

Herzlich Willkommen

im

Höhenhotel und Restaurant
Kalikutt ★★★S



***einen
angenehmen
Aufenthalt
wünscht***

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

Aperitif:

Riesling Winzersekt -Edition  - mit hausgemachtem Rhabarber-Likör	0,1 l	7,-
NEEDLE Black Forrest Dry GIN mit Rosmarin, Beeren und Schweppes-Wild Berry	0,2 l	8,-

Premium Weine im offenen Ausschank:

	Glas / Karaffe 0,1l.	0,25l.	Passt gut zu:
2023 Klingelberger „Riesling“ / Grauer Burgunder Qualitätswein trocken Oberkircher Winzer	4,-	8,-	Zander
2024 Rosé Spätburgunder Kabinett trocken Weingut Arndt Köbelin Eichstetten	5,-	10,-	Schweinefilet
2023 Spätburgunder Rotwein Edition  Kochberg Qualitätswein Durbacher Winzer	5,-	10,-	Tagliatelle
2022 Merlot Barrique Weltbesten Merlot AWC Vienna 2025 Qualitätswein trocken Hex vom Dasenstein	6,-	12,-	Wild
2022 BLACK PRINT Rotwein Cuvée trocken Weingut Markus Schneider - Ellerstadt Pfalz	7,-	14,-	Rind / Lamm

Saison Bier:

Bauhöfer Maibock kräftiger heller Bock, stark gehopft 7,3% vol.	0,5 l	5,90
---	-------	------

Digestiv:

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

Bitte wählen Sie aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert

Spargelcremesuppe 
mit Bärlauchpesto & Croutons

Festtagssuppe
Kraftbrühe vom Weiderind
Flädle | Markklößchen | Eierstich

-oder-


Gebackene Spinat-Blätterteigstange 
mit Schafskäse-Früblingskräuter-Dip

Bunter Salatteller 
mit Sonnenblumenkernen und Croutons



**Filet von der Schwarzwaldforelle
mit Mandelbutter**
buntem Gemüse
Petersilienkartoffeln

Badischer Spargelteller
mit Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln und Pfannküchle
Schwarzwälder Schinken & Saftschinken

Tagliatelle mit Spargel in Rahm 
Bärlauchpesto, Frühlingstrüffel
Parmesanspäne
geschmorte Kirschtomaten

Flußzanderfilet auf der Haut gebraten
mit Riesling-Soße, buntem Gemüse
Tagliatelle

-oder-


Medaillons vom Schweinefilet
Pilzrahmsoße, buntem Gemüse
hausgemachte Spätzle

Zarte Lammhüfte rosa gebraten
mit Rotweinsoße, buntem Gemüse
Kartoffelgratin

Ragout vom heimischen Wildschwein
in Spätburgundersoße, buntem Gemüse
hausgemachte Spätzle & Preiselbeeren


**Renchtäler Rinderfiletsteak
vom Metzger Braun**
mit Jus, Kräuterbutter
buntem Gemüse und Kartoffelgratin




Eierlikör-Parfait 
auf Rhabarberkompott
mit Erdbeeren

**Sorbet
Cassis & Zitrone** 
mit PureV-Wodka

-oder-

Eisbecher Kalikutt 
Vanilleeis mit beschwipsten Kirschen
und Schlagsahne

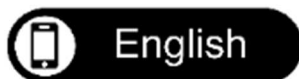
Dreierlei Käse 
Münster | Bergkäse | Ziegenamembert
mit Trauben und Feigensenf

45,-

€

50,-

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.**

Suchen Sie noch,
ein passendes
Geschenk?

Dann haben wir
was für Sie...

Verwöhn-
Gutscheine



VOM:



~ Erhältlich an der Rezeption ~

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

Neugestaltung der Hotelzimmer, Bäder
und Restaurant-Toiletten.

2023

Neugestaltung der BAR, Stühle, Rezeption
und Seminarräume.

Einen schönen Aufenthalt wünscht ihnen,



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

Wir danken unseren regionalen Lieferanten:

Pantyservice
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



E EDEKA 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



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