

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:
2024 Riesling LÖSSWAND Kabinett trocken Weingut Tobias Königener Kappelrodeck	5,50 11,-	Tagliatelle
2022 Spätburgunder Rosé Kabinett trocken Weingut Arndt Köbelin Eichstetten-Kaiserstuhl	5,50 11,-	Schweinefilet
2022 Merlot 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 *Kalikutt* Holzhof und Restaurant

Bitte wählen Sie aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert

Kürbiscremesuppe 
mit Schlagsahne
gerösteten Kernen & Öl

-oder-

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



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

-oder-

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



Apfelküchle im Zucker-Zimtmantel 
mit Vanilleeis und Schlagsahne

Spanferkelrollbraten
mit Soße & Röstzwiebeln
Apfel-Rotkraut
Serviettenknödel

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

„Kürbistraum“ 
Vanilleeis mit Schlagsahne, gerösteten
Kürbiskernen & Kernöl

-oder-

Dreierlei Käse 
Münster | Bergkäse | Ziegenkäse
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 ^{2,3,5}	 12,50
Schafskäse gratiniert  mit Bärlauch-Pesto, Oliven, Tomaten und geschmorten roten Zwiebeln	16,-
Vitello Tonato Kalbstafelspitz mit Thunfischsoße und Kapernfrüchten	16,-

 = 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
Röstzwiebeln und Salatteller 19,-
klein 16,-

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

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 ^{2,4} 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 29,-
mit Pilzrahmsoße, buntem Gemüse und hausgemachte Spätzle klein 26,-

Rumpsteak vom Renchtäler Weiderind 250g 35,-
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Bratensoße, Pommes frites und Salatteller

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 34,-
mit Rieslingsoße, buntem Gemüse und Tagliatelle klein 31,-



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...**



 English



 Français

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 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

Renovierung von Hotelzimmern, Bäder und der Restaurant-Toiletten.

2025

Neugestaltung der BAR, Stüble, Rezeption und Seminarräume.

Einen schönen Aufenthalt wünscht ihnen,



Ihre
Familie Schmiederer
& das Kalikutt-Team

Wir danken unseren regionalen Lieferanten:

Partyservice
Schwarzwalder 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 RÖTH
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
ED EDEKA
QUALITÄT, DIE ANKOMMT.

**Fruchthandel
Kutschä**

*Wir liefern täglich frisches
Obst & Gemüse.*



Markus Kutschä
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