einflüsse entdecken – eine Hommage an meine (Klaudija) kroatischen Wurzeln.

Für uns stehen Herzlichkeit, Gastfreundschaft und ehrliche Qualität im Mittelpunkt – auf dem Teller und im persönlichen Miteinander. Die Kniebis-Stuben ist ein Ort, an dem man sich willkommen fühlt. **Schön, dass Sie da sind.**

Ihre Klaudija & Daniel



Im stillen Gedenken

Wer ein Haus mit Liebe erfüllt, hinterlässt Spuren – nicht nur in den Wänden, sondern auch in den Herzen.

Über viele Jahre wurde das ehemalige Café Günter von der Familie Günter geführt – gegründet von seinen Eltern und später liebevoll weitergeführt von Manfred Günter in zweiter Generation. Auch wenn wir ihn selbst nie persönlich kennenlernen durften, spüren wir sein Wirken überall: in der Atmosphäre des Hauses und in den vielen Erinnerungen, die die Menschen hier mit ihm verbinden.

Mit Achtung und Dankbarkeit führen wir weiter, was die Familie Günter mit Herz geschaffen hat – ehemals Cafe Günter – heute die Kniebis-Stuben.

VORSPEISEN *„Zwischen Waldduft und Meeresrauschen!“*

KROATISCH-MEDITERRANE GABELPROBE	11,80 €
Antipastiplatte: eingelgtes Gemüse, gebackene Auberginen, Oliven, Peperoni, dazu a Klecks Ajvar'ond hausgmachtes Tzatziki ond Brot	
BRUSCHETTA – A GRÜSSLE VOM SÜDEN UFF'M HOLZWEG	7,80 €
knuspriges Brot mit Tomädle, frischem Basilikum, a bissle Knobi ond Parmesa wie beim Sonnenuntergang am Meer, bloß halt do bei ons im Schwarzwald	

SUPPEN *„Hausgemacht mit Liebe – wie bei Oma!“*

FLÄDLESUPPE	5,80 €
Kräftige Rinderbrüh mit fei g'schnittana Pfannkucha – wie d'Oma's g'macht hot	
GRIESSKLÖSSCHENSUPPE	6,00 €
Klar, kräftig, guat, mit handgmachte Grießklöble – So fängt dr Genuss scho beim erschte Löffel a	

SALATE *„Heimat schmeckt überall ein bisschen anders!“*

BEILAGENSALAT	5,80 €
a kloiner, frischer Salat – passt zällem dazua	
GROSSER SALATTeller	10,20 €
allerhand Blattsalat ond Gmias – frisch, g'sond ond guat	
SALATTeller „KNUSPRIG TRIFFT FRISCH“	14,20 €
Für die, wo's au gern vegetarisch ond knuschrig hend – mit Feta im goldbraunen Mäntelchen	
SALATTeller „KNIEBIS-STUBEN“	15,90 €
G'mischter Salat und obendruf a Hänchenbrüschtle, zart wie's sein soll	

SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN *„Schwäbisch gekocht, mit kroatischer Seele gewürzt!“*

PANIERTES SCHNITZEL „WIENER ART“	18,40 €
knuschrig paniert, g'rad so wie's sich g'hört – mit Zitroneschnitz und Beilag nach Wunsch	
ZWIEBELROSTBRATEN	27,50 €
Rostbrata mit g'branda Zwiebl und Beilag nach Wunsch – an echtem Klassiker	
PFEFFERRAHM-STEAK	19,20 €
vom Schweinerücka – zart, saftig ond mit Soß bissle scharf, wie ma's gern hot und Beilag nach Wunsch	
S'KNIEBISPFÄNNLE	20,30 €
a guate Mischung aus Schweinefilet mit Pilz in Rahmsoß, Kässpätzle ond g'röstete Zwieble obe druff – wie's halt bei ons g'hört	

WÄHLE DEINE LIEBLINGSBEILAGE

Pommes, Spätzle, Kroketten, Bratkartoffeln, Djuvec Reis

KROATISCHE SPEZIALITÄTEN *„Heimat auf zwei Arten – und Liebe auf jedem Teller!“*

ĆEVAPČIĆI	17,30 €
deftig wie d'Wald, herzhaft wie d'Heimat – mit Djuveč-Reis, Pommes, Zwieble ond Ajvar	
RAŽNJIĆI	16,80 €
Heimat auf Spieße – 2 zarte Fleischspieße mit Djuveč-Reis, Pommes, Zwieble ond Ajvar	
POLA-POLA	17,50 €
für die, wo sich net entscheide könne – Ćevapčići, Raznjići mit Djuveč-Reis, Pommes, Zwieble ond Ajvar	
SAMOBORSKI KOTLET	19,50 €
A saftig gebratnes Schweinekotlett in würziger Knoblauchsoß' – mit Kartoffle direkt drinne „Von Kroatien zu uns – deftig, aromatisch, guat!“	
KROATIA TELLER	21,80 €
dobar tek – des beschde vom Balkan Ćevapčići, Ražnjići, kloins Steak und a kloins Schnitzel mit Djuveč-Reis, Pommes, Zwieble und Ajvar	

FLAMMKUCHEN *„Knusprig wie der Schwarzwald, warm wie Kroatien!“*

KNIEBISER	11,80 €
Schwarzwälder Schinken trifft feine Zwieble, Creme-Fraiche ond Schnittlauch – an Gruß vom Wald auf'm knuschprige Boden	
MEDITERRAN	13,80 €
mit frischen Tomaten, Mozzarella, würzigem Rucola und a bissle Knoblauch – wie ein Hauch Süden im Schwarzwald	

NUDELGERICHTE *„Zwei Länder, ein Geschmack – Nudeln wie wir sie lieben!“*

KNOBLAUCHSPAGHETTI A LA KNIEBIS	14,50 €
mit Schwarzwälder Speck, Tomaten, Chili, und a g'schmäckle vom Süden und Salat	
S'KÄSSPÄTZLE-GLÜCK	17,20 €
mit viel Liebe, g'schmolzenem Käs' und g'schmälzte Zwieble mit Salat	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE *„Ein Teller Glück für jedes Kind!“*

KNIEBISWICHEL	10,10 €
paniertes Schnitzel – knuschbrig und guat mit ner Beilag, wia's da schmeckt	
KNIEBIS-KNUSPERZWERGE	9,90 €
Nugget's mit Pommes – für alle kleinen Entdecker	
KNIEBISHEXLE	7,90 €
Nudle mit Tomatesoß – do brauchsch koa Zauberstab – bloß an Löffel	

VESPERKARTE *„Vesper so wie's der Schwarzwald liebt – deftig und echt!“*

KLASSISCHER WURSTSALAT deftiger Wurstsalat mit zarter Wurst, Zwiebeln, Essig und Öl – so wie's jeder mag	11,90 €
SCHWÄBISCHER WURSTSALAT deftiger Wurstsalat mit Lyoner, Schwarzwurst, Zwiebeln, Essig und Öl – ganz einfach, aber richtig guat	12,90 €
SCHWEIZER WURSTSALAT deftiger Wurstsalat mit Lyoner, Emmentaler, Zwiebeln, Essig und Öl – herzhaft und lecker	13,40 €
STRAMMER MAX Fleischkäs' mit Spiegelei obendrauf – uff frischem Brot „A richtig guads Stückerle für's Herz ond d'Magen!“	10,80 €
HERRGOTTSBSCHEISERLE hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat ond g'schmelzte Zwiebel – „A richtiges Stück Schwoba-Glück uff'm Teller!“	15,40 €
BAUERNBRATWÜRSTE 1 Paar warme, geräucherte Bauernbratwürste mit Brot und Senf – „deftig, herzhaft ond guat wie beim Schwoba dahoim!“	8,60 €

Alle Gerichte gibt es auch als Seniorenteller.
Bei sonstigen Fragen – wenden Sie sich bitte gerne an unser Personal.
Alle Speisen zum Mitnehmen und zur Abholung.

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT: Montag – Sonntag: 11:30 – 22:30 Uhr
WARME KÜCHE: Montag – Sonntag: 11:30 – 14:00 Uhr und 17:00 – 21:00 Uhr
DIENSTAG: Ruhetag

IHRE AUSZEIT MITTEN IM SCHWARZWALD
Regional, gutbürgerlich, frisch aus der Umgebung.

DESSERT *„Der süße Moment – wie der Duft des Waldes nach dem Sommerregen!“*

GEMISCHTES EIS (3 KUGELN)

Vanilleeis, Schokoladeneis und Erdbeereis
ohne Sahne
mit Sahne

5,10 €
6,60 €

FRUCHTBECHE (SAISONAL)

Erdbeer- und Vanilleeis, Sahne, Erdbeersoß und natürlich gemischtes Obst

8,20 €

SCHWARZWALDBECHE

Vanilleeis, Schokoladeneis, Kirschen, Kirschwasser und Sahne (Alkohol)

8,50 €

EIERLIKÖRBECHER

Vanilleeis, Eierlikör, Krokant und Sahne (Alkohol)

8,20 €

PORTION SAHNE

1,50 €

KUCHEN UND TORTEN *„Wer no Platz im Mäggele hot, kriegt jetzt ebbes fir's Herzle!“*

KUCHEN

3,80 €

TORTE

4,90 €

Bei der Auswahl der Kuchen hilft Ihnen gerne unser Service oder die Kuchentheke.

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT: Montag – Sonntag: 11:30 – 22:30 Uhr

WARMER KÜCHE: Montag – Sonntag: 11:30 – 14:00 Uhr und 17:00 – 21:00 Uhr

DIENSTAG: Ruhetag

IHRE AUSZEIT MITTEN IM SCHWARZWALD
Regional, gutbürgerlich, frisch aus der Umgebung.

GETRÄNKEKARTE *„Zwischen Tannenduft und Gläserklang – bei uns stoßt ma gern o!“*

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE *„Ohne Promille, aber mit viel G'schmack!“*

SINALCO		
Cola, Orange, Spezi, Zitrone, Cola Zero	0,3 l	3,70 €
PETERSTALER WASSER	0,75 l	4,40 €
BLACK FOREST (still), medium, classisch Sprudel	0,25 l	2,80 €
SCHWEPPES BITTER LEMON	0,3 l	3,70 €

VAIHINGER – SÄFTE *„Obst isch g'sond – ond als Saft no viel lieber!“*

APFELSAFT	0,3 l	3,70 €
ORANGENSAFT	0,3 l	4,10 €
MULTI-VITAMIN	0,3 l	3,80 €
KIRSCHSAFT	0,3 l	3,60 €
BANANENSAFT	0,3 l	3,40 €
JOHANNISBEERE	0,3 l	4,10 €
TRAUBENSAFT	0,3 l	3,60 €
MARACUJASAFT	0,3 l	3,60 €
KIBA	0,3 l	3,50 €
SAFTSCHORLE	0,3 l	3,20 €

KLOSTERGARTEN SAFTSCHORLE

BIRNE – INGWER	0,3 l	3,90 €
APFEL-JOHANNISBEERE-LAVENDEL	0,3 l	3,90 €

IHRE AUSZEIT MITTEN IM SCHWARZWALD
Regional, gutbürgerlich, frisch aus der Umgebung.

BIERE *„Wo's Bier schmeckt wie d'Heimat – da isch ma gern!“*

ALPIRSBACHER SPEZIAL	0,3 l	3,50 €
ALPRISBACHER SPEZIAL	0,5 l	4,70 €
ALPIRSBACHER PILS	0,3 l	3,50 €
ALPIRSBACHER HEFE HELL	0,3 l	3,50 €
ALPIRSBACHER HEFE HELL	0,5 l	4,70 €
RADLER	0,3 l	3,30 €
RADLER	0,5 l	4,50 €
COLAWEIZEN / RUSS	0,3 l	3,30 €
COLAWEIZEN / RUSS	0,5 l	4,50 €
ALPIRSBACHER KRISTALLWEIZEN	0,5 l	4,60 €
ALPIRSBACHER KLOSTER DUNKEL	0,5 l	4,70 €
ALPIRSBACHER NATURRADLER	0,33 l	3,80 €
ALPIRSBACHER ZWICKEL	0,33 l	3,80 €
ALPIRSBACHER HEFE 0,0 %	0,3 l	3,60 €
ALPIRSBACHER HEFE 0,0 %	0,5 l	4,80 €
ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU 0,0 %	0,33 l	3,80 €

SCHNÄPSE *„Des brennt kurz – aber wärmt lang!“*

KIRSCH, HIMBEERE, WILLIAMS, OBSTLER, MIRABELLE, ZWETSCHGE	2 cl	3,50 €
JÄGERMEISTER	2 cl	3,50 €
ŠLIVOVIC	2 cl	3,50 €
EIERLIKÖR	2 cl	3,40 €
MARILLENLIKÖR	2 cl	3,50 €
RAMAZOTTI	2 cl	4,80 €

LONGDRINKS *„Wenn d'Mischung stimmt, vergisst mer sogar s'Wetter!“*

GIN TONIC	4 cl	6,50 €
CUBA LIBRE	4 cl	6,50 €
WHISKEY – COLA, JACK DANIEL'S	4 cl	6,50 €

IHRE AUSZEIT MITTEN IM SCHWARZWALD
Regional, gutbürgerlich, frisch aus der Umgebung.

WEINKARTE „*A Viertele geht immer – zom Lacha, zom Schwätzla, zom Leba!*“

KONVENT DÜRRENNIMMERN eG	1,0 l	19,80 €
RIESLING TROCKEN QbA	0,25 l	5,40 €
LEMBERGER WEISSHERBST TROCKEN QbA	0,25 l	5,40 €
TROLLINGER MIT LEMBERGER TROCKEN QbA	0,25 l	5,40 €
WEINSCHORLE	0,25 l	3,90 €
SASBACHER WINZERKELLER eG	1,0 l	24,50 €
GRAUER BURGUNDER TROCKEN QbA	0,25 l	6,60 €
SPÄTBURGUNDER ROSE TROCKEN QbA	0,25 l	6,60 €
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN TROCKEN QbA	0,25 l	6,60 €
WEINSCHORLE	0,25 l	4,60 €
OBERKIRCHER WINZER	1,0 l	24,20 €
KINGELBERGER RIESLING QbA	0,25 l	6,50 €
SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST QbA	0,25 l	6,50 €
SPÄTBURGUNDER ROTWEI QbA	0,25 l	6,50 €
WEINSCHORLE	0,25 l	4,50 €
CASA VINICOLA SADONACI	0,75 l	25,20 €
PRIMITIVO DEL SALENTO I.G. P	0,25 l	6,90 €
VENEZIA GIULIA / CANTINA CABERT	0,75 l	25,00 €
PINOT GRIGIO BLUCH D.O.C.	0,25 l	6,90 €
SOMAIN LA COLOMBETTE	0,75 l	28,50 €
GRENACHE ROSE I.G.P.	0,25 l	7,80 €
COTES DU RHONE	0,75 l	32,70 €
LE PAS DE LA BEAUME A.O.C	0,25 l	8,90 €

SEKT *„Wenn's perlt im Glas, tanzt d' Gmüet mit!“*

SEKT PINOT TROCKEN	0,75 l	25,60 €
OBERKIRCHER WINZER eG	0,1 l	4,20 €

SPRITZIG SAFTSCHORLE *„Schirmle im Glas, Sonn' im Gesicht – so schmeckt d' Freiheit!“*

HUGO	0,25 l	6,50 €
APEROL SPRITZ	0,25 l	6,50 €
LILLET WILD BERRY	0,25 l	6,50 €

WARME GETRÄNKE *„A guter Kaffee isch wie a Umarmung von innen!“*

TASSE KAFFEE	2,90 €
CAPPUCCINO	3,80 €
LATTE MACCHIATO	4,10 €
MILCHKAFFEE	3,80 €
ESPRESSO	2,20 €
HEISSE SCHOKOLADE	3,60 €
EISKAFFEE	4,40 €
CAFE AFFOGATO	4,10 €
TASSE TEE (VERSCHIEDENE SORTEN)	2,80 €

HINWEIS AUF ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Liebe Gäste,

Auf Grund der Vielzahl an Zutaten und Allergenen haben wir alle Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen für unsere Speisen und Getränke übersichtlich in einem separaten Ordner für Sie zusammengestellt. Bitte sprechen Sie unser Personal an, falls Sie diesen Ordner einsehen möchten oder Fragen haben.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT: Montag – Sonntag: 11:30 – 22:30 Uhr
WARME KÜCHE: Montag – Sonntag: 11:30 – 14:00 Uhr und 17:00 – 21:00 Uhr
DIENSTAG: Ruhetag