

# KNÖPFLESBRUNNEN

## VON HIER OBEN SIEHT MAN WEITER

# Essen und Trinken

Liebe Gäste,  
Wir freuen uns, Sie bei uns auf 1100 m ü.M. begrüßen zu dürfen.  
Es ist uns wichtig, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.

Manchmal gelingen uns die Dinge sofort, manchmal erst im zweiten Anlauf. Es ist eben wie im ganz normalen Leben, es läuft nicht immer alles perfekt. Wir geben unser Bestes, um diesem wunderbaren Flecken Erde gerecht zu werden.  
Wenn Ihnen etwas sehr am Herzen liegt, sprechen Sie uns gerne an, wir haben ein offenes Ohr.

Wir bereiten unsere Speisen von Grund auf selbst zu und kochen immer frisch. Daher kann es bei viel Betrieb manchmal etwas länger dauern. Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie die Aussicht. Wir geben unser Bestes, versprochen.

Alexandra, Sebastian und das ganze Knöpfele-Team

Hinweise zu den Allergenen & Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

# KNÖPFLESBRUNNEN

VON HIER OBEN SIEHT MAN WEITER

## Vesper - Karte

<b>Schindelmacher Vesperbrett</b> <sup>(A, F, K, 1, 6)</sup>	11,20 €
<i>Schinken, Landjäger, Bauernwurst, 6 Monate alter Belchenkäse vom Glocknerhof und Brie mit Butter, Bauernbrot &amp; Garnitur. Alle Fleischprodukte sind von der Metzgerei Krone in Schönau.</i>	
<b>Knöpfe-Burger</b> <sup>(A, F, K, 1, 6)</sup>	8,50 €
<i>Warmes gezupftes Schäufole zwischen zwei krossen Scheiben Bauernbrot, mit Honig-Senf-Sauce &amp; hausgemachtem Krautsalat.</i>	
<b>Wurstsalat</b> <sup>(A, K, 1, 6)</sup>	8,70 €
<i>Mit Fleischwurst und hausgemachtem Dressing.</i>	
<b>Elsässer Wurstsalat</b> <sup>(A, F, K, 1, 6)</sup>	9,20 €
<i>Mit Fleischwurst &amp; Emmentaler Käse.</i>	
<b>Schüssel Salat</b> <sup>(E, K)</sup> <b>vegan</b>	5,50 €
<i>Salat vom Hof Sütterlin in Schallbach, gemischt mit saisonalem Gemüse und mit gerösteten Kernen garniert. Leicht und erfrischend für den Sommer.</i>	
<b>Käsknöpfe</b> <sup>(A, F, I)</sup> <b>vegetarisch</b>	8,70 / große Portion 10,50 €
<i>Auf dem Knöpflesbrunnen muss es natürlich auch Knöpfe geben. Unsere selbst geschabten Knöpfe mit herzhaftem Alpkäse und Zwiebeln verfeinert.</i>	
<b>Hausgemachte Maultaschen mit Salat</b> <sup>(A, E, F, I, K, 1, 6)</sup>	11,70 €
<i>Unsere frisch gemachten Maultaschen in Butter gebraten mit einer schönen Salatgarnitur.</i>	
<b>Hausgemachte vegetarische Maultaschen mit Salat</b> <sup>(A, E, F, I, K)</sup> <b>vegetarisch</b>	11,70 €
<i>Die vegetarische Variante mit einer Füllung aus Steinpilzen und Spinat. Ein klein wenig Salbei verpasst ihnen den letzten Schliff.</i>	
<b>Ein Paar Bauernwürste mit Brot</b> <sup>(A, E)</sup>	7,50 €
<i>Leicht angeräucherte, gebrühte Bauernwurst mit Brot und Senf. Einfach und gut.</i>	
<b>Knöpfe mit Soße</b> <sup>(A, E, F)</sup>	Kleine Portion 4,50 / 6,50 €
<i>Knöpfe mit einer leckeren Rahmsauce. Alles selbst gemacht aus besten Grundzutaten.</i>	
<b>Winzerbrot</b> <sup>(A, C, 1, 2)</sup>	6,50 €
<i>Zwei Scheiben Bauernbrot, in verschiedenen Varianten überbacken:</i>	
<i>- á la Flammkuchen: Mit Schmand, Zwiebel und Speck</i>	
<i>- á la Chèvre: Mit Ziegenfrischkäse und Lauch <b>vegetarisch</b></i>	
<i>- Mix: Eine Scheibe á la Flammkuchen, eine Scheibe á la Chèvre</i>	

# KNÖPFLESBRUNNEN

VON HIER OBEN SIEHT MAN WEITER

Kuchen	2,80 - 3,20 €
<i>Wählen Sie bitte aus unserem Tagesangebot aus. Alle Kuchen sind selbst gemacht.</i>	
Torten	3,50 - 4,00 €
<i>Wählen Sie bitte aus unserem Tagesangebot aus. Alle Torten sind selbst gemacht.</i>	
Portion Sahne	0,50 €

## Alkoholfreie Getränke

afri cola <sup>(2,9)</sup>	0,33l	3,00 €
Bluna <sup>(2,3)</sup>	0,33l	3,00 €
Bluna Mix Cola Orange <sup>(2,3,9)</sup>	0,33l	3,00 €
Bergwachtschorle - das Apfelschorle	0,33l	3,00 €
Johannisbeerschorle	0,33l	3,00 €
Rhabarberschorle	0,33l	3,00 €
Almdudler	0,35l	3,20 €
Lieler Mineralwasser (classic/still)	0,5l	3,20 €

## Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,60 €
Cappuccino <sup>(F)</sup>	3,20 €
Latte macchiato <sup>(F)</sup>	3,40 €
Milchkaffee <sup>(F)</sup>	3,40 €
Espresso	2,20 €
Entkoffeinierter Kaffee	2,60 €
Kaffee Knöpfe (Kaffee mit Kirsch & Sahne) <sup>(F)</sup>	4,50 €
Heiße Schoggi <sup>(F)</sup>	3,00 €
Lumumba (Heiße Schoggi mit Rum & Sahne) <sup>(F)</sup>	4,50 €
Tee	2,70 €

*Offener Tee: Zitronenverbene, Pfefferminze, rote Waldfrüchte, Schwarztee, Kräutermischung*

# KNÖPFLESBRUNNEN

VON HIER OBEN SIEHT MAN WEITER

## Bier

<b>Freiburger Pils</b> <sup>(A)</sup> <i>Gut gekühlt bei 8°C. Was gibt es Besseres nach einer Tour?</i>	0,33 l	3,00 €
<b>Urtrunk</b> <sup>(A)</sup> <i>Das naturtrübe, fruchtig-herbe Bier in der Bügelflasche.</i>	0,33 l	3,20 €
<b>Hefeweizen</b> <sup>(A)</sup> <i>Frisch, mit langanhaltender Kohlensäure.</i>	0,5 l	4,00 €
<b>Radler</b> <sup>(A)</sup> <i>Das naturtrübe Radler von Ganter. Gibt es auch als alkoholfreie Variante.</i>	0,33 l	3,00 €
<b>Alkoholfreies Weizen</b> <sup>(A)</sup> <i>Schmeckt wie ein Weizen schmecken muss. Nur ohne Alkohol.</i>	0,5 l	4,00 €
<b>Alkoholfreies Pils</b> <sup>(A)</sup> <i>Die Freiburger Variante ohne Alkohol.</i>	0,33 l	3,00 €
<b>Badisch Hell</b> <sup>(A)</sup> <i>Ein erfrischendes Helles in der Bügelflasche. Ideal im Sommer..</i>	0,5 l	4,00 €

## Kleines & Feines

<b>Diverse Schnäpse der Brennerei Wild</b> <i>Mirabelle, Williams, Williams Gold, Zwetschge Gold, Haselnuss Gold, Zibärtele, Quitte Gold, Weinbergpfirsich Gold, Waldhimbeerlikör, Wurzelfeuer...</i>	2 cl	3,20 €
<b>Haselnuss-Eierlikör</b> <i>Eine Geschmacksexplosion im Waffelbecher serviert.</i>	2 cl	3,20 €
<b>Black Forest Wild Rum</b> <i>Der sensationelle Rum von Wild. 8 Jahre im Holzfass gelagert. Eine Rarität für den Genießer.</i>	2 / 4 cl	4,00 / 7,50 €
<b>Black Forest Wild Whisky</b> <i>Eine weitere Spezialität der jungen, wilden Gebrüder Wild aus Gengenbach. Ein fruchtiger, weicher Whisky aus dem Schwarzwald mit leichter Vanillenote und langem Abgang.</i>	2 / 4 cl	4,00 / 7,50 €
<b>Kirschwasser</b> <i>Ein ehrliches Kirschwasser von Alexandras Cousin Joschka Walter aus Oberschopfheim.</i>	2 cl	3,20 €
<b>Kräuterschnaps „Schwarzwaldteufel“</b> <i>40 Kräuter. 51%. Ein 200 Jahre altes Rezept. Teuflich gut.</i>	2 cl	3,00 €
<b>Obstler</b>	2 cl	2,50 €

# KNÖPFLESBRUNNEN

VON HIER OBEN SIEHT MAN WEITER

---

## Wein & Sekt

---

### ROT

**bio Spätburgunder - trocken** 0,2 l 4,20 €  
*Weingut Rieger, Betberg (Baden) 2017. Kräftig in der Farbe, fruchtig im Geschmack.*

### WEISS

**Gutedel - trocken** 0,2 l 3,90 €  
*Weingut Lämmlein-Schindler, Schliengen (Baden). Ein frischer und unkomplizierter Gutedel mit erfrischendem Duft nach Zitrus und grünem Apfel.*

**bio Grauer Burgunder - trocken** 0,2 l 4,20 €  
*Weingut Rieger, Betberg (Baden). Gehaltvoller als ein Gutedel.  
Ein typischer Grauburgunder, spritzig und mit frischen Duftnoten nach Apfel & Mirabellen.*

### ROSÉ

**bio Lust auf Rosé - feinherb** 0,2 l 4,20 €  
*Weingut Rieger, Betberg (Baden) 2017. Cuvée aus Spätburgunder, Regent & Merlot.  
Gut gekühlt ein spritziger Wein für die Sonnenterrasse.*

**Weinschorle** 0,25 l 3,40 €  
*Rot oder Weiss, Sauer oder Süß, sie haben die Wahl.*

### SEKT

**Schloss Munzingen - trocken** 0,1 l 3,00 €  
*Um einen wunderbaren Augenblick zu feiern - ein Grund findet sich immer.*

---

## Flaschenweine

---

### WEISS

**demeter Grauer Burgunder \*\*SR\*\* Alte Rebe** 0,75 l 25 €  
*Weingut Rieger, Betberg (Baden). 2018. Schon die Farbe erstrahlt in einem tollen Kupferrot. Cantaloupe Melone, Birne, Quitte, Vanille.  
Der Sonnenuntergang kann kommen! 93 Punkte falstaff*

### ROT

**demeter Spätburgunder im Holzfass gereift** 0,75 l 18 €  
*Weingut Rieger, Britzingen (Baden). 2018. Spätburgunder.  
Von 30 Jahre alten Reben. Satte Schwarzkirsche, gute Würze und reifes Tannin.*

# KNÖPFLESBRUNNEN

VON HIER OBEN SIEHT MAN WEITER

## Allergene & Zusatzstoffe

### Allergene

- A) Getreideprodukte (glutenhaltig)
- B) Fisch
- C) Krebstiere
- D) Schwefeldioxide und Sulfite
- E) Sellerie
- F) Milch & Laktose
- G) Sesamsamen
- H) Schalenfrüchte
- I) Eier
- J) Lupinen
- K) Senf
- L) Soja
- M) Weichtiere
- N) Erdnüsse

### Zusatzstoffe

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Süßungsmittel(n)
- 5) enthält eine Phenylalaninquelle
- 6) mit Phosphat
- 7) geschwefelt
- 8) mit Geschmacksverstärker
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) geschwärzt
- 12) gewachst

Wir weisen darauf hin, dass den von uns zubereiteten Speisen & Getränke keine Zusatzstoffe beigefügt sind, jedoch einige Zutaten bereits Zusatzstoffe enthalten.

# KNÖPFLESBRUNNEN

VON HIER OBEN SIEHT MAN WEITER

## Produzenten & Lieferanten

### Fleisch & Wurstwaren



#### Metzgerei Krone Wolfgang & Astrid Strohmeier

Handy? "Hab ich nicht." Homepage? "Brauch ich nicht."  
Wolfgang ist ein Phänomen. Er ist mit Leib und Seele Metzger, sieben Tage in der Woche sind er und seine Frau Astrid für ihre Metzgerei da. Das merkt man ihren Produkten an und hat uns schon mehrmals gerettet, wenn wir am Samstag Abend feststellen, dass der Schinken niemals bis am Montag reicht. Das Rindfleisch kommt aus dem großen und kleinen Wiesental, das Schweinefleisch aus kleinen Höfen in der Umgebung von Sigmaringen. Geräuchert wird in der eigenen Räucherei in Wieden, das Buchenholz dafür kommt aus dem Wäldern rund um Utzenfeld. Manchmal braucht es gar kein Siegel und Zertifikat um trotzdem nachhaltig zu wirtschaften. Dafür hätten die beiden wahrscheinlich auch gar keine Zeit...

Metzgerei Krone in Schönau

### Brot



#### Berndt Greiner Berndt Greiner

Ein frisches Bauernbrot haben wir gesucht. Mit besten Zutaten, handwerklich gebacken und das auch noch am nächsten Tag lecker schmeckt. Zum Glück haben wir den Tipp bekommen nach Hausen zu Berndt Greiner zu fahren. Berndt nennt Brot backen sein Hobby aber das ist eine dezente Untertreibung. Das merkt man zum einen wenn man seine Backstube mit dem xy Jahren alten Backofen sieht und vor allem wenn man sein Brot probiert: Herzhafte Kruste, tolle Krume, frischer Geschmack. Und das nur mit Wasser, Hefe, Salz und Mehl (aus der Streichmühle im kleinen Wiesental). So, wie schon seit Urzeiten Brot gebacken wird. Danke, Berndt.

[www.restaurant-laeubin-hausen.de](http://www.restaurant-laeubin-hausen.de)

### Obst & Gemüse



#### Obst & Gemüse Sütterlin Daniel Sütterlin

Während hier oben auf dem Knöpfle oft noch der Boden gefroren ist, wächst und gedeiht es schon rund um Schallbach in der Rheinebene. Das milde Klima, der fruchtbare Boden und die sorgsame Bearbeitung durch Daniel und sein Team sorgen dafür, dass wir hier frische Salate, knackige Radieschen, leckere Pflaumen und Äpfel für unsere Kuchen und vieles mehr genießen dürfen. Und mal ehrlich, ist es nicht viel schöner Obst und Gemüse auf dem Markt zu kaufen als im Supermarkt?

Jeden Freitag auf dem Markt in Schönau oder in Sütti's Hofladen in Schallstadt

### Käse



#### Glocknerhof Markus Glockner & Cornelia Brenneisen

Seit 300 Jahren wird der Glocknerhof in Kaltwasser am Fuße des Belchens bewirtschaftet. Und seit über zwanzig Jahren wird die hofeigene Milch zu Käse und Milchprodukten verarbeitet. Ohne Silofutter, von behornten Kühen, welche die meiste Zeit des Jahres auf der Weide stehen dürfen.

Die Käseherstellung im Schwarzwald ist eine Rarität geworden, daher freuen wir uns, mit dem Glocknerhof einen Produzenten gefunden zu haben, der nachhaltig und handwerklich wirtschaftet und dabei auch noch nur zehn Kilometer Luftlinie entfernt ist. Und einen fantastischen sechs Monate alten Belchenkäse hat und uns auch unsere "nasse Chäsli" liefert.

[www.kaeserei-glocknerhof.de](http://www.kaeserei-glocknerhof.de)

# KNÖPFLESBRUNNEN

VON HIER OBEN SIEHT MAN WEITER

## Produzenten & Lieferanten

### Wein



**Weingut Rieger**  
*Philipp Rieger*



Wir wussten, wir wollten Bio-Wein. Und aus der Umgebung. Und so sind wir Philipp begegnet. Ein toller Mensch, ein tolles Weingut. Seine Weine sind vielfach prämiert und das Weingut von Demeter und Ecovin zertifiziert.

Wir schätzen die Vielfalt der Weine und ihre überragende Qualität, die die Eigenheiten der Trauben und des Anbaugebiets zur Geltung bringen und sich abheben vom Einheitsbrei der Massenproduktionen.

Wir sind froh, so großartige Produkte bei uns anbieten zu können.

[www.weingutrieger.de](http://www.weingutrieger.de)

### Streuobst-wiesencider



**Hofgut Wörner**  
*Matthias Wörner*



Der Streuobstwiesencider von Matthias hat uns sofort überzeugt.

Alte Apfel- und Birnensorten von Hochstammbäumen aus Durbach und Umgebung geben dem Cider einen unnachahmlich spritzigen und intensiven Geschmack. Die sorgfältige Verarbeitung und das Können und die Liebe, die Matthias in seine Produkte steckt, sind in jeder Flasche spürbar. Und, dass er auf die Idee kam den Cider in kleine Flaschen abzufüllen, aus denen man direkt genießen kann, finden wir großartig.

Unkompliziert, regional, handwerklich.

So lieben wir es.

[www.weingut-woerner.com](http://www.weingut-woerner.com)

### Destillate & Liköre



**Brennerei Wild**  
*Familie Wild*



Die Brennerei Wild kennen wir schon sehr lange, liegt sie doch in Gengenbach, einem Nachbardorf von Alexandras Elternhaus. Schon das Flaschendesign zeigt an: Hier sind mehrere Generationen am Werk. Tradition, Innovation und Familiensinn sind die Säulen, auf denen sie ihre Produkte aufbauen. Neben den feinen Bränden und Likören haben wir auch den Rum, Gin und Whisky aus der "Black Forest Wild Spirits" Linie im Angebot. Alle Produkte zeichnen ihre gewissenhafte Herstellung aus, was man in einem klaren und reinen Geschmack spürt, der das ursprüngliche Ausgangsprodukt in den Vordergrund stellt.

[www.wild-brennerei.de](http://www.wild-brennerei.de)

### Getränke-händler



**Stib Gritsch Getränke Fachmarkt**  
*Bernd Gritsch*

Ohne Bernd und sein Team kein Bier, kein Bergwachtschorle, kein afri cola und kein Almdudler auf dem Knöpfle. So einfach ist das. Und das will man sich gar nicht ausmalen! Daher sind wir froh, dass der Laster sich wöchentlich schwer beladen den Knöpflesbrunnenweg herauf quält und dafür sorgt, dass keiner verdursten muss. Und wir danken Bernd für die gute Zusammenarbeit und unkomplizierte Hilfe, falls mal doch was klemmt.

Stib Gritsch Getränkemarkt in Schönau