

## **Liebe Gäste,**

Herzlich willkommen in unserem Heiliggeist Stüble am Münster!

**Wir wollen SIE zufrieden stellen  
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!**

## Vorspeisen

<b>Hausgebeizter Rote Bete-Lachs</b> mit Blattsalat und Kartoffelrösti	16,50
<b>Riesengarnelen „Black Tiger“</b> mit Chili, Limette und Knoblauch gebraten	17,50
<b>Gebratene Jakobsmuscheln</b> mit Mango-Linsen-Salat	19,50
<b>Entenleber-Parfait</b> mit Feldsalat und Brioche	22,50

## Salate

<b>Kleiner Feldsalat mit Speck und Croutons</b>	8,50
<b>Großer Feldsalat mit Speck und Croutons</b>	12,50

<b>Kleiner gemischter Salat</b>	8,50
<b>Großer gemischter Salatteller</b>	12,50
- mit Zitronen-Hähnchen	19,50
- mit Ziegenfrischkäse & Lavendelhonig	18,50
<b>Salatteller "Land und Meer"</b>	22,50
- Fischfilet, Garnele und kleinem Rindersteak	

## Suppen

<b>Unsere Tagessuppe</b>	9,50
<b>Fischsuppe</b>	13,50

## Vegetarisch/Vegan

<b>Käse – Spätzle</b> mit Röstzwiebeln	18,50
<b>Orangen Chicorée</b> auf Tomaten-Risotto	22,50 <i>vegan</i>
<b>Kartoffelrösti mit Ziegenkäse</b> auf Ratatouille	20,50

## Fleischgerichte

<b>Rinderbraten</b> in feiner Burgundersoße mit Freiburger Pfannengemüse und Spätzle	26,50
<b>Lammhüfte</b> rosa gebraten mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	27,50
<b>Zwiebelrostbraten</b> rosa gebraten dazu Freiburger Pfannengemüse und Spätzle	32,50
<b>Barbarie Entenbrust</b> mit Apfelrotkraut und Mohnschupfnudeln	32,50
<b>Schwarzwälder Cordon bleu</b> vom Landschwein mit Pommes <i>oder</i> Bratkartoffel	24,50

## Fischgerichte

<b>Unsere Tagesempfehlung Fangfrisch</b>	29,50
<b>Zanderfilet</b> auf der Haut gebraten	27,50
<b>Ganze Seezunge</b> vom Grill	39,50

*zu unseren Fischgerichten Servieren wir Ihnen:*  
Blattspinat **oder** Freiburger Pfannengemüse **und** Petersilienkartoffeln

## Traditionelle Badische Klassiker

<b>Badischer Wurstsalat</b>	
- Klassisch <b>oder</b> Elsässer	13,50
- mit Bratkartoffeln	15,50
<b>Badisches Dreierlei</b> mit Wurstsalat, Bibeleskäs und Bratkartoffeln	18,50
<i>Auch als Vorspeise für 2 Personen gerne</i>	
<b>Wildbratwurst</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Röstzwiebeln	18,50
<b>Paniertes Schnitzel</b> vom Landschwein	
mit Pommes <b>oder</b> Bratkartoffel	20,50

## Desserts

<b>Affogato al caffè</b> Vanilleeis mit Espresso	4,50
<b>Zimt – Crème Brûlée</b>	8,50
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis	8,00
<b>Panna Cotta</b> mit Rotwein-Pflaumen	7,50
<b>Eis – Souffle „Münster Blick“</b>	
mit einem Obstbrand beschwipst	12,50

<b>Eine Kugel Sorbet <i>oder</i> Eiscreme</b>	2,50
---	------

*Unsere Sorten*

**Mangosorbet – Zitronensorbet – Cassisorbet – Vanilleiscreme – Schokoladeneiscreme**

## Aperitif und Sekt

0,1

Cuvée Jesuitenschloss Sekt trocken <sup>(13)</sup>

7,50

Sekt alkoholfrei <sup>(13)</sup>

6,50

Aperol Spritz <sup>(1 13)</sup>

7,90

Sekt Hibiskusblüte <sup>(1 13)</sup>

7,90

Hugo Spritz <sup>(1 13)</sup>

7,90

Lillet Spritz mit Tonic, Gurke und Minze <sup>(1 13)</sup>

7,90

Limoncello Spritz <sup>(1 13)</sup>

7,90 *TIPP du Chef*

## Unser Saison Bier aus Freiburg zum Aperitif

Ganter Badisch Helles

0,25 3,50

Ganter Badisch Helles mit einem Schuss Aperol

0,25 4,50

## Stiftungsweingut Freiburg

	0,1 L	0,2 L	0,5 L
<b>Gutedel trocken</b>	2,80	5,60	14,00
<b>Gutedel halbtrocken</b>	2,80	5,60	14,00
<b>Weißburgunder trocken</b>	3,40	6,80	17,00
<b>Grauburgunder trocken</b>	3,60	7,20	18,00
<b>Weißwein Cuvée 900 plus 2 trocken</b>	3,40	6,80	17,00 <i>TIPP du Chef</i>
<b>Chardonnay trocken</b>	4,20	8,40	21,00
<b>Weißburgunder &amp; Chardonnay trocken</b>	3,90	7,80	19,50
<b>Spätburgunder Rosé trocken</b>	3,60	7,20	18,00
<b>Spätburgunder Rotwein trocken</b>	4,00	8,00	20,00
<b>Spätburgunder Rotwein halbtrocken</b>	4,00	8,00	20,00
<b>Weinschorle weiß oder rot</b>		4,00	10,00

## Weingut Kilian Hunn Gottenheim

	0,1 L	0,2 L	0,5 L
<b>Rivaner trocken</b>	3,10	6,20	15,50
<b>Auxerrois trocken</b>	4,50	9,00	22,50
<b>Sauvignon Blanc trocken</b>	4,50	9,00	22,50
<b>Spätburgunder Weißherbst halbtrocken</b>	3,60	7,20	18,00
<b>Spätburgunder Weißherbst trocken</b>	3,60	7,20	18,00
<b>Spätburgunder Rotwein halbtrocken</b>	4,40	8,40	22,00
<b>Spätburgunder Rotwein trocken</b>	4,40	8,40	22,00 <i>TIPP du Chef</i>

## Alkoholfreie Getränke

<b>Lebensquell Mineralwasser natur <i>oder</i> medium</b>		0,33 – 3,90	1,0 – 7,90
<b>Tafelwasser mit Kohlensäure <i>oder</i> Still</b>	0,2 – 2,50	0,5 – 4,50	1,0 – 7,00
<b>Tafelwasser mit Limette und Minze</b>	0,2 – 3,50	0,5 – 5,50	1,0 – 8,00
<b>Libella – Cola, Orangenlimonade Zitronenlimonade, Spezi, Apfelschorle</b>	<small>1/2/5/9</small>	0,3 – 3,90	0,4 – 4,90
<b>Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeernektar</b>		0,3 – 4,00	0,4 – 5,00
<b>Rhabarberschorle</b>		0,33 – 4,80	
<b>Orangina rot/gelb</b>		0,25 – 4,00	
<b>Cola light</b>	<small>1/9</small>	0,2 – 4,00	
<b>Bitter Lemon</b>	<small>5/10</small>	0,2 – 4,00	
<b>Tonic Water</b>	<small>10</small>	0,2 – 4,00	
<b>Ginger Ale</b>		0,2 – 4,00	

## Bier vom Fass <sup>(13)</sup>

<b>Rothaus Pils</b>		0,3 – 3,90	0,4 – 4,90
<b>Radler süß oder sauer</b>		0,3 – 3,90	0,4 – 4,90

## Bier aus dem Fläschle <sup>(13)</sup>

<b>Ketterer Weizen</b> Kristall <i>oder</i> Dunkel <i>oder</i> Ur. Weisse Hell		0,5	5,80
<b>Ketterer Pils alkoholfrei</b>		0,33	4,00
<b>Ketterer Weizen alkoholfrei</b>		0,5	5,80

## Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>		3,00	
<i>Espresso</i>		2,80	
<i>Espresso Doppelter</i>		3,80	
<i>Espresso Macchiato</i>		3,40	
<i>Cappuccino</i>		3,80	
<i>Milchkaffee</i>		3,80	
<i>Latte Macchiato</i>		4,40	
<i>Schokolade</i>		4,40	

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

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

***Die Gutsweine***

**2021 Gutedel trocken & halbtrocken** 19,50

**2021 900 plus 2 Cuvée trocken** 22,50

**2021 Weißburgunder trocken** 25,50

**2021 Grauburgunder trocken** 28,50

**2021 Chardonnay trocken** 30,50

**2021er Weißburgunder & Chardonnay trocken** 29,50

**Rotwein & Rosé**

**2021 Spätburgunder Rosé trocken** 29,50

**2018 Spätburgunder Rotwein trocken** 32,50



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

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

***Die Ortsweine***

**2020er Freiburger Chardonnay trocken 34,50**

**2020er Freiburger Weißburgunder trocken 34,50**

**2021er Niederrimsinger Grauer Burgunder trocken 38,50**

**2018er Niederrimsinger Spätburgunder trocken 44,50**

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

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

***Lagenweine***

**2021er Freiburger Schlossberg Riesling trocken 49,50**

**2021er Freiburger Schlossberg Grauburgunder trocken 49,50**

**2018er Freiburger Schlossberg Spätburgunder Rotwein trocken 59,50**

***Sekt 0,7 L Flaschengärung***

**Cuvée Jesuitenschloss 39,50**

**Chardonnay Brut 39,50**

**Grauer Burgunder Brut 39,50**

**Pinot Brut 39,50**

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

**2021er Rivaner trocken** 19,50

**2021er Auxerrois trocken** 29,50

**2021er Sauvignon Blanc trocken** 34,50

## **Unsere besonderen Brände Stiftungsweingut Freiburg**

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

**Kirschwasser** 2 cl 6,50

**Obstwasser** 2 cl 6,50

**Tresterbrand Eichenfass** 2 cl 6,50

**Weinhefebrand** 2 cl 6,50

**Williams-Christ-Birnen Brand** 2 cl 6,50

**Zwetschgenwasser** 2 cl 6,50