Liebe Gäste,

Herzlich Willkommen im Heiliggeist Stüble am Münster!

Wir möchten Sie begeistern und wünschen uns, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen.

Einen großen Teil dazu trägt unsere Küche bei, die hochwertige Produkte kunsthandwerklich verarbeitet. Unsere Zutaten behandeln wir mit größtem Respekt und verfälschen sie nicht.
Der Jahreszeitenkalender bestimmt unsere Gerichte, weshalb wir Ihnen saisonal passende Produkte empfehlen.
Die gelungenen Kreationen unserer Küche servieren wir Ihnen mit einem freundlichen, aufmerksamen und zugewandten Service – ungezwungen, aber stets herzlich.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns.

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal und fragen Sie nach unserer Allergenkarte.
In Rücksprache mit der Küche passen wir Ihr Essen gerne für Sie an.

Saisonale Empfehlung

Maronencreme Suppe		8.90
Feldsalat	klein	11.90
mit French Dressing**,** Speck und Croutons	groß	16.90
auch als vegetarische Variante erhältlich		
Steinpilz Ravioli á la Creme		23.90
mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan		
Kürbisrisotto mit Kürbiskernen		21.90
und frischem Ziegenkäse vom Rinklihof		
Seeteufel auf Calvados-Sauce		36.90
Fenchelhonig und Kartoffelravioli		
Gänsebrust an Orangen-Honig-Soße		32.90
mit Apfelrotkraut, Preiselbeeren, Kartoffelknödel und glasierte Maronen		
Hirschragout auf Kräuterseitlingen		28.90
mit hausgemachten Spätzlen und Apfelrotkraut		
Reh-Medaillons auf Bratenjus		34.90
mit Kürbis-Püree und Kartoffelrolle		
Glühwein Parfait		
mit frischen Früchten		11.90

Suppen

Tagessuppe	
saisonal	9.50
Bouillabaisse	14.50
Fischsuppe mit Meeresfrüchten, Sauce Rouille und Croutons	

Vorspeisen

Dreierlei Thunfisch	20.50
mit Couscous-Avocado-Tartar	
Riesengarnelen „Black Tiger“	21.50
mit Chili, Limette und Knoblauch gebraten	
Carpaccio mit Parmesan	17.50
rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch	
Gebratene Jakobsmuscheln	22.50
mit Belugalinsen-Salat	

Salate

Kleiner gemischter Salat	8.50
Großer gemischter Salatteller	14.50
- mit überbackener **Ziegenfrischkäse mit Honig**	22.50
- mit **Perlhuhn Brust**	23.50
- mit gebratenem **Zanderfilet**	24.50
- mit **Garnele und Rinderfielt**	26.50

Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln 19.50
klassisch badisch mit herzhaftem Käse

Kartoffelrösti mit frischem Ziegenkäse 20.50
auf Grillgemüse

Gemüse-Kartoffel „Curry“ *vegan* 22.50
mit Reis, Kokosmilch und Cashewkernen

Badische Klassiker & Fleischgerichte

Rinderbäckle in Rotweinjus 28.50
mit Pfannengemüse und Kartoffelpüree

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln 36.50
dazu Speckbohnen und Spätzle

Paniertes Schnitzel vom Landschwein 22.50
mit Pommes oder Bratkartoffel

Puten Cordon bleu 27.50
mit Pommes oder Bratkartoffel

Lammkotelett rosa gebraten 32.50
auf Bohnenragout und Rösti

Kalbssteak an Rotweinjus 36.50
mit Pfannengemüse, Schalotten-Confit und Pommes Dauphine

Fischgerichte

Lachssteak gegrillt 29.50
auf Kirschtomaten-Kompott, Spinat und Salzkartoffeln

Zanderfilet auf der Haut gebraten 30.50
mit Weißweinsoße, Marktgemüse und Jasminreis

Kabeljau gedünstet 31.50
mit Dillsauce, Gemüse und Kartoffelravioli

Vesper

Wurstsalat
- mit Brot 15.50
- mit Bratkartoffeln 18.50

Elsässer Wurstsalat mit Käse
- mit Brot 15.50
- mit Bratkartoffeln 18.50

Badisches Dreierlei 20.50
Wurstsalat, Bibeleskäs und Bratkartoffeln
Auch als Vorspeise für 2 Personen

Desserts

Affogato al caffè 5.50

Eine Kugel Sorbet oder Eiscreme 2.50
Mango, Zitrone und Cassis-Sorbet – Vanille, Zimt und Schokoladen-Eis

Crème Brûlée 12.50
mit Cassis Sorbet

Apfelstrudel 10.50
mit Zimteis

Dessert- Variation 13.50
Dessertauswahl vom Küchenchef

Vanille – Soufflé „Münster Blick“
mit Vanilleeis 14.50

Alkoholfreie Getränke

Bad Dürrheimer Mineralwasser		
Natur ***oder*** Classic	0,25l	3.90
Natur ***oder*** Classic	0,75l	7.90
Tafelwasser		
Kohlensäure ***oder*** Still	0,5l	4.50
Kohlensäure ***oder*** 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
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 ***oder*** Dunkel **oder** Ur. Weisse Hell	0,5l	6.00
Ketterer Pils alkoholfrei (0,5%)	0,33l	4.50
Ketterer Weizen alkoholfrei (0,5%)	0,5l	6.00

Aperitif und Sekt

	0,1
Cuvée Jesuitenschloss Sekt trocken (13)	7.50
Sekt alkoholfrei (13)	6.50
Aperol Spritz (1 13)	8.50
Sekt Hibiskusblüte (1 13)	8.50
Hugo Spritz (1 13)	8.50
Limoncello Spritz (1 13)	8.50
Campari Orange/Soda (1 13)	8.50

Stiftungsweingut Freiburg

	0,1 L	0,2 L	0,5 L
Gutedel *trocken*	3.10	6.20	15.50
Weißburgunder trocken	3.90	7.80	19.50
Grauburgunder trocken	4.00	8.00	20.00
Chardonnay trocken	4.20	8.40	21.00
Weißburgunder & Chardonnay trocken ***TIPP du Chef***	3.90	7.80	19.50
Spätburgunder Rosé *trocken*	3.90	7.80	19.50
Spätburgunder Rotwein *trocken*	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
Rotwein Cuvée *trocken* ***TIPP du Chef*** Cabernet Sauvignon + Merlot + Spätburgunder	4.40	8.80	22.00

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

Unsere besonderen Qualitätsweine
aus der 0,75 Flasche Stiftungsweingut Freiburg

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

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

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

Lagenweine

2021 Freiburger Schlossberg Riesling trocken	49.50
2022 Freiburger Schlossberg Grauburgunder trocken	49.50
2018 Freiburger Schlossberg Spätburgunder Rotwein trocken	59.50

Rosé & Rotwein

2022 Spätburgunder Rosé *trocken*	29.50
2019 Spätburgunder Rotwein *trocken*	32.50

Sekt 0,7 L Flaschengärung

Cuvée Jesuitenschloss	49.50
Chardonnay Brut	49.50
Grauer Burgunder Brut	49.50
Pinot Brut	49.50

Unsere besonderen Brände Stiftungsweingut Freiburg

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

	2 cl
Kirschwasser	7.50
Obstwasser	6.50
Tresterbrand Eichenfass	7.50
Weinhefebrand	6.50
Williams-Christ-Birnen Brand	7.50
Zwetschgenwasser	8.50

Warme Getränke

Tasse Kaffee	3.40
Espresso	3.20
Doppelter Espresso	4.40
Espresso Macchiato	3.60
Cappuccino	4.00
Milchkaffee	4.00
Latte Macchiato	4.80
Schokolade	4.80

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Süßungsmittel 4 Phosphat 5 Antioxidationsmittel 6 Geschmacksverstärker
7 geschwärzt 8 Phenylalanin 9 koffeinhaltig 10 Chininhaltig 13 Alkohol alle Weine und Biere