

# ***Herzlich Willkommen***

***im***



***einen angenehmen  
Aufenthalt wünscht***

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

## Aperitif:

### NEEDLE GIN Black Forrest Dry

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: |
|---|----------------------|--------|---------------|
| <b>2024 Riesling LÖSSWAND</b>                 |                      |        |               |
| Kabinett trocken                              |                      |        |               |
| Weingut Tobias Köninger Kappelrodeck          | 5,50                 | 11,-   | Tagliatelle   |
| <b>2022 Spätburgunder Rosé</b>                |                      |        |               |
| Kabinett trocken                              |                      |        |               |
| Weingut Arndt Köbelin Eichstetten-Kaiserstuhl | 5,50                 | 11,-   | Schweinefilet |
| <b>2022 Merlot</b>                            |                      |        |               |
| Qualitätswein trocken                         |                      |        |               |
| Oberkircher Winzer                            | 5,-                  | 10,-   | Wild          |

## 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

# Menü Hollenholz und Restaurant *Kalikut* **\*\*\*S**


Bitte wählen Sie aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert

**Kürbiscremesuppe**   
mit Schlagsahne  
gerösteten Kernen & Öl


**Marklößchensuppe**  
Kraftbrühe vom Weiderind  
mit Schnittlauch

**-oder-**

**Renchtäler Feldsalat  
in Balsamessigdressing**  
gerösteter Schwarzwälder Speck  
und Kracherle

**Bunter Salatteller**   
mit Sonnenblumenkernen  
und Croutons



**Tagliatelle  
mit Edelpilzen in Rahm**   
Bärlauchpesto, Parmesanspäne  
geschmorte Kirschtomaten

**Spanferkelrollbraten**  
mit Soße & Röstzwiebele  
Apfel-Rotkraut  
Serviettenknödel

**-oder-**


**Zwei Medaillons  
vom Schweinefilet**  
mit Pilzrahmsoße  
buntem Gemüse  
hausgemachte Spätzle

**Gefüllte  
Renchtäler Kalbsbrust**  
mit Bratensoße  
Apfel-Rotkraut  
Kartoffelkroketten




**Apfelküchle im Zucker-Zimtmantel**   
mit Vanilleeis und Schlagsahne

**Sorbet Cassis & Zitrone**   
mit Wodka

**„Kürbistraum“**   
Vanilleeis mit Schlagsahne, gerösteten  
Kürbiskernen & Kernöl

**-oder-**

**Dreierlei Käse**   
Münster | Bergkäse | Ziegenamembert  
mit Trauben und Feigensenf

42,- €

## Suppen:

€

### Kraftbrühe vom Renchtäler Weiderind

mit Kräuterflädle und Schnittlauch

8,50

### Gulaschsuppe mit Renchtäler Rindfleisch

und Bauernbrot

9,-

## Vorspeisen:

### Renchtäler Feldsalat in Balsamessigdressing

mit geröstetem Schwarzwälder Speck und Kracherle

Mini 9,-

Klein 12,-

Mittel 16,-

### Bunter Salatteller

mit Sonnenblumenkernen und Croutons

9,-

### Schwarzwälder Forellenfilet geräuchert

mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast<sup>2,3,5</sup>



12,50

### Schafskäse gratiniert

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

16,-

### Vitello Tonato

Kalbstaftelspitz mit Thunfischsoße und Kapernfrüchten



16,-


## 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 19,-  
Röstzwiebele und Salatteller klein 16,-

**Gemüse-Burger Vegetarisch**  Gemüseschnitzel, Blattsalat, Barbecue-Soße 24,-  
Essiggurken, Röstzwiebele, würzige Kartoffelecken und fruchtige Currysoße

**Wiener Schnitzel vom Schweinerücken** 25,-  
mit Soße, Pommes frites und Salatteller klein 22,-

**Cordon bleu vom Schweinerücken**  
gefüllt mit Saftschinken & Käse mit Soße, Pommes frites und Salatteller <sup>2,4</sup> 27,-

**Gefüllte Renchtäler Kalbsbrust** 28,-  
mit Bratensoße, Apfel-Rotkraut und Kartoffelkroketten klein 25,-

**Ragout vom heimischen Reh & Wildschwein in Spätburgundersoße** 29,-  
Gemüse vom Markt, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren  klein 26,-

**Drei Medaillons vom Schweinefilet**  
mit Pilzrahmsoße, buntem Gemüse 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)**  
Rucola / Olivenöl / Parmesan / geschmorte Kirschtomaten / Trüffelmayonnaise  
dazu Rosmarinkartoffeln 36,-

**Fangfrische Schwarzwald Forelle „Müllerin“ oder „Blau“**  30,-  
mit zerlassener-Butter, Salzkartoffeln und Salatteller

**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<sup>2,3,4,5,6</sup> 15,-  
mit Pommes frites 18,-

### Schwarzwälder Forellenfilet geräuchert

mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast<sup>2,3,5</sup> 12,50



### Schwarzwälder Bauernvesper

Schinken am Stück, Schwarz- und Leberwurst  
Bergkäse mit Butter und Bauernbrot dazu ein Kirschwässerle<sup>2,3,4,5,6</sup> 19,-

### Speckeier im Pfännle serviert

4 Eier mit Schwarzwälder Speck und Bauernbrot<sup>3,4,5</sup> 9,50

### 1 Paar heiße Bauernwürste

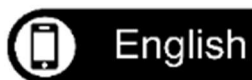
mit Meerrettich und Bauernbrot<sup>2,3,4,5,6,7</sup> 14,-

### Strammer Max

gekochter & roher Schinken auf Bauernbrot mit Käse überbacken  
zwei Spiegeleier und Salatgarnitur<sup>2,3,4,5,6,7</sup> 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](mailto: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](http://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](mailto:info@zanger-gmbh.eu) • [www.zanger-gmbh.eu](http://www.zanger-gmbh.eu)

 natürlich fein dein  
**STRÜBING FORELLEN**

**Lasse Strübing**  
Strübing Forellen  
Obertal 52  
77784 Oberharmersbach  
Tel: 07837-226  
[blubb@struebing-forellen.de](mailto:blubb@struebing-forellen.de)