

# KURHAUS

Kulinarik + Kultur  
*...von hier*

 *lich  
willkommen!*



# Herzlich willkommen!



im Kurhaus Bad Dürrhein! Genießen Sie regionale Küche, leckere Kuchen und saisonale Köstlichkeiten – und das alles mit einem wunderbaren Blick auf den Bad Dürrheimer Kurpark!

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und lassen Sie es sich schmecken! Ihr Kurhaus-Team

## Schmeck den Süden und Naturparkwirt

Regionalität wird bei uns groß geschrieben. Mit unseren Gerichten bringen wir ein Stück Heimat auf Ihren Teller. Ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse und alles aus unserem „Ländle“. Deshalb sind wir mit Leib und Seele „Schmeck den Süden“-Gastronom und Naturparkwirt!

So besteht zum Beispiel jedes „Schmeck den Süden“-Gericht, gekennzeichnet mit den zwei Löwen , ausschließlich aus Produkten der Region.

Schmeck den Süden  
*Gastronomien*  
Baden-Württemberg



Besuchen Sie uns auch auf  
[www.kurhaus-badduerrheim.de](http://www.kurhaus-badduerrheim.de)

### Lesebrille



Falls Sie Ihre Lesebrille vergessen haben, sprechen Sie uns bitte an. Wir verfügen über Lesebrillen in verschiedenen Stärken.



## Kleinigkeiten vorab



**Doppelte Rinderkraftbrühe**   **4,80 €**  
mit hausgemachten Eierflädle (10|12)

**Reichenauer  
Karottencrèmesuppe**    
mit Kürbiskernöl **4,90 €**



**Kalbfleischpastete  
im Teigmantel**   **9,30 €**  
mit Rucola von der Insel Reichenau  
dazu Pinienkerne und Sauce Cumberland (3|16)



**Schwarzwälder Schinkenteller**   **9,90 €**  
mit rohem und gekochtem Schinken der Metzgerei Haller,  
ausgarniert mit Rucolasalat, Cocktailtomaten und Käsechips  
vom Hofladen Merz, dazu Baguette und Butter (2|4)

# CLUB-Taler-Menü



**Reichenauer Karottencrèmesuppe**    
mit Kürbiskernöl

**Schweineschnitzelchen „Wiener Art“**    
Aus erstklassigem Schweinerücken von der Metzgerei Haller, paniert und klassisch in Butterschmalz goldbraun gebraten. Dazu servieren wir eine Bratensauce und frittierte Kartoffelsticks (10|12|15)

**Zweierlei gebackenes Eis**    
von Vanille und Schokolade umlegt mit  
frischen Früchten vom Obstbauer Hangarter (1|10|15)

**für 3 CLUB-Taler  
oder 18,00 €**

Dieses Gericht können Sie mit dem CLUB-Taler bezahlen. Sie erhalten ihn mit Ihrer Gästekarte über Ihren Vermieter oder im Haus des Gastes für 5 € pro Stück – Sie sparen bares Geld!

# Aus dem Garten



## „Kneipp Salat“

8,80 €

Knackiges Blattsalat-Arrangement an Himbeer-Cassis-Vinaigrette mit marinierten Erdbeeren, Apfelspalten und Pinienkernen (16)

### Wahlweise auch:

mit Putenbruststreifen

11,80 €

mit Ziegenkäse vom Schwalbenhof (15)

10,90 €

in Bräunlingen von der Käseroute (15)

Naturpark Südschwarzwald



## Bunter sommerlicher Salat

9,30 €

mit Karotten-, Gurken-, Tomaten- und Blattsalaten, garniert mit frittierten Champignons und gebratenen Forellenfilettranchen von der Fischzucht Dunse (10)

## Großer Salatteller vom Buffet

5,20 €

Wählen Sie aus unserer Auswahl saisonale Blatt- und Rohkostsalate aus der Region

**Zu allen Salaten gibt es eine Brotauswahl.**

## Klassiker von hier



### **Käserahmknöpfe** **8,10 €**

aus Hartweizengrieß und feinstem Spätzlemehl der Knaus-Mühle selbstgemacht. Mit dem Spätzlehobel wird der Teig zu leckeren Knöpfe gerieben. Mit würzigem Bergkäse vom Bad Dürrheimer Wochenmarkt und Schwarzwaldsahne geschwenkt, dazu gibt es geröstete Zwiebeln. (10|12|15)

#### **Wahlweise auch:**

mit Schwarzwälder Schinken und Lauchzwiebeln (2) **10,50 €**

### **Bad Dürrheimer Wurstsalat** **7,90 €**

Für unseren Bad Dürrheimer Wurstsalat verwenden wir beste Lyonerwurst vom Hofladen Merz in Riedböhringen. Angemacht mit unserem Hausdressing, dazu Gewürzgürkle, Zwiebelringe, Rucola aus unserem Kräuterbeet und Bauernbrot. (2|4)

#### **Wahlweise auch:**

mit Käsestreifen vom Bad Dürrheimer Wochenmarkt **8,90 €**

mit Bratkartoffeln aus Kartoffeln **11,80 €**

vom Hof Klausmann in Obereschach

### **Hausgemachte Maultaschen** **8,90 €**

Unsere Maultaschen werden mit frischem Nudelteig von der Metzgerei Haller handgefertigt. Gefüllt mit Fleischbrät und Kräutern werden sie mit Eiern vom Hof Klausmann und Lauch fein angebraten. Dazu servieren wir selbstgemachten warmen Kartoffelsalat, aus Kartoffeln vom Hof Klausmann in Obereschach. (2|8)

## Klassiker von hier



### Linsen mit Eierknöpfle 9,90 €

Der schwäbische Klassiker: feinste Linsen im Einklang mit unseren selbstgemachten Eierknöpfle, dazu servieren wir ein Paar Saitenwürstle der hiesigen Metzgerei Haller. (2|10|12)

#### Wahlweise auch:

Vegetarisch ohne Saitenwürstle 7,60 €

### Schwäbischer Zwiebelrostbraten 19,90 €



kleine Portion 16,90 €

Eine Spezialität unserer Region vom Schwarzwälder Weiderind von der Metzgerei Haller mit würziger Jus, dazu servieren wir Kartoffel-Kräuterplätzchen oder selbstgemachte Knöpfle. (10|12)

**Sie haben Lust auf unsere regionalen Leckereien, können sich aber nicht entscheiden? Dann haben wir genau das Richtige:**

### Kurhaus-Tapas 15,60 €

Viererlei Variation aus der Kurhaus-Küche: Linsen mit Eierknöpfle und Saitenwürstle, Kartoffelsalat mit Hackfleischküchle, Maul-täschle mit Zwiebelschmelze und Bad Dürrheimer Wurstsalat, dazu reichen wir Brot. (2|10|12|14|15)



## Aus Topf und Pfanne



**Lachsforelle**   **20,70 €**

von der Fischzucht Dunse, pochiert an Zitronensauce  
mit Kräuterreis und Vichykarotten (9|15)

**Gebratenes Forellenfilet**   **18,50 €**

von der Fischzucht Dunse, mit Limettenbutter  
und Gemüsebouquet, dazu Rosmarinkartoffeln (9|10)

**Nudel-Pfanne** **9,60 €**

**kleine Portion 7,90 €**

mit Zuckerschoten, Kirschtomaten, Champignons und Pinien-  
kernen sowie geräucherten Schwarzwälder Schinken chips vom  
Reinertonishof in Schönwald und Parmesanspänen. (2|16)

Auf Wunsch auch vegetarisch.

**Zwei panierte Schweineschnitzel** **15,30 €**

**„Wiener Art“**   **kleine Portion 11,90 €**

Aus erstklassigem Schweinerücken von der Metzgerei Haller,  
paniert und klassisch in Butterschmalz goldbraun gebraten. Dazu  
servieren wir eine Bratensauce und frittierte Kartoffelsticks.  
(10|12|15)

## Aus Topf und Pfanne



**„Löwenteller“**   **17,10 €**  
**kleine Portion 13,80 €**

Gebratene Streifen vom Jungschweinfilet des hiesigen Fleischers Haller, auf Pilzrahm, mit heimischem Käse vom Hofladen Merz überbacken, dazu selbstgemachte Eierknöpfe. (10|12)

**Kurhaus Grillteller**   **eine Person 19,50 €**  
**zwei Personen 37,90 €**

Schweinefilet, Rostbraten und Schweinerückensteak vom Grill von der Metzgerei Haller, mit Pommes frites und Speckbohnen sowie Kräuterbutter und Jus. (2|10)

**Gebratene Hähnchenbruststreifen** **16,80 €**  
auf Ratatouille-Gemüse und gebratenen Kartoffelwürfeln

**Zu allen Hauptgerichten können Sie sich einen Salat an unserer Salatbar zusammenstellen.**

## Für unsere kleinen Gäste



### **Eierknöpfe mit Rahmsauce** **4,20 €**

Bestell Dir unsere frischen selbstgemachten Eierknöpfe mit einer leckeren Rahmsauce. Echt schwäbisch und richtig lecker!

(10|12|15)

### **Kinderschnitzel „Wiener Art“** **6,00 €**

Hast Du Lust auf ein kleines Wiener Schnitzel mit frittierten Kartoffelsticks? (10|12|15)

Möchtest du Ketchup oder Mayonnaise dazu? (2)

### **„Goldgräber Teller“** **6,00 €**



Die Hähnchennuggets werden von uns aus bestem Hähnchenfleisch selbstgemacht und knusprig frittiert. Möchtest du dazu lieber Eierknöpfe oder frittierte Kartoffelsticks?

Möchtest du Ketchup oder Mayonnaise dazu? (2|9|10)

# Süßes hinterher



„Versuchungen sollte man nicht widerstehen“

**Zweierlei gebackenes Eis**   **6,80 €**  
von Vanille und Schokolade umlegt mit  
frischen Früchten vom Obstbauer Hangarter (1|10|15)

**Zitronenschaumcrème** **5,80 €**  
mit Kiwicapaccio und Minzelikör (7|9|15)

**Entdecken Sie unsere feinen Kuchen und Torten  
hausgemacht vom Salinencafé in Schwenningen.  
Auch in der Eiskarte finden Sie tolle Leckereien!**

## Allergien

Sie haben eine Allergie oder eine Nahrungsmittelunverträglichkeit?  
Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne weiter!

## Zusatzstoffe in Lebensmitteln

(1) Farbstoff (2) Konservierungsstoffen (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker  
(5) geschwärzt (6) geschwefelt (7) gewachst (8) Phosphat (9) Zuckerart/Süßungsmittel  
(10) glutenhaltig (11) Krebstiere (12) Eier (13) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (14) Sojabohnen  
und Sojaerzeugnisse (15) Milch/Laktose (16) Schalenfrüchte (17) Gerstenmalz (18) Hopfen  
(19) Hefe (20) Koffein (21) Taurin (22) Chinin (23) Sulfite (24) Phenylalaninquelle

# Getränke















## Aperitifs/Sekt



<b>Sherry Medium</b>	5 cl	3,60 €
<b>Martini Bianco</b>	5 cl	3,60 €
<b>Campari Soda (1)</b>		3,60 €
<b>Campari Orange (2 9)</b>		3,90 €
<b>Aperol Spritz Weißwein</b> Weißwein mit Aperol (1 22 23)		3,90 €
<b>Aperol Spritz Sekt</b> Sekt mit Aperol (1 22)		4,90 €
<b>Hugo</b> Sekt, Mineralwasser, Limette Holunderblütensirup und frische Minze (9)		4,80 €
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet, Schweppes Wild Berry und Beeren (2 4 6 9 23)		4,80€
<b>Alde Gott Secco „Weiße Perlen“</b>	0,1 l	2,90 €
 	Flasche	17,00 €
<b>Alde Gott Riesling Sekt brut</b>	0,1 l	3,50 €
 	Flasche	21,00 €

# Erfrischungsgetränke



<b>Bad Dürrheimer Mineralwasser</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,10 €</b>
Classic, Medium oder Naturell  	<b>0,5 l</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Bad Dürrheimer Apfelschorle</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,20 €</b>
  (2 9)	<b>0,4 l</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Bad Dürrheimer Limonade</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,20 €</b>
  Zitrone oder Orange (2 9)	<b>0,4 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Bad Dürrheimer ColaMix</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,30 €</b>
  (1 2 9 20)	<b>0,4 l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Coca Cola</b> (1 9 20)	<b>0,2 l</b>	<b>2,30 €</b>
	<b>0,4 l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Coca Cola light</b> (1 9 20 24)	<b>0,33 l</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> (2 9)	<b>0,2 l</b>	<b>2,40 €</b>
<b>Säfte/Nektar</b>  	<b>0,2 l</b>	<b>2,20 €</b>
Apfel, Orange, Traube oder schwarze Johannisbeere		
<b>Saft-/Nektarschorle</b>  	<b>0,2 l</b>	<b>2,20 €</b>
Orange, Traube oder schwarze Johannisbeere	<b>0,4 l</b>	<b>3,10 €</b>

## Weißweine offen | QbA



**Baden/Ortenau**  

**Müller-Thurgau QbA** (23)

Alde Gott Winzer, Sasbachwalden  
im Abgang weich und elegant

0,25 l | 4,20 €

**Kaiserstuhl/Baden**  

**Grauer Burgunder QbA**

(trocken|23)

Winzergenossenschaft Jechtingen  
Duft nach reifen Früchten, kräftig, fruchtig

0,25 l | 4,90 €

Flasche 13,90 €

**Baden/Ortenau**  

**Rivaner & Riesling QbA**

(trocken|23)

Alde Gott Winzer, Sasbachwalden  
harmonisches Geschmacksbild, feine Fruchtaromen im Abgang

0,25 l | 4,90 €

Flasche 14,00 €

**Baden/Ortenau**  

**Riesling Kabinett** (trocken|23)

Alde Gott Winzer, Sasbachwalden  
reife Pfirsicharomen, für verschmitzte dezente Süße

0,25 l | 6,60 €

Flasche 18,50 €



## Rotweine offen | QbA



**Kaiserstuhl/Baden**   0,25 l 5,10 €

**Spätburgunder Rotwein QbA** Flasche 14,50 €

(trocken|23)

Winzergenossenschaft Jechtingen  
reichhaltiges und fruchtiges Aroma

**Württemberg**   0,25 l 5,10 €

**Beilsteiner Wunnenstein** Flasche 14,50 €

**Trollinger QbA** (halbtrocken|23)

Schlosskellerei Affaltrach  
fruchtig, harmonisch, leicht

**Baden/Ortenau**   0,25 l 6,10 €

**Spätburgunder QbA** Flasche 17,50 €

(halbtrocken|23)

Alde Gott Winzer, Sasbachwalden  
samtig, elegante Tannine, feinfruchtig und elegant im Abgang

**Baden/Ortenau**   0,25 l 6,90 €

**Spätburgunder Rotwein Kabinett** Flasche 19,50 €

(trocken|23)

Alde Gott Winzer, Sasbachwalden  
kräftig, gehaltvoll, feine Herbe mit leichter Süße im Abgang

## Weißherbst offen | QbA



**Baden/Ortenau**   0,25 l | 4,90 €

### Spätburgunder Weißherbst QbA

(halbtrocken|23)

Alde Gott, Sasbachwalden

süffiger, fruchtiger Wein, Harmonie der Süße  
schmeichelt im Abgang

**Kaiserstuhl/Baden**   0,25 l | 6,30 €

### Spätburgunder QbA

(halbtrocken|23)

Winzergenossenschaft Jechtingen

kräftig, kernig, säurebetont

**Baden/Ortenau**   0,25 l | 6,60 €

**Spätburgunder Weißherbst** Flasche 18,50 €

### Kabinett (lieblich|23)


Alde Gott, Sasbachwalden

zarte Fruchtaromen, elegant und harmonisch im Abgang

## Weinschorle



**Weiß, Rot oder**

**Weißherbst**   0,25 l | 3,30 €

aus Qualitätswein, natur oder süß (2|9|23)













## Digestifs



Obstler 	2 cl	2,40 €
Kirschwasser 	2 cl	2,60 €
Williams Christ 	2 cl	2,60 €
Malteser Aquavit	2 cl	2,90 €
Grappa Chardonnay	2 cl	3,10 €
Ramazotti	4 cl	3,10 €
Wodka	2 cl	2,60 €
Jägermeister	2 cl	2,60 €

## Bier



<b>Rothaus Pils vom Fass</b>  	0,3 l   2,90 €
(17 18)	0,4 l   3,20 €
<b>Rothaus Radler</b>  	0,3 l   2,90 €
süß (2 9 17 18) oder sauer (17 18)	0,4 l   3,20 €
<b>Rothaus Schwarzwald Maidle</b>	0,33 l   2,90 €
  naturtrüb (17 18 19)	
<b>Rothaus Pils alkoholfrei</b>	0,33 l   2,90 €
  (17 18)	
<b>Rothaus Hefeweizen vom Fass</b>  	0,3 l   2,90 €
	0,5 l   3,30 €
<b>Rothaus Hefeweizen alkoholfrei</b>  	0,5 l   3,30 €
<b>Cola Weizen</b> (1 20)	0,3 l   2,90 €
	0,5 l   3,30 €
<b>Weihenstephan Weizen</b>	0,5 l   3,30 €
Hefeweizen Dunkel oder Kristallweizen	

# Kaffee und Schokolade



<b>Tasse Kaffee Crème</b> (20)	<b>2,20 €</b>
<b>Kännchen Kaffee Crème</b> (20)	<b>3,90 €</b>
<b>Tasse koffeinfreier Kaffee</b> (20)	<b>2,20 €</b>
<b>Kännchen koffeinfreier Kaffee</b> (20)	<b>3,90 €</b>
<b>Espresso</b> (20)	<b>2,00 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b> (20)	<b>3,40 €</b>
<b>Cappuccino</b> (15 20)	<b>2,80 €</b>
<b>Cappuccino mit Sirup</b> (1 2 9 15 20) Haselnuss, Vanille oder Karamel	<b>3,20 €</b>
<b>Milchkaffee</b> (15 20)	<b>2,80 €</b>
<b>Milchkaffee mit Sirup</b> (1 2 9 15 20) Haselnuss, Vanille oder Karamel	<b>3,20 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> (15 20)	<b>3,00 €</b>
<b>Latte Macchiato mit Sirup</b> (1 2 9 15 20) Haselnuss, Vanille oder Karamel	<b>3,40 €</b>
<b>Heiße Schokolade mit Sahnehaube</b> (9 15)	<b>2,90 €</b>



**DINZLER**  
KAFFEERÖSTEREI

## Unser Kaffee ist von Dinzler

Kaffee ist das Leben der Familie Richter – sie führt die Traditionsrösterei seit 1998. Besonderes Augenmerk im gesamten Herstellungsprozess liegt auf der exzellenten Qualität des Kaffees. Der Kaffee wird dabei direkt bei den Kaffeebauern kleiner Plantagen gekauft, die auf Kunstdünger und Monokultur verzichten – individuelle Qualität statt anonymer Massenwaren.

# Tees



---

<b>Kännchen 9er Basen Kräutertee</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Päckchen 9er Basen Kräutertee</b>	<b>50g 4,50 €</b>
<b>Glas Tee*</b>	<b>2,10 €</b>
<b>Kännchen Tee*</b>	<b>3,90 €</b>

**Refreshing Mint** Kräutertee mit Minze

**Fruity Camomile** Kräutertee mit Kamille

**Wellness Kräutertee**

**Ayurveda Herbs & Ginger** Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer, Zitronengras und Zitronenverbene

**Magic Moringa** Aromatisierter Kräutertee mit Zitrone-Sahne-Geschmack

**Rooibos Cream Orange** Aromatisierter Kräutertee mit Vanille-Orangengeschmack

**Sweet Berries** Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeer-Geschmack

**Green Dragon Lung Ching** Grüner Blatt-Tee aus China

**Darjeeling Summer Gold** Schwarzer Blatt-Tee aus Indien

**Earl Grey** Schwarztee aus Indien

**Assam Bari Irish Breakfast** Schwarztee aus Indien

**English Breakfast** Schwarztee Ceylon



SELECTED TEA SINCE 1823

## \*Unser Tee ist von Ronnefeldt

Ronnefeldt setzt ganz auf Nachhaltigkeit: aktiver Umweltschutz, ökologisch einwandfreie Produkte, die Interessen der Mitarbeiter und die Beachtung sozialer und ökologischer Aspekte beim Einkauf von Tee und anderer Rohstoffe sind zentrale Aspekte. Zudem ist Ronnefeldt Mitglied bei ETP – „Ethical Tea Partnership“, einer Mitglieder-Organisation von Teefirmen, die mit den Standards von Fair Trade, Rainforest Alliance und UTZ harmonisiert.



### Allergien

Sie haben eine Allergie oder eine Nahrungsmittelunverträglichkeit?  
Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne weiter!

### Zusatzstoffe in Lebensmitteln

(1) Farbstoff (2) Konservierungsstoffen (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker (5) geschwärzt (6) geschwefelt (7) gewachst (8) Phosphat (9) Zuckerart/Süßungsmittel (10) glutenhaltig (11) Krebstiere (12) Eier (13) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (14) Sojabohnen und Sojaerzeugnisse (15) Milch/Laktose (16) Schalenfrüchte (17) Gerstenmalz (18) Hopfen (19) Hefe (20) Koffein (21) Taurin (22) Chinin (23) Sulfite (24) Phenylalaninquelle

# Unsere regionalen Lieferanten



**Metzgerei  
Haller**  
Villingen-  
Schwenningen



**Obstbau  
Hangarter**  
Öhningen



**Hof Klausmann**  
Obereschach



**Kraus-Mühle**  
Krauchenwies



**Salinencafé**  
Schwenningen



**Hofladen Merz**  
Blumberg



**Schwalbenhof**  
Bräunlingen



**Omega Sorg  
GmbH**  
Essingen



**Reinertonshof**  
Schönwald



**EDEKA  
Südwest**  
Offenburg



**Peter Blessing  
Obst- und  
Gemüsemarkt**  
Villingen



**Badische  
Staatsbrauerei  
Rothaus**  
Grafenhausen



**Alde Gott  
Winzer**  
Sasbachwalden



**Bad Dürrheimer  
Mineralbrunnen**  
Bad Dürrheim



**Hoflädele  
Breite Halde Hof**  
Hausen vor Wald

**Fischzucht  
Dunse**  
Krauchenwies

**Unterhohnenhof**  
Triberg