

***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 Köninger Kappelrodeck	4 cl.	5,50
„Flotter Osterhasen Spritz“		
Winzersekt, Möhrensirup, Orange, Grenadine & Eis	0,2 l	8,-

Premium Weine im offenen Ausschank:

		Glas / Karaffe 0,1l.	0,25l.	Passt gut zu:
2022	Riesling LÖSSWAND			
	Kabinett trocken			Zander
	Weingut Tobias Köninger Kappelrodeck	5,-	10,-	
2022	Chardonnay JOHANNISKREUZ			
	Deutscher Qualitätswein			Spargel
	Weingut Markus Schneider Ellerstadt-Pfalz	8,-	16,-	
2022	Spätburgunder Rosé			
	Kabinett trocken			Tagliatelle
	Weingut Arndt Köbelin Eichstetten-Kaiserstuhl	5,-	10,-	
2017	Spätburgunder Rotwein			
	Spätlese -Goldmedaille-			Wild
	Oberkircher Winzer e.G.	6,-	12,-	
2021	BLACK PRINT			
	Rotwein Cuvée trocken			Rinderfilet
	Weingut Markus Schneider Ellerstadt-Pfalz	7,-	14,-	Spannferkel

Saison Bier:

Bauhöfer Maibock		
kräftiger heller Bock, 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

Bitte wählen Sie aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert

Spargelcremesuppe 
mit Bärlauchpesto & Croutons

Kraftbrühe vom Weiderind
mit Flädle

-oder-

Gebackene Spinat-Blätterteigstange 
mit Schafskäse-Frühlingskräuter-Dip

Bunter Salatteller 
mit Sonnenblumenkernen und Croutons

* * *

Spanferkel-Rollbraten
mit Rotweinsauce, buntem Gemüse
Kartoffelgratin

Badischer Spargelteller
frischer Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise Pfannkühle
Kartoffeln und zweierlei Schinken

Ragout vom Reh & Wildschwein
in Spätburgundersauce, buntem Gemüse
hausgemachte Spätzle & Preiselbeeren

**Fangfrische Schwarzwaldforelle
mit Mandelbutter**
kleinem Gemüse und Petersilienkartoffeln

-oder-

Knuspriges Gemüseschnitzel 
Gemüse vom Markt, würzige Kartoffelecken
fruchtige Tomatensoße

Flußzanderfilet auf der Haut gebraten
mit Rieslingsoße, buntem Gemüse
Butternudeln

Tagliatelle mit Pfälzer Spargel in Rahm 
Bärlauchpesto, Parmesanspäne
geschmorte Kirschtomaten

**Renchtäler Rinderfilet-Medaillons
vom Metzger Braun**
mit Jus, Kräuterbutter
buntem Gemüse und Kartoffelgratin

* * *

Passionsfrucht-Eierlikör-Parfait 
auf Rhabarberkompott

**Sorbet
Cassis & Zitrone** 
mit WUDKA von Arndt Köbelin

-oder-

Eisbecher Kalikutt 
Vanilleeis mit beschwipsten Kirschen
und Schlagsahne

Dreierlei Käse 
Münster | Bergkäse | Ziegencamembert
mit Trauben und Feigensenf

mit Spanferkel / Wildragout € 43
mit Gemüseschnitzel / Tagliatelle € 41

mit Spargelteller / Schwarzwaldforelle € 46
mit Flußzander / Rinderfilet € 48

Vorspeisen:

Kraftbrühe vom Renchtäler Weiderind mit Flädle	7,50
Spargelcremesuppe mit Bärlauchpesto & Croutons 	8,-
+ zwei Riesengarnelen gebraten	11,-
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Renchtäler Rindfleisch und Bauernbrot	8,-
Kleiner bunter Salatteller Sonnenblumenkernen & Croutons 	8,-
Schwarzwälder Forellenfilet geräuchert mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast ^{2,3,5}	12,50
Schafskäse gratiniert 	
mit Bärlauch-Pesto, Oliven, Tomaten und geschmorten roten Zwiebeln	15,-
Vitello Tonnato 	
Kalbstafelspitz mit Thunfischsoße, Kapern und getrocknete Tomate	16,-

Hauptgänge:

„Käsespätzle“  hausgemachte Spätzle mit Bergkäse in Rahm	19,-
Röstzwiebele und Salatteller	kl. Portion 16,-

Großer bunter Salatteller mit marinierten-, Rohkost- & Blattsalaten, frischen Trauben und...	
+ knusprige Blätterteigstangen mit Spinat & Frischkäse 	21,-
+ mit Waldhonig überbackene Ziegenkäsetaler 	22,-
+ mit Putenbrust-Steaks natur gebraten	23,-
+ mit Lachsfilet auf der Haut gebraten	25,-

Gemüse-Burger Vegetarisch 	
mit Gemüseschnitzel, Blattsalat, Barbecue-Soße, Essiggurken, Röstzwiebele würzige Kartoffelecken und fruchtige Currysoße	22,-
Wiener Schnitzel vom Schweinerücken	23,-
mit Soße, Pommes frites und Salatteller	kl. Portion 20,-
Cordon bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Saftschinken & Käse	26,-
mit Soße, Pommes frites und Salatteller ^{2,4}	
Drei Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzen in Rahmsoße	26,-
Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle	kl. Portion 23,-
Ragout vom heimischen Reh & Wildschwein in Spätburgundersoße	26,-
Gemüse vom Markt, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren	kl. Portion 23,-
Medaillons von der Rehkeule rosa gebraten mit Pilzen, Spätburgundersoße	35,-
Gemüse vom Markt, hausgemachte Spätzle und Preiselbeerbirne	kl. Portion 32,-

 = vegetarisch

Fangfrische Schwarzwald Forelle „Müllerin Art“ oder „Blau“ mit zerlassener-Butter, Salzkartoffeln und Salatteller	28,-
Flußzanderfilet auf der Haut gebraten mit Rieslingsoße, buntem Gemüse und Butternudeln	32,-
Rumpsteak vom Weiderind mit Soße, Pommes frites und Salatteller + mit Meerrettich-Cranberry-Kruste überbacken ^{2,3} -oder- + mit hausgemachten Röstzwiebeln und Kräuterbutter	32,-
„Tagliata di manzo“ Rumpsteak vom Weiderind medium rare mit Rucola, eingelegtem Trüffel, geschmorten Kirschtomaten Rosmarinkartoffeln und Trüffelmayo	34,-

<p>Hausplatte </p> <p>Filet-Medaillons vom Rind, Kalb und Schwein mit Pilzen in Rahm, Sauce Bearnaise, Gemüse vom Markt Pommes frites und Kartoffelkroketten dazu kleiner Salatteller (Serviert als Tellergericht)</p>	34,-
--	------

Schwarzwälder Vesper

Unser Wirtshaus Wurstsalat Straßburger Art

Salat von Lyoner und Emmentaler-Käse mit Bauernbrot ^{2,3,4,5,6}	12,50
mit Pommes frites	16,-

Schwarzwälder Forellenfilet geräuchert

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

Schwarzwälder Schinken am Stück

mit Butter und Bauernbrot ^{2,3,4,5,6,7}	17,-
--	------

Schwarzwälder Bauernvesper

Schinken am Stück, Schwarz- und Leberwurst Bergkäse mit Butter und Bauernbrot dazu ein Kirschwässerle ^{2,3,4,5,6}	18,-
---	------

Speckeier im Pfännle serviert

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

1 Paar heiße Bauernwürste

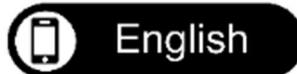
mit Meerrettich und Bauernbrot ^{2,3,4,5,6,7}	12,50
---	-------

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

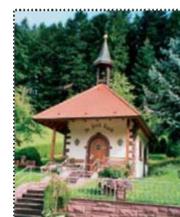
Das jetzige Höhenhotel wird geschaffen.
Das Haus verfügt nun über 50 Gästebetten.
Die Hotelzimmer haben jetzt alle Dusche/WC
und überwiegend Balkon, einen Speiseraum
und Kaminhalle für Hausgäste. Die
Kaffeeterrassen, Tagungsräume, Sauna, Lift
und Garagen wurden errichtet.

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

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



**FORELLEN ZUCHT
SCHWARZ**

Obertal 52
77784 Oberharmersbach
Tel: 07837-226
Fax: 07837-1459
kontakt@forellen-schwarz.de
www.forellen-schwarz.de