



Genossenschaftliches Dorfgasthaus Geschwend

Ein herzliches Willkommen!

Wir freuen uns sehr, dass Sie unser **historisches, geschütztes Baudenkmal** und etwas andere Dorfgasthaus *dasröble* in Todtnau-Geschwend gewählt haben.

- ❖ Die im Oktober 2011 gegründete Genossenschaft hat das typische Schwarzwaldhaus nach einer intensiven Umbauzeit der Öffentlichkeit seit Januar 2013 wieder zugänglich gemacht
- ❖ Das Dorfgasthaus ist die gesellschaftliche und kulturelle Begegnungsstätte in unserem Dorf, und das auf eine besondere Art. Es bietet der Dorfgemeinschaft und den Vereinen wie allen Gästen ein offenes Haus

dasröble mit seinem guten Platzangebot bietet eine Grundlage für:

- ❖ Kleinere und mittlere Feierlichkeiten bis zu rund 85 Leuten. Feiern in einer historisch anmutenden und zugleich charmanten Umgebung wie „amig“ (wie früher) ist etwas sehr Schönes
- ❖ Naturgenuss pur in der neu gestalteten Gartenanlage mit Gartenwirtschaft
- ❖ Kulturelle und interessante Veranstaltungen, auch zum örtlichen Brauchtum werden durch den gegründeten Kulturverein *dasröble e.v.* geboten, das Baudenkmal ist gut genutzt und trägt damit zu einer soliden ökonomischen Grundlage bei

Weitere Ziele sind, die Historie und den Charme des Hauses zu bewahren und nachhaltig fortzuführen,

- ❖ Es wurden deshalb alle alten vorhandenen Tische und Stühle mit einbezogen. Das prägt das Ambiente und Kenner schätzen den Stil des traditionellen Mobiliars
- ❖ Das Dorfgasthaus und die Genossenschaft nutzt auch die Möglichkeit, zu den ausgebildeten Servicekräften auch eigene erfahrene Mitglieder der Genossenschaft einzusetzen. Diese kennen die ganze Historie und sind gerne bereit, Sie über das Anwesen und die Ziele der Genossenschaft zu informieren
- ❖ Die Gartenanlage mit Gartenwirtschaft, der Parkplatz, die Gäste-Zimmer wurden im Juni 2014 vollendet. Die Fassadenanpassung Süd auf Ende Mai 2015, das Tennen-Eingangstor wurde im Juli 2016 fertig. Der Stall für kleine Apéros wurde hergerichtet, alle 7 Teilprojekte wurden zeitgerecht umgesetzt.

Die Genossenschaft wächst stetig, kann jedoch weiteres Kapital brauchen. Dies kommt über die Anteile, welche neue Mitglieder zeichnen. Hätten Sie nicht Lust, dabei mitzuwirken und *dasröble* auch ein wenig zu „ihremröble“ zu machen. Sie werden damit auch **Teil-Eigentümer**. Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne, ein Infoblatt und eine Broschüre geben wir Ihnen gerne.

Recht herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Der Vorstand & Aufsichtsrat der Genossenschaft *dasröble eG*

Warme Küche: von 11.30h – 14h / 17.30 – 21h | Öffnungszeit 11h – 23h
Ruhetag: Dienstag | Geschlossene Gesellschaften (Info Aushang/ Homepage/ Presse)



Genossenschaftliches Dorfgasthaus Geschwend

Essen im genossenschaftlichen Dorfgasthaus

Gutes Essen entsteht aus guten Zutaten und einer guten und liebevollen Zubereitung. Wenn es ein besonders gelungenes Gericht zu würdigen gilt, fragt jeder zuallererst nach dem Rezept!

Genauso wichtig ist jedoch Herkunft und Qualität der verwendeten Zutaten. Wir bieten feine traditionelle Badische & Schwarzwälder Küche.

Dazu verwendet *dasröble* :

- ❖ Fleisch von Anbietern aus dem lokalen Umfeld & der Region, Käse von hiesigen Landwirten, Gemüse & Obst von ausgewählten und umliegenden Anbietern
- ❖ Weine aus der Region wie dem Markgräfler Land, dem Kaiserstuhl, der Ortenau sowie auf Bedarf ausgewählte Weine von bekannten internationalen Gütern
- ❖ Säfte von ausgesuchten & renommierten Qualitäts-Anbietern, Spirituosen, feine Schnäpse und Edelbrände von umliegenden lokalen Brennereien
- ❖ Leitungswasser als bestes Trinkwasser aus der hauseigenen Grander Wasser-Belebungsanlage*

**Grander belebt Wasser, Menschen und Ihre Lebensräume. „Unser Wasser, das heute aufgrund vieler Belastungen nicht mehr die ursprüngliche Reinheit besitzt, erhält durch die Grander Wasserbelebung die Ur-Information zurück, die es braucht um seine Kraft zur Selbstreinigung wieder aufbauen zu können“. Johann Grander (www.grander.com)
Wir tragen diese Philosophie mit!*

dasröble,

- ❖ bietet ein regionales, gutbürgerliches, qualitativ hochwertiges Speisen- und Getränkeangebot zu vernünftigen Preisen für den normalen und kleinen Hunger
- ❖ **bereitet durch seine erfahrenen Köche alle Speisen stets frisch zu und dies ist eine ganz wichtige Leistungs- und Qualitätszusage an unsere Gäste!**
- ❖ bietet eine persönliche und qualifizierte Service- und Dienstleistung mit Unterstützung unserer Frauen aus der Genossenschaft damit sich die Gäste im genossenschaftlichen Dorfgasthaus wohlfühlen
- ❖ alle Mitarbeitenden sehen die Gäste im Mittelpunkt ihres Wirkens und Handelns
- ❖ **wir sind für alle Anregungen offen! Bitte teilen Sie uns dies ganz einfach situativ und direkt vor Ort in der Gaststätte mit, Dank für Ihre Offenheit!**

Wir kochen für Sie ohne Geschmacksverstärker!

*Liebe Gäste, lassen Sie sich bitte nicht von den neuen gesetzlichen Kennzeichnungen bezüglich der **Allergen-Deklaration** durch die Buchstaben verwirren. Die Deklaration ist ab sofort ein Muss! Auf Seite 5 finden sie auch die Legenden-Übersicht zu den einzelnen Buchstaben! Auch haben wir auf der letzten Seite noch einige Alemannische Worterklärungen für unsere Gäste parat!*

Warme Küche: von 11.30h – 14h / 17.30 – 21h | Öffnungszeit 11h – 23h
Ruhetag: Dienstag | Geschlossene Gesellschaften (Info Aushang/ Homepage/ Presse)



Genossenschaftliches Dorfgasthaus Geschwend

Speisekarte

Zum Vorneweg Esse

Kleiner Beilagen Salat	extra zu diversen Speisen (H)	€ 2,90
Grüner Salat	mit feinem Dressing (H)	€ 3,40
Gemischter Salat	mit Joghurt- Kräuterdressing (H)	€ 4,40
Flädlesuppe	mit selbstgemachten Flädle (A,H,C)	€ 4,40
Bärlauch-Süpple	grün und cremig (A,H)	€ 5,20

Von der Sau

Jägerschnitzel	mit frischen Pilzen & feinen Bandnüdeli (A,C,H) <i>kleine Portion</i>	€ 14,90 € 13,00
2 Panierte Schnitzel	mit Pommes Frites & Beilagen Salat (A,C/H) <i>kleine Portion</i>	€ 14,40 € 11,80
Schwarzwaldtäschele	vom Schweinefilet, gefüllt mit Petersilie-Basilikum-Pesto- Rohschinken & bestreut mit Bergkäse, Rahmsöble und selbstgemachten Spätzle (A,C,H) <i>kleine Portion</i>	€ 19,80 € 17,40

Vom Federvieh

Knackiger bunter Salatteller	mit gebratenen Putenstreifen (H) <i>kleine Portion</i>	€ 12,90 € 11,60
Hähnchenbrust	geschnetzelt in Bärlauch-Soße mit Kroketten (A,C,H) <i>kleine Portion</i>	€ 14,80 € 12,60
Putenschnitzel	mit Tomate & Kräutern paniert, dazu Pommes Frites (A,C) <i>kleine Portion</i>	€ 14,40 € 12,90

Vom Rindvieh

Suuri Leberli (Saure Leber)	mit Brägel & Beilagen Salat (A/H) <i>kleine Portion</i>	€ 13,50 € 11,70
Oxefetze (Rindfleischstücke)	„ Röble Spezial “ an dunkler Zwiebel- Bier-Soße mit selbstgemachten Spätzle (A,C) <i>kleine Portion</i>	€ 15,80 € 13,80
Rumpsteak	unter der Bärlauch Kruste , Kroketten & kl. Beilagen Salat (A,C,H) <i>kleine Portion</i>	€ 21,80 € 19,20

Warme Küche: von 11.30h – 14h / 17.30 – 21h | Öffnungszeiten 11h – 23h
Ruhetag: Dienstag | Geschlossene Gesellschaften (Info Aushang/ Homepage/ Presse)



Genossenschaftliches Dorfgasthaus Geschwend

Vo beidem Ebbis

**Hausgemachte
Fleischküchle**

mit frischen Pilzen in Rahmsoße &
Semmelknödeln (A,C,H,M) *kleine Portion*

€ 12,20
€ 10,60

Ussem Wasser

Zanderfilet

auf der Haut gebraten in **Bärlauch-
Soße** auf einem Graupen-
Olivenrisotto (A,D,H)

€ 18,50

s´chleini Röbli Monats-Menü (Bärlauch)

**Süpple im Glas
Schweinemedaillon**

- s`grüni - cremigi Bärlauch-Süpple
- auf Bärlauch-Spargelragout &
selbergmachdi Spätzle
- 1 Kugel mit Erdbeeren (A,C,H)

€ 26,50

Vanilleeis

Für d´Chinder

Pommes Frites

mit Ketchup oder Mayonnaise² (C)

€ 3,00

Selbstgemachte Spätzle

an Rahmsauce (A,C)

€ 3,00

Kleines Fleischküchle

mit Pilz-Soße & Spätzle (A,C,M)

€ 4,50

**Paniertes Schnitzel oder
Wienerle**

mit Pommes Frites (A,C)

€ 4,30

Hinweis:

Bei den Hauptgerichten können die Beilagen entsprechend der vorhandenen Möglichkeiten ohne Mehrpreis gewechselt werden: Bandnudeln, Spätzle, Reis, Kartoffeln, Wedges, Knödel, etc.
- für den **Brägel**, welcher ein großer Mehraufwand darstellt berechnen wir € 1,50 separat zum genannten Speisenpreis!





Genossenschaftliches Dorfgasthaus Geschwend

Ebbis schbeziellis z´Esse un ohni Fleisch

Viele Gäste haben eine Lebensmittelunverträglichkeit und müssen entsprechend abgestimmt Essen um sich auch wohlfühlen. Somit bieten wir Ihnen eine Auswahl von einigen speziell frisch zubereiteten Speisen an:

Vegetarisch

Portion Spargel

von Schallbach mit Sauce

€ 19,00

Hollandaise und Kräuterkartoffeln (H)

kleine Portion

€ 17,10

Bunter Salatteller

mit gegrilltem Feta- Käse² (A,C,H)

€ 12,80

Kleine Portion

€ 11,30

Laktose Frei

Leckere Käsespätzle

mit Bergkäse & geschmolzenen

€ 11,80

Zwiebeln (A,C)

kleine Portion

€ 10,40

Gluten Frei

Feuriges veganes Chilli

mit Reis (F)

€ 13,90

kleine Portion

€ 12,30

Vegane Gericht

Graupen-Risotto

mit Kräuter Pesto & gebratenen

€ 14,20

Pilzen & Spargelstücken (A)

kleine Portion

€ 12,60

Allergenen Deklaration

(Legende: Allergenen/ Zusatzstoffe)

A	Gluten haltiges Getreide	B	Krebstiere & Krebstiere-Erzeugnisse
C	Eier & Eier-Erzeugnisse	D	Fisch & Fisch-Erzeugnisse
E	Erdnüsse & Erdnuss-Erzeugnisse	F	Soja & Soja-Erzeugnisse
G	Schalenfrüchte	H	Milch & Milch-Erzeugnisse
L	Sellerie & Sellerie-Erzeugnisse	M	Senf & Senferzeugnisse
N	Sesam-Samen & Sesam-Erzeugnisse	O	Lupine & Lupinen-Erzeugnisse
P	Weichtiere	R	Schwefeldioxid & Sulfid
	.../H (.../betrifft z.B. Salat-Dressing)		.../A (z.B. beim Eis eine Waffel)
	LMIV: LebensMittelInformationsVerordnung		

Zusatzstoffe in Essen/Getränken: ¹Antioxidationsmittel, ²Konservierungsstoff oder Nitritpökelsalz, ³Süßungsmittel, ⁴Farbstoff

Genossenschaftliches Dorfgasthaus
Geschwend

Warme Küche: von 11.30h – 14h / 17.30 – 21h | Öffnungszeit 11h – 23h

Ruhetag: Dienstag | Geschlossene Gesellschaften (Info Aushang/ Homepage/ Presse)