

***Herzlich
Willkommen***

im


Kalikutt ★★★S

Höhenhotel & Restaurant

***einen angenehmen
Aufenthalt wünscht***

***Familie Franz Schmiederer
und das Kalikutt Team***

Aperitif:

Erdbeerbowle mit Walters Erdbeersecco 	0,2 l	7,-
NEEDLE Black Forrest Dry GIN mit Rosmarin und Wild Berry	0,2 l	8,-

Premium Weine im offenen Ausschank:

	0,1l.	0,25l.	Passt gut zu:
2023 Rivaner Kabinett trocken Weingut Arndt Köbelin Eichstetten am Kaiserstuhl	5,-	10,-	Spargel
2024 Rosé Pinot Noir & Cabernet Mitos Kabinett trocken -Goldmedaille- Weingut Tobias Köninger Kappelrodeck	5,-	10,-	Saltimbocca
2023 Spätburgunder Rotwein Edition  Kochberg Qualitätswein Durbacher Winzer	5,-	10,-	Wild
2022 Merlot Barrique Weltbester Merlot AWC Vienna 2025 Qualitätswein trocken Hex vom Dasenstein	6,-	12,-	Wild & Rind
2017 Cabernet Carbon Qualitätswein trocken Weingut Norbert Helde - Sasbach-Jechtingen	6,-	12,-	Rind

Saison Bier:

Bauhöfer Maibock Vollmundig-süffige Starkbierspezialität. Heller Bock, sehr hoch vergoren und stark gehopft. 7,3% vol.	0,5 l	5,90
---	-------	------


Zum Abschluss:

Spätburgunder Tresterbrand 5 Jahre im kleinen Holzfass Weingut Arndt Köbelin	2 cl	5,-
Heidelbeer Dessertwein	0,1 l	4,50

Menü

Bunter Salatteller mit Sonnenblumenkernen 
& kleine Spargelcremesuppe mit Bärlauchpesto

* * *

Tagliatelle mit Spargel 
geschmorte Kirschtomaten, Bärlauchpesto
gehobelter Parmesan

Portion frischer badischer Stangenspargel 
mit hausgemachter Sauce Hollandaise, Pfannkühle & Kartoffeln

Saltimbocca von der Putenbrust
mit Salbei & Schwarzwälder Speck
Erdbeer-Hollandaise
Spargelgemüse & Kartoffelkrusteln




Filet-Medaillons vom Renchtäler Weiderind-
mit Rotweinjus & Kräuterbutter
Gemüse vom Markt
Kartoffelkroketten


* * *

Erdbeersorbet 
mit Winzersekt




*mit Tagliatelle 43,-
mit Portion Spargel / mit Saltimbocca 45,-
mit Filet vom Weiderind 53,-*

Portion frischer badischer Stangenspargel 
mit hausgemachter Sauce Hollandaise, Pfannkühle & Kartoffeln 26,-

	+ ein Stück Schweineschnitzel „Wiener Art“	+8,-
	+ gekochter Saftschinken & Schwarzwälder Schinken	+8,-
	+ mit Forellenfilet auf der Haut gebraten	+11,-
	+ kleines Rinderfilet-Medaillon 100g Rohgewicht	+14,-

 = Vegetarisch

Suppen:	€
Kraftbrühe vom Renchtäler Weiderind mit Kräuterflädle und Schnittlauch	8,50
Spargelcremesuppe  mit Bärlauchpesto & Croutons	8,50
Gulaschsuppe mit Renchtäler Rindfleisch und Bauernbrot	9,-

Vorspeisen:

Bunter Salatteller  mit Sonnenblumenkernen und Croutons	8,50
--	------

Schwarzwälder Forellenfilet geräuchert  mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast ^{2,3,5}	12, 50
--	--------

 <p><i>natürlich fern dein</i> STRÜBING FORELLEN KAVIAR 50g</p>   <p>mit geröstetem Bauernbrot und mildgesäuerter Butter</p>	18,-
--	------

Schafskäse gratiniert  mit Erdbeeren, Bärlauch-Pesto und geschmorten roten Zwiebeln 	16,-
--	------

Vitello Tonato Kalbstafelspitz mit Thunfischsoße und Kapernfrüchten	16,-
---	------

Carpaccio vom Renchtäler Rinderfilet Olivenöl, Balsamico, Parmesan, Zitrone, Salatbukett und Baguette	18,-
---	------



ROT & LECKER
Erdbeerzeit im Renchtal
01. bis 31. Mai - Wir sind mit tollen Angeboten dabei!   #deinrenchtal
www.renchtal-tourismus.de

 = vegetarisch

Hauptgänge:	€
Großer bunter Salatteller mit marinierten-, Rohkost- & Blattsalaten, frischen Trauben und...	
+ knusprige Blätterteigstangen mit Spinat & Frischkäse 	23,-
+ mit Waldhonig überbackene Ziegenkäsetaler 	24,-
+ mit Putenbrust-Steaks natur gebraten	26,-
„Käsespätzle“  hausgemachte Spätzle mit Bergkäse in Rahm Röstzwiebele und Salatteller	19,- klein 16,-
Gemüse-Burger Vegetarisch  Gemüseschnitzel, Blattsalat, Barbecue-Soße Essiggurken, Röstzwiebele, würzige Kartoffelecken und fruchtige Currysoße	24,-
Wiener Schnitzel vom Schweinerücken mit Soße, Pommes frites und Salatteller	25,- klein 22,-
Cordon bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Saftschinken & Käse mit Soße, Pommes frites und Salatteller ^{2,4}	27,-
Ragout vom heimischen Reh & Wildschwein in Spätburgundersoße Gemüse vom Markt, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren	29,- klein 26,-
	
Drei Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzrahmsoße, Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle	29,- klein 26,-
Rumpsteak vom Renchtäler Weiderind 250g mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Bratensoße, Pommes frites und Salatteller	35,-
Tagliata di Manzo (tranchiertes Rumpsteak medium rare) CHEF'S CHOICE Rucola / Olivenöl / Parmesan / geschmorte Kirschtomaten / Trüffelmayonnaise dazu Rosmarinkartoffeln	36,-
Fangfrische Schwarzwald Forelle „Müllerin“ oder „Blau“ mit zerlassener-Butter, Salzkartoffeln und Salatteller	30,-
	
Flußzanderfilet auf der Haut gebraten mit Rieslingsoße, buntem Gemüse und Tagliatelle	34,- klein 31,-

 = vegetarisch



Schwarzwälder Vesper

Unser Wirtshaus Wurstsalat Straßburger Art

Salat von Lyoner und Emmentaler-Käse mit Bauernbrot^{2,3,4,5,6} 15,-
mit Pommes frites 18,-

Schwarzwälder Forellenfilet geräuchert

mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast^{2,3,5} 12,50



Schwarzwälder Bauernvesper

Schinken am Stück, Schwarz- und Leberwurst
Bergkäse mit Butter und Bauernbrot dazu ein Kirschwässerle^{2,3,4,5,6} 19,-

Speckeier im Pfännle serviert

4 Eier mit Schwarzwälder Speck und Bauernbrot^{3,4,5} 9,50

1 Paar heiße Bauernwürste

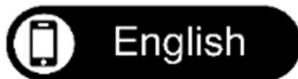
mit Meerrettich und Bauernbrot^{2,3,4,5,6,7} 14,-

Strammer Max

gekochter & roher Schinken auf Bauernbrot mit Käse überbacken
zwei Spiegeleier und Salatgarnitur^{2,3,4,5,6,7} 16,-

Unsere Speisekarte in Englisch und Französisch:

Einfach QR Code scannen...



Alle Preise in EURO inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

***Wir bitten Sie gemeinsam „tischweise“ zu bezahlen.
Vielen Dank.***

Informationen über Zusatzstoffe & Allergene:

Diese sind wie folgt gekennzeichnet: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat
5 Antioxidationsmittel, 6 Geschmacksverstärker, 7 geschwefelt, 8 gewachst, 9 Sulfite

Es können Spuren von allen 14 Allergenen in unseren Speisen enthalten sein.

**Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal,
dies hilft Ihnen bei der Auswahl geeigneter Getränke und Speisen gerne weiter.**

*Kalikutt Gutscheine
an der Rezeption
erhältlich!*



Schwarzwälder Gastlichkeit - im Wandel der Zeit

Seit über 130 Jahren steht das Höhenhotel und Restaurant Kalikutt für kulinarischen Genuss, für Erholung und Wohlfühl – auf Schwarzwälder Art. Dabei war die „Kalikutt“ von Beginn an in Familienhand, mittlerweile in der fünften Generation. Unsere Gäste schätzen insbesondere die gelungene Verbindung traditioneller Werte mit modernem Komfort. Stilvoll eingerichtete Gästezimmer und Gasträume prägen den wunderbaren Charme unseres Hauses. Die ausgezeichnete, regionale Küche sowie vielfältige Wellness-Angebote geben der „Kalikutt“ ihre einzigartige Note.



Wie die „Kalikutt“ zu ihrem Namen kam...

Zehn Häuser in einem beschaulichen Bergdorf, ein großartiger Ausblick auf den Schwarzwald, ein wundervoll gelegenes Höhenhotel und Restaurant – das ist unsere Heimat: „Kalikutt“ im Ortsteil Ramsbach des staatlich anerkannten Luftkurortes Oppenau. Dabei gibt der Name „Kalikutt“ immer wieder Rätsel auf. Dessen Herkunft ist jedoch weit weniger rätselhaft, wie man vermuten kann. „Kutt“ bedeutet Bodensenke, also eine Art kleiner Taleinschnitt. „Kali“ soll aussagen, dass eben diese „Kutt“ kahl, das heißt nicht mit Bäumen bewachsen ist – in unserer Umgangssprache eine „kali kutt“!



1887

Josef Schmiederer (I. Generation)
kauft die kleine Wirtschaft.

1925

Emma & Ludwig Schmiederer (II. Generation)
übernimmt das Haus.

1952

Nach einem Anbau wird das Haus
in „Gasthaus Kalikutt“ umbenannt.

1955

Paula & Ludwig Schmiederer (III. Generation)
übernehmen den Betrieb.

1959

Es wird erneut angebaut und renoviert.

1964

Das Gasthaus wird erneut um- und
angebaut.

1980–1982

Das jetzige Höhenhotel wird geschaffen.
Das Haus verfügt nun über 50 Gästebetten.
Die Hotelzimmer haben jetzt alle Dusche/WC
und überwiegend Balkon, einen Speiseraum
und Kaminhalle für Hausgäste. Die
Kaffeeterrassen, Tagungsräume, Sauna, Lift
und Garagen wurden errichtet.

1989

Hedwig & Alfred Schmiederer (IV. Generation)
übernehmen den Betrieb.

1990

Ein lang gehegter Traum
des Seniorchefs geht in
Erfüllung, die Kapelle St. Josef
wird mit vielen fleißigen
Helfern und Spendern
erbaut und eingeweiht.



2012

125 Jahre Kalikutt im Besitz der Familie Schmiederer.
Renovierung des Restaurants.
Der Betrieb wurde an Franz Schmiederer
(V. Generation) übergeben.

2017-2023

Renovierung von Hotelzimmern, Bäder
und der Restaurant-Toiletten.

2025

Neugestaltung der BAR, Stühle, Rezeption
und Seminarräume.

Einen schönen Aufenthalt wünscht Ihnen,



**Ihre
Familie Schmiederer
& das Kalikutt-Team**

Wir danken unseren regionalen Lieferanten:

Partyservice
Schwarzwälder Spezialitäten



METZGEREI BRAUN

Inh. Reiner Haas
Poststr. 2 • Oppenau
Telefon 07804/2021

Wir sorgen dafür, dass Ihnen warm ums Herz wird.



Hodapp
Brennstoffe

Moosweg 1b • 77728 Oppenau • Tel. 07804 796

Ihr Brennstofflieferant mit Tankstelle

GETRÄNKE ROTH
DIE GETRÄNKEFACHMÄRKTE
OPPENAU – APPENWEIER – KEHL – LINX

textilpflege mayer
g m b h

heinrich-hertz-str. 14 • 77656 offenburg • tel. 07 81 – 580 26 • info@textilpflege-mayer.de

Profis wissen, was Profis brauchen.

Ihr Partner für Gastronomie, Handel,
Gemeinschaftsverpflegung und Gewerbe.



 IHR C+C-GROSSMARKT IN DER REGION
Isaak-Blum-Str. 18 | 77656 Offenburg
edeka-foodservice.de/offenburg

 **FOODSERVICE**
QUALITÄT, DIE ANKOMMT.

**Fruchthandel
Kutscha**

Wir liefern täglich frisches
Obst & Gemüse.



Markus Kutscha
Industriestrasse 11
76547 Iffezheim
Tel. 0172-7367576 Fax:07229-7860830


Zanger

Großküchen- und Hygieneservice

ZANGER Großküchen- und Hygieneservice GmbH
77948 Friesenheim • Tel: 07821/6643
info@zanger-gmbh.eu • www.zanger-gmbh.eu

natürlich fein, denn
**STRÜBING
FORELLEN**



Lasse Strübing
Strübing Forellen
Obertal 52
77784 Oberharmersbach
Tel: 07837-226
blubb@struebing-forellen.de