Badischer Hof

d'Schlabbe

Speisen & Getränke

Herzlich Willkommen im Badischen Hof!

Wir freuen uns, Sie als Gast begrüßen zu dürfen!
Genießen Sie Ihren Aufenthalt mit unseren badischen Speisen, den frisch gezapften Bieren der Brauerei Hoepfner und unserem herzlichen Service.
Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!

Ihr Team
des Badischen Hof

Tradition und Geschichte

Das historische Gebäude des Badischen Hof wurde 1698 erbaut und war zu früherer Zeit das Amtshaus, der Dienst- und Wohnsitz des herrschaftlichen Amtsmanns in Ettlingen. Die historische Madonnenfigur am Eck des Gebäudes soll als Schutzfigur dienen. 1784 wurde schließlich aus dem Amtshaus der Badische Hof. Dieser wurde im Volksmund einst „der Schlabbe“ genannt, weil es möglich war in Pantoffeln ein Glas Bier oder Wein zu trinken. 2019 wurde das Haus kernsaniert und erstrahlt nun wieder im vollen Glanz.

Vesper / kleine Gerichte

Wurstsalat mit Brägele ECHT BADISCH!
In Streifen geschnittene Lyoner – sauer angemacht mit Zwiebeln und Essiggurken, würzigem Sauerrahm, dazu rösche Speck-Bratkartoffeln
10,90
mit Käse +2,50

Schlabbe-Brettle (für 2 Personen)
Bester Schwarzwälder Schinken – hauchdünn aufgeschnitten – mit Alpenkäse, Obazda, Essiggurken, Butter und Brot
14,90

ECHT BADISCH!

Badischer Obazda
Cremiger Camembert verfeinert mit Paprikapulver und Zwiebeln, serviert mit Brot
7,90

Suppen

Flädlesuppe
In Streifen geschnittener Pfannkuchen in klarer Gemüsebrühe
7,90

Maultaschensuppe ECHT BADISCH!
Klare Brühe mit Maultasche
7,90

Tagessuppe
Fragen Sie bitte unser Servicepersonal. *(von Juni bis August ausgenommen)*

= vegetarisch

Hausgemachte Maultauschen

Klassische Maultasche
Klassische Maultaschen mit regionalem Hackfleisch, frischem Lauch und einem Hauch feiner Gewürze, serviert mit Röstzwiebeln und Bratensoße
13,90

Schwabioli
Mit Ricotta, feinen Kräutern, Parmesan, Röstzwiebeln und einem Hauch Zitrone
12,90

Schlutz
Vegetarische Variante mit frischem Spinat, feinem Quark und Röstzwiebeln
12,90

Schwarzwald
Mit regionalem Brät, Käse und einer feinen Note Schwarzwälder Schinken, serviert mit Röstzwiebeln und Bratensoße
14,90

Dazu wahlweise...
...Kartoffelsalat
...Speck-Bratkartoffeln
...Grillgemüse
Je Beilage 3,90

Allergien? Kein Problem! Fragen Sie nach unserer Allergenliste.

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und ges. MwSt.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte das Personal nach unserer separaten Liste fragen.

Hauptspeisen

Badisches Schäufele
Frisch aus dem Ofen! Serviert mit Speck-Bratkartoffeln und Sauerkraut
14,90

Suuri Läberli mit Brägele
Gebratene Leber – sauer angemacht – mit röschen Speck-Bratkartoffeln
16,90

Schupfnudeln
mit Sauerkraut
10,90

Käsespätzle
Herzhafte Käsespätzle mit unserer hauseigenen Käsemischung und Sahne abgeschmeckt, mit Röstzwiebeln garniert
10,90

Ofenkartoffel
mit würzigem Sauerrahm und Salatbeilage
7,90

ALLES BADISCH!

Verfeinere deine Kartoffel:
Speck +2,90
Rinderstreifen +3,90
Hähnchenstreifen +2,90
Grillgemüse +2,90
Champignons +2,90
Ziegenkäse +3,90

Hauptspeisen

Schlabbe-Schnitzel
Paniertes Schweineschnitzel – in der Pfanne gebraten – mit Pommes, Ketchup und Beilagensalat
17,90

Original Wiener Schnitzel
Knusprig paniertes Kalbsschnitzel, serviert mit Spätzle, cremiger Champignon-Rahmsoße und Preiselbeeren
23,90

Rumpsteak
Rumpsteak serviert mit einer Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Kräuterbutter und Beilagensalat
28,90

Zwiebelrostbraten
Unser Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Bratensoße, dazu Pommes und buntes Saisongemüse
29,90

Hähnchenrahmgeschnetzeltes
Gebratene Hähnchenstreifen in Champignon-Rahmsoße mit Spätzle serviert
15,90

Lachsfilet
mit Gemüsereis und feiner Weißweinsauce
19,90

Rinderroulade
klassisch gefüllt mit Speck und Gürkchen in Rotweinsoße, dazu Serviettenknödel und Rotkraut
19,90

= vegetarisch

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und ges. MwSt.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte das Personal nach unserer separaten Liste fragen.

Flammkuchen

ECHT BADISCH!

Schlabbe-Flammkuchen
Hauchdünner Flammkuchenboden mit Sauerrahm, belegt mit Schwarzwälder Schinken und Zwiebelringen
12,90

Klassiker
Speckwürfel und Zwiebeln auf einem hauchdünnen Flammkuchenboden mit Sauerrahm
11,90

Feuriger Flammkuchen
Flammkuchenboden mit Sauerrahm, Peperoni, Käse und Champignons
11,90

Vegetarischer Flammkuchen
Unser vegetarischer Klassiker: Flammkuchenboden mit Sauerrahm, belegt mit Ziegenkäse, Birne und Honig
13,90

Burger

Schlabbe-Burger
Burger aus bestem Rind, belegt mit Blattsalat, Gewürzgurke, Bergkäse, Zwiebeln, Tomate und Soße nach Art des Hauses. Serviert mit Pommes
16,90

Schwarzwald-Burger
Burger aus feinem Hirschfleisch, dazu Preiselbeeren, Schwarzwälder Schinken, Bergkäse, Birne, Soße nach Art des Hauses und Saisonsalate. Serviert mit Süßkartoffelpommes
18,90

ECHT BADISCH!

Crispy-Chicken-Burger
Paniertes Hähnchenbrustfilet, belegt mit Blattsalat, Zwiebeln, Tomate und Sweet-Chili-Sauce. Serviert mit Pommes
14,90

Ganz Low Carb:
Burger auch ohne Brötchen erhältlich.

Salate

Schlabbe-Salat
Großer gemischter Salat mit unserem Hausdressing und Brot
9,90

Extras für den feinen Unterschied:
Speck +2,90
Rinderstreifen +3,90
Hähnchenstreifen +2,90
Champignons +2,90
Gebratene Serviettenknödel +2,90

Salat mit Ziegenkäse
Unser großer gemischter Salat mit Ziegenkäsewürfel und Preiselbeeren
14,90

Schwäbischer Salat
Großer Gemischter Salat mit unserer Klassischen Maultasche und Ei
16,90

Kartoffelsalat
Hausgemachter Kartoffelsalat
4,90

Beilagensalat
4,50

Kinderkarte

Piepmatz
Spätzle mit Bratensoße
6,90

Die wilden Kerle
Schnitzel mit Pommes und Ketchup
8,90

Struwwelpeter
Portion Pommes mit Ketchup
5,50

= vegetarisch

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und ges. MwSt.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte das Personal nach unserer separaten Liste fragen.

Nachspeisen

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Leckeres Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne
7,50

ECHT BADISCH!

Crème Brûlée
Haselnusscreme mit Zuckerkruste
7,50

Salted Caramel Schokosoufflé
Mit Vanilleeis und Schokosauce
8,90

Heißgetränke

Kaffee
2,90

Espresso
1,90

Cappuccino
3,20

Milchkaffee
3,50

Latte Macchiato
3,90
Sirupveredelung –
verschied. Sorten + 1,50

Eilles TEE

Tee
verschiedene Sorten
3,50

Frischer Minztee
4,50

Heißer Kakao mit Sahne
4,50

Baileys Latte
5,90

Baileys Schokolade mit Sahne
5,90

Hausgemachte Limonaden

Blaubeer	0,4 l	5,90
Himbeer	0,4 l	5,90
Holunder-Minze	0,4 l	5,90

Hausgemachter Eistee

Pfirsich	0,4 l	5,90
Zitrone	0,4 l	5,90
Maracuja	0,4 l	5,90

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und ges. MwSt.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte das Personal nach unserer separaten Liste fragen.

Biere

Vom Fass

Pils	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,90
Helles	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,90
Hefe	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,90
Goldköpfle	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,90
Kräusen	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,90
Radler	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,50

Aus der Flasche

Kristall	0,5 l	4,90
Dunkel	0,5 l	4,90
Hefe alkoholfrei	0,5 l	4,90
Pils alkoholfrei	0,33 l	3,90

Weine

Weißweine

Hauswein Badischer Landwein	0,2 l	5,50
Riesling Qba trocken Oberkircher	0,2 l	5,90
Grauer Burgunder Qba trocken Hex vom Dasenstein	0,2 l	6,50
Weißer Burgunder trocken Oberkircher	0,2 l	6,90
Sauvignon Blanc Hex vom Dasenstein	0,2 l 0,75 l	6,90 23,90

Roséweine

Spätburgunder Weißherbst trocken Oberkircher	0,2 l	5,90
Vinum Nobile Rosé Oberkircher	0,2 l 0,75 l	6,90 23,90

Rotweine

Spätburgunder Qba trocken Hex vom Dasenstein	0,2 l	6,50
PinoPrimo cuvée Oberkircher	0,2 l 0,75 l	6,90 23,90
Vinum Nobile Merlot trocken Oberkircher	0,2 l 0,75 l	8,90 29,90

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und ges. MwSt.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte das Personal nach unserer separaten Liste fragen.

DESTILLERIE
KAMMER-KIRSCH

Spritziges

Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Russian Wild Berry	0,2 l	6,90
Sommerschorle Weißherbst, Tonic Water, Minze, Limette	0,2 l	7,50
Aperol Spritz Aperol, Secco, Soda	0,2 l	6,90
Maracuja Spritz Aperol, Maracuja, Secco, Soda	0,2 l	6,90
Hugo Secco, Minze, Holunderblüten-Sirup, Soda	0,2 l	6,90
Virgin Hugo – alkoholfrei –	0,2 l	5,50
Weinschorle Weiß, rot, rosé	0,2 l	4,90
Rieslingschorle	0,2 l	5,50

Sekt

Winzersekt	0,1 l	3,90
	0,75 l	21,00
Rosé-Sekt	0,75 l	22,00

Schnäpse

Mirabellenwasser	2 cl	2,90
Schwarzwälder Kirschwasser	2 cl	2,90
Waldhimbeergeist	2 cl	2,90
Williams Birnenbrand	2 cl	2,90
Zwetschgenwasser	2 cl	2,90
Obstler	2 cl	2,90
Tobinambur	2 cl	2,90

Liköre

Fernet Branca	4 cl	3,90
Ramazzotti	4 cl	3,90
Averna	4 cl	3,90
Lemon Cheese Cake	2 cl	2,90
Jägermeister	2 cl	2,90
	4 cl	3,90

Ach ja...
Kennst du schon unsere Schlabbetaler?
Die neue Währung in Ettlingen
und eine tolle Geschenkidee!

Alkoholfreies

Ensinger Bio Gourmet classic, medium oder still	0,5 l	4,90
Tafelwasser spritzig oder still	0,2 l 0,4 l	1,90 2,90
Pepsi*	0,2 l 0,4 l	2,90 3,90
Paulaner Spezi*	0,5 l	4,50
Schwip Schwap Orange **7Up**	0,2 l 0,4 l	2,90 3,90
Pepsi Zero Zucker*	0,33 l	3,50
Almdudler	0,35 l	3,90
Granini Säfte & Nektare Apfel | Maracuja Johannisbeere | Pfirsich Rhabarber	0,2 l 0,4 l	3,40 4,50
Saftschorle	0,2 l 0,4 l	2,90 3,90
Holunderblütenschorle	0,2 l 0,4 l	2,90 3,90
Bitter Lemon	0,2 l	3,50
Ginger Ale	0,2 l	3,50
Tonic Water	0,2 l	3,50
Red Bull*	0,25 l	3,90

*wird nicht empfohlen für Kinder, Schwangere und Stillende

DT030325

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und ges. MwSt.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte das Personal nach unserer separaten Liste fragen.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte das Personal nach unserer separaten Liste fragen.
© Historisches Bildmaterial - Stadtarchiv Ettlingen © 2024 CONCEPT FAMILY Franchise AG. Gasthof zum Badischen Hof

mit d'Schlabbe
in d'Schlabbe
zum Schlabbe

ÖFFNUNGSZEITEN

Durchgehend warme Küche
11:30 Uhr – 22:00 Uhr

Montag bis Donnerstag
11:30 Uhr – 23:00 Uhr

Freitag & Samstag
11:30 Uhr – 00:00 Uhr

Sonn- & Feiertage
11:30 Uhr – 23:00 Uhr

Badischer Hof Ettlingen GmbH | Leopoldstr. 28 | 76275 Ettlingen | Tel. 07243 7696677
info@badischer-hof-ettlingen.de | badischer-hof-ettlingen.de