

***Herzlich
Willkommen***

im

Kalikutt Höhenhotel und Restaurant ★★☆☆S

***einen angenehmen
Aufenthalt wünscht***

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

Aperitif:

Schwarzwälder Riesling-Vermouth mit Büffelgras		€
Weingut Tobias Königer Kappelrodeck	4 cl.	5,50
Riesling Sekt trocken Edition Kalikutt mit Holunderblütensirup		
Oberkircher Winzer	0,15 l	7,50

Premium Weine im offenen Ausschank:

		Glas / Karaffe 0,1l.	0,25l.	Passt gut zu:
2022	Riesling LÖSSWAND			
	Kabinett trocken			Zander
	Weingut Tobias Königer Kappelrodeck	5,-	10,-	
2022	HULLABALOO			
	Weißwein Cuvée trocken			Schweinefilet
	Weingut Markus Schneider Ellerstadt-Pfalz	8,-	16,-	
2022	Spätburgunder Rosé			
	Kabinett trocken			Tagliatelle
	Weingut Arndt Köbelin Eichstetten-Kaiserstuhl	5,-	10,-	
2018	HOLY MOLY Syrah			
	Deutscher Qualitätswein trocken			Wildgerichten
	Weingut Markus Schneider Ellerstadt-Pfalz	12,-	24,-	

Saison Bier:


Bauhöfer OKTOBER GOLD		
Herbstliches Festbier, kristallklar in leuchtend hellem Bernstein mit rötlichen Reflexen. 5,9% 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

Bitte wählen Sie aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert

Hokkaido Kürbiscremesuppe 
mit Sahnehaube, Kernöl & Croutons


Renchtäler Feldsalat
mit Speck und Kracherle


-oder-

Bunter Salatteller 
mit Sonnenblumenkerne

Honigmelone mit Coppa
Renchtäler luftgetrockneter
Nackenschinken +€4,-



Knuspriges 
Gemüseschnitzel
fruchtige Tomatensoße
Gemüse vom Markt
würzige Kartoffelecken

**Hausgemachte
Wildschweinbratwürste**
Spätburgundersoße
auf Apfelrotkraut
mit hausgemachte Spätzle 

Tagliatelle 
mit Pfifferlingen in Rahm
geschmorte Kirschtomaten
Parmesanspäne


-oder-

**Zwei Medaillons
vom Schweinefilet**
mit Pfifferling-Rahmsoße
Gemüse vom Markt
hausgemachte Spätzle




Orangen-Creme Brûlée 
mit Grand-Manier und Schokoladeneis

Sorbet Cassis & Zitrone 
mit WUDKA von Arndt Köbelin

Hausgemachtes Halbgefrorenes 
mit Dörrfrüchten, Nüssen
und Zartbitter-Schokolade

-oder-

Dreierlei Käse 
Münster | Bergkäse | Ziegenamembert
mit Trauben und Feigensenf

3 Gang Menü € 43,- (+€ 4,- je nach Vorspeise)
Hauptgang € 26,-

Suppen:

€

Kraftbrühe vom Renchtäler Weiderind

mit Kräuterflädle und Schnittlauch

7,50

Hokkaido Kürbiscremesuppe

mit Sahnehaube, Kernöl & Croutons

8,50



Vorspeisen:

Kleiner bunter Salatteller

mit Sonnenblumenkernen & Croutons

8,50

Renchtäler Feldsalat

mit Speck und Kracherle

klein 9,-

mittel 14,-

Honigmelone mit Coppa

Renchtäler luftgetrockneter Nackenschinken⁴

12,50

Schafskäse gratiniert

mit Bärlauch-Pesto, Oliven, Tomaten und geschmorten roten Zwiebeln

16,-

Carpaccio vom Renchtäler Rinderfilet

mit Olivenöl, Balsamico, Zitrone, Parmesanspäne und kleinem Salatbukett

19,-

Hauptgänge:	€
Großer bunter Salatteller mit marinierten-, Rohkost- & Blattsalaten, frischen Trauben und...	
+ knusprige Blätterteigstangen mit Spinat & Frischkäse 	22,-
+ mit Waldhonig überbackene Ziegenkäsetaler 	23,-
+ mit Putenbrust-Steaks natur gebraten	25,-
	
„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	23,-
	
Wiener Schnitzel vom Schweinerücken mit Soße, Pommes frites und Salatteller	23,- klein 20,-
Cordon bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Saftschinken & Käse mit Soße, Pommes frites und Salatteller ^{2,4}	26,-
	
Ragout vom heimischen Reh & Wildschwein in Spätburgundersoße Gemüse vom Markt, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren	28,- klein 25,-
	
Medaillons von der Rehkeule mit Spätburgundersoße, Pfifferlingen in Rahm Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle	39,- klein 36,-
	
Putenbrust-Steaks mit Rahmsoße Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle	27,-
Rumpsteak vom Renchtäler Weiderind 250g mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Bratensoße, Pommes frites und Salatteller	33,-
Tagliata (dünn aufgeschnittenes Rumpsteak medium rare) Parmesan / Rucola / eingelegtem Trüffel / Olivenöl / geschmorte Kirschtomaten Trüffelmayonnaise und Rosmarinkartoffeln	34,-
	
Fangfrische Schwarzwald Forelle „Müllerin“ oder „Blau“ mit zerlassener-Butter, Salzkartoffeln und Salatteller	29,-
	
Flußzanderfilet auf der Haut gebraten mit Rieslingsoße, buntem Gemüse und Tagliatelle	32,- klein 29,-

 = vegetarisch



Schwarzwälder Vesper

Unser Wirtshaus Wurstsalat Straßburger Art

Salat von Lyoner und Emmentaler-Käse mit Bauernbrot^{2,3,4,5,6} 14,-
mit Pommes frites 17,-

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

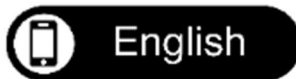
mit Meerrettich und Bauernbrot^{2,3,4,5,6,7} 14,-

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.**

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 Wohlgefühl – 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.

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



FOODSERVICE
QUALITÄT, DIE ANKOMMT.

WWW.EDEKA-FOOD-SERVICE.DE

E C+C großmarkt

Wolfgang Gieringer 

Bäckerei – Konditorei

Straßburger Straße 74 77728 Oppenau Tel: 07804 – 912950
E-Mail: Baeckerei-W.Gieringer@t-online.de

**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 für den
**STRÜBING
FORELLEN**

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