

Liebe Gäste,

wir heißen Sie in unserem Hofcafé herzlich Willkommen!

Hier auf der Anhöhe des Tunibergs, oberhalb des Wein- und Spargeldorfes Opfingen, verwöhnen wir Sie an ausgewählten Terminen mit einem leckeren Frühstück, mit hausgemachten Kuchen und Torten oder herzhaften Köstlichkeiten.

Genießen Sie auch unsere fruchtigen Weine aus eigenem Anbau, edle Brände und Liköre aus unserer Hausbrennerei, Säfte aus unseren eigenen Früchten, Bier der Brauerei Ganter Freiburg sowie unsere herzhaften Köstlichkeiten mit Produkten aus der Region.

Wir wünschen Ihnen nun angenehme Stunden bei uns im Hofcafé.

Familie Walter & Team

Unsere Öffnungszeiten:

30. August bis 29. Oktober 2023

Mittwoch und Donnerstag	14:00 – 20:00 Uhr
Freitag	12:00 – 20:00 Uhr
Samstag/ Sonntag/ Feiertag <i>(Änderungen vorbehalten)</i>	12:00 – 19:00 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag	



Walter's Ferienhof
hofladen | gästehaus | hofcafé

Wir möchten, dass sich alle Gäste bei uns wohlfühlen!

Anbei haben wir Ihnen ein paar Informationen zusammengestellt, um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren und Ihnen einen angenehmen Aufenthalt zu ermöglichen.

Das Hofcafé ist ein Ausflugslokal mitten in den Weinbergen. Unsere Gäste kommen zu Fuß, mit dem Fahrrad, mit dem Auto, in kleinen Gruppen, aber auch in größeren Gruppen, mit dem Bus, als Betriebsausflug, Familienfeier, verbunden mit einer Weinberg-Rundfahrt oder dem Escape-Walk.

Wir haben oft sehr viele Voranmeldungen und es braucht eine gute Planung, damit alles reibungslos funktioniert. Dafür benötigen wir auch Ihre Unterstützung und haben daher ein paar Informationen für Sie zusammengestellt:

- Reservierungen nehmen wir nur noch bis am Vortag entgegen. Sie können auf unserer Internetseite eine Tischanfrage stellen, eine Nachricht auf dem Anrufbeantworter hinterlassen oder wir nehmen Ihren Reservierungswunsch an der Theke auf. Wir prüfen dann, welche Kapazitäten noch vorhanden sind.
- Unsere Servicekräfte nehmen keine Reservierungen entgegen!
- Eine Reservierung ist normalerweise für ein Zeitfenster von zwei Stunden eingeplant.
- Sonn- und Feiertags sind von 13-17 Uhr keine Reservierungen möglich.
- Angemeldete Gruppen haben meist Essen vorbestellt und werden eventuell vorrangig bedient, damit der Zeitplan eingehalten werden kann. Da bitten wir um Ihr Verständnis.
- **Hunde** sind in den Innenräumen (Gastraum, Wintergarten) **nicht erlaubt**. In diesem Fall steht nur die Terrasse zur Verfügung. Bitte halten Sie die Hunde an der Leine und beachten Sie, dass die Laufwege für die Servicekräfte frei bleiben.

Ihre Familie Walter & das ganze Hofcafé-Team

Alkoholfreie Getränke

Säfte	0,25 l	0,4 l	
Apfelsaftschorle	2,30 €	3,50 €	
Apfelsaft	2,80 €	3,90 €	
Traubensaftschorle rot	2,30 €	3,50 €	
Traubensaft rot	2,80 €	3,90 €	
Apfel-Kirsch-Schorle	2,30 €	3,50 €	
Apfel-Kirsch-Saft	2,80 €	3,90 €	
Birnensaftschorle	2,30 €	3,50 €	
Johannisbeersaftschorle	2,50 €	3,80 €	
Johannisbeernektar	3,00 €	4,20 €	
Holunderblütenschorle	3,20 €	4,50 €	
Rhabarber-Holunderblütenschorle	3,20 €	4,50 €	
Lieler Schlossbrunnen	0,25 l	0,5 l	0,75 l
Mineralwasser classic/ vital/ still	2,20 €	3,50 €	4,90 €

Alkoholische Getränke

Bier (Brauerei Ganter)			
Freiburger Pilsner (auch alkoholfrei)	0,33 l	3,20 €	
Freiburger Natur-Radler (auch alkoholfrei)	0,33 l	3,20 €	
Badisch Weizen Hefe hell (auch alkoholfrei)	0,5 l	4,30 €	
Sekt (eigen)	0,1 l	0,7 l	
Pinot Brut (traditionelle Flaschengärung)	3,30 €	21,50 €	
Sekt mit Johannisbeernektar	3,30 €		
Aperol Spritz	0,25 l	6,50 €	

Badische Weine aus eigenem Anbau

Baden	0,1 l	0,25 l	0,5 l	
Müller Thurgau QbA trocken	2,50 €	5,20 €	9,50 €	
Müller Thurgau QbA feinherb	2,50 €	5,20 €	9,50 €	
Baden	0,1 l	0,25 l	0,5 l	0,75 l
Weißer Burgunder QbA trocken	2,80 €	5,80 €	11,20 €	16,50 €
Weißer Burgunder QbA feinherb	2,80 €	5,80 €	11,20 €	16,50 €
Grauer Burgunder QbA trocken	2,80 €	5,80 €	11,20 €	16,50 €
Auxerrois QbA trocken	2,80 €	5,80 €	11,20 €	16,50 €
Chardonnay QbA trocken	2,80 €	5,80 €	11,20 €	16,50 €
Spätburgunder Rosé QbA trocken	2,80 €	5,80 €	11,20 €	16,50 €
Spätburgunder Rotwein QbA trocken	3,00 €	6,50 €	12,50 €	17,50 €
Wein-Schorle		0,25 l		
Weißweinschorle		3,00 €		
Rotweinschorle		3,30 €		
Walter´s Sommer-Wein-Schorle <i>(Spätb. Rosé & Bitter Lemon)</i>		5,50 €		

Spezialitäten aus der Hausbrennerei

Edelbrände	2 cl
Apfelbrand, Weinhefe, Weintresterbrand, Traubenbrand, Traubenbrand im Eichenfass, Kirschwasser, Zwetschgenwasser, Williams-Birnenbrand, Mirabellenwasser, Holunderbrand, Sauerkirschwasser	3,20 €
Liköre	2 cl

Warme Getränke & Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	creme	2,50 €
Portion Kaffee	im Kännchen	4,50 €
Kaffee Kirsch	mit 2 cl Kirschwasser	4,90 €
Milchkaffee	halb Kaffee halb Milch	3,40 €
Cappuccino	mit aufgeschäumter Milch	3,20 €
Cappuccino mit Sahne	serviert in großer Tasse	3,60 €
Latte Macchiato	Espresso mit viel Milch	3,50 €
Latte Macchiato Karamell	mit Karamellsirup	3,90 €
Espresso	kleine Tasse	2,20 €
Espresso Affogato	Doppelter Espresso mit Vanilleeis	4,50 €
Doppelter Espresso		3,50 €
Espresso Macchiato	mit Milchschaum	2,50 €
Schokoccino	Cappuccino mit Schokolade	3,60 €
Heiße Schokolade	mit Milchschaum	3,20 €
Heiße Schokolade mit Sahne	serviert in großer Tasse	3,60 €
Glas heiße Milch	aufgeschäumt	2,70 €

alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich

*Lactosefreie Milch sowie Hafer oder Soja-Milch sind gegen Aufpreis erhältlich
(möglich bei Tasse Kaffee, Milchkaffee oder Cappuccino)*

Tee

Tee im Glas	verschiedene Sorten	2,50 €
Kännchen Tee	verschiedene Sorten	3,20 €

Teesorten: Schwarztee, Pfefferminz, Kräuter, Hagebutte, Grüner Tee, Kamille, Früchte, Fenchel, Rooibos

Kuchen und Torten

1 Stück Kuchen/ Torte	verschiedene Sorten	3,50 €– 4,80 €
Portion Sahne		0,70 €

Alle unsere Kuchen und Torten werden vor Ort frisch zubereitet - und zwar so, wie zu Hause: Keine Backmischungen, keine Fertigprodukte, zuckerreduziert, der Saison entsprechend – alles mit Liebe zum Detail.

**Bitte bestellen Sie Ihre Kuchen/ Torten am Tisch.
Damit tragen Sie zur Erleichterung unserer Abläufe bei. Vielen Dank**

Eiskarte

Eis-Kaffee mit Sahne	Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis	5,50 €
Eis-Schokolade mit Sahne	Kaba mit 2 Kugeln Vanilleeis	5,50 €
Winzersekt-Sorbet	Winzersekt mit Zitronensorbet	6,50 €
1 Kugel Eis	im Becher	1,80 €
2 Kugeln Eis	im Becher	3,50 €
Gemischtes Eis	3 Kugeln Eis gemischt	4,80 €
Gemischtes Eis mit Sahne	3 Kugeln Eis gemischt & Sahne	5,50 €
Coupe Dänemark	Vanilleeis mit Schokosoße & Sahne	6,80 €
2 Kugeln Vanilleeis	mit Rotweinzwetschgen & Sahne	6,50 €
1 Portion Sahne		0,70 €

Eissorten: Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeere, Waldbeere, Joghurt-Heidelbeere, Zitrone (Änderungen vorbehalten)

Herbstliche Genüsse

Aus eigener Herstellung:

Neuer Süßer oder Kretzer	¼ l	3,00 €
Zwiebelkuchen mit Speck ^{2,3)}	flach rund	9,00 €
Zwiebelkuchen mit Speck ^{2,3)} (auch ohne Speck möglich)	½ Portion	4,80 €
Kürbiscremesuppe klein (mit Sahnehäubchen)	Tasse	4,50 €
Kürbiscremesuppe groß (mit Sahnehäubchen)	Terrine	6,80 €
Kartoffelsuppe (vegetarisch)	Terrine	5,50 €
Kartoffelsuppe mit Bauernwurst	Teller	7,50 €
Bauernwurst	mit Brot	4,20 €
Bauernwurst	mit Kartoffelsalat	7,50 €

Ab Anfang Oktober

kleiner Feldsalat mit Croutons	vegetarisch	6,50 €
großer Feldsalat mit Speck ^{2,3)} und Croutons		9,80 €

Ab 1. Oktober (nur Samstag und Sonntag):

Schäufele mit Sauerkraut und Kartoffelbrei		16,50 €
kleine Schlachtplatte (Blut- und Leberwurst ^{2,6)} , Sauerkraut und Kartoffelbrei)		16,50 €
große Schlachtplatte (Blut- und Leberwurst ^{2,6)} , Schweinebauch ^{2,6)} , Sauerkraut und Kartoffelbrei)		19,50 €
auf Wunsch mit Meerrettichsoße		+1,50 €

Vegetarische Gerichte

Portion Bibiliskäs (Kräuterquark) mit Brot	4,20 €
Portion Brägele (Bratkartoffeln)	4,80 €
Brägele mit Bibiliskäs (Kräuterquark)	7,80 €

Hausgemachte Flammkuchen

Flammkuchen mit Speck ^{2,3} , Käse ² und Zwiebeln	9,50 €
Flammkuchen mit Spinat und Gorgonzola ² und Zwiebeln	9,80 €
NEU: Flammkuchen mit Kürbis, Birne, Speck ^{2,3} und Zwiebeln	11,50 €
Flammkuchen mit Apfelspalten und Zimt/Zucker	9,00 €

Warme Speisen

1 Paar Wienerle ^{2,5,6} mit Brot	5,20 €
1 Paar Wienerle ^{2,5,6} mit Kartoffelsalat	7,80 €
Winzerwecken (<i>Brötchen² mit Schinkenstreifen^{2,3} und Käse²</i>)	7,80 €
Toast Hawaii (<i>mit gek. Schinken^{2,5,6}, Ananas und Käse² überbacken</i>)	8,50 €
Schäufele ^{2,5} mit hausgemachtem Kartoffelsalat und grünem Salat	13,50 €

Salate nach Art des Hauses

kleiner grüner Blattsalat	4,50 €
kleiner gemischter Salat	5,80 €
große gemischte Salatplatte	9,80 €
gemischte Salatplatte mit Wurstsalat ^{2,5}	12,50 €
gemischte Salatplatte mit gebratenen Champignons	12,80 €
gemischte Salatplatte mit Putenstreifen	14,80 €
Nur mittwochs: Salatplatte mit panierten Schnitzelstreifen	14,50 €

Mittwoch - Schnitzeltag

2 panierte Schweineschnitzel

- mit Brot 10,50 €
- mit hausgemachtem Kartoffelsalat 12,50 €
- mit Brägele 13,50 €

kleine Portion (nur ein Schnitzel)

-2,00 €

mit Bratensoße

+1,50 €

NEU:

Salatplatte mit panierten Schnitzelstreifen

14,50 €

Badische Spezialitäten

Wurstsalat ^{2,5)}	mit Bauernbrot	9,50 €
Wurstsalat ^{2,,5)}	mit Bibiliskäs und Brot	11,50 €
Wurstsalat ^{2,5)}	mit Brägele	12,50 €
Badisches Trio	Wurstsalat ^{2,5)} , Brägele, Bibiliskäs	14,50 €
Elsässer Wurstsalat ^{2,5)}	mit Käsestreifen und Essiggurken	9,80 €
Elsässer Wurstsalat ^{2,5)}	mit Bibiliskäs und Brot	11,80 €
Elsässer Wurstsalat ^{2,5)}	mit Brägele	12,80 €
Elsässer Trio	Els. Wurstsalat ^{2,5)} , Brägele, Bibiliskäs	14,80 €
Rindfleischsalat	mit Bauernbrot	10,50 €
Rindfleischsalat	mit Bibiliskäs und Bauernbrot	13,50 €
Rindfleischsalat	mit Brägele	14,50 €
Rindfleischsalat	mit Brägele und Bibiliskäs	16,50 €
Schäufele ^{2,5)}	mit Brägele	14,50 €

Zusatzstoffe

1) mit Farbstoffen
4) mit Phosphat
11) koffeinhaltig

2) mit Konservierungsstoffen
5) mit Antioxidationsmittel

3) mit Süßungsmitteln
6) mit Geschmacksverstärker

Veranstaltungen

Mittagstisch

jeden Freitag mit wechselnden Gerichten

Großes Frühstück

Genießen Sie unser reichhaltiges Frühstücksbuffet mit verschiedenem Gebäck, Wurst- und Schinkenvariationen, Fisch- und Käseplatte, Rührei, Anti-Pasti-Gemüse, Obstsalat, Müsli, Joghurt, Marmeladen und fruchtigen Desserts.

9.30 -12 Uhr

27,50 € pro Person inkl. Kaffee, Saft, Tee und Sekt - Anmeldung erforderlich

- 3. September (ausgebucht)
- 24. September
- 8. Oktober
- 22. Oktober

Schlachtplatte- - satt -

Allerlei Schweinereien:

Blut- und Leberwürste, Elztäler, Schäufole, Schweinebauch und Kochspeck, Sauerkraut, Kartoffelbrei und Meerrettichsoße – soviel Sie möchten - inkl. herbstlichem Dessert oder Schnäpschen

Im Oktober: Freitags von 18-21 Uhr
Anmeldung erforderlich

29,50 € pro Person

Einkauf in Walter´s Hofladen

Unsere Produkte

Wir freuen uns, Sie nach dem Besuch im Hofcafé in unserem Hofladen begrüßen zu können.

Marmeladen & Eingemachtes

Frisches Bauernbrot und Kleingebäck

Weine und Sekt aus eigenem Anbau

Edelbrände und Liköre

Obst aus eigenem Anbau: Äpfel (viele verschiedene Sorten)

Speise- und Zierkürbis

Neuer Süßer und Zwiebelkuchen

und vieles mehr...



Unsere Weine im Verkauf im Hofladen

Baden	0,75 l
Müller Thurgau QbA feinherb	5,50 €
Müller Thurgau QbA trocken	5,50 €

Baden	0,75 l
Weißer Burgunder QbA trocken	7,90 €
Weißer Burgunder QbA feinherb	7,90 €
Grauer Burgunder QbA trocken	7,90 €
Auxerrois QbA trocken	7,90 €
Chardonnay QbA trocken	7,90 €

Spätburgunder Rosé QbA trocken	8,20 €
Spätburgunder Rotwein QbA trocken	8,50 €

Pinot brut (traditionelle Flaschengärung)	11,50 €
---	---------



WALTER

HOCH 5
