Enzauen-Stuben Wirt Frank Daudert

Liebe Gäste, vielen Dank, dass Sie uns auch dieses Jahr wieder in den Enzauen Lauben besuchen.

Unsere Familie ist von Anfang an, nun schon das 36. Mal dabei. Begonnen haben meine Eltern Alwine und Manfred Daudert, die seit 1966 erst die Gaststätte Waldhorn und dann das Gasthaus „Stadt Pforzheim“ in Dillweißenstein betrieben haben.

Meine Lehrjahre waren einige Stationen als Koch in der Schweiz, Luzern Hotel National, Lausanne Hotel Beau Rivage, Arosa Hotel Tschuggen mit Abschluss in der Hotelfachschule Luzern.

Vielen Dank, dass wir Sie wieder als Gäste bei uns begrüßen dürfen.

Viel Vergnügen auf dem Oechsle Fest 2023 wünscht Enzauenstuben Wirt Frank Daudert und Team

Hausgemachte Maultaschen und zünftige Spezialitäten aus unserer Küche

Tagesspezialitäten (11.30 Uhr -15.00 Uhr)

Freitag 18.8. Spießbraten mit Pfifferlingen und Kartoffelpüree 9,90	**Samstag 26.8.** Zürcher Sahnegeschnetzeltes mit frischen Champignons und Jeremias feine Nudelspezialitäten -Bandnudeln 9,90
Samstag 19.8. Schweinefilet mit Kräuterbutter, Jeremias feine Nudelspezialitäten -Pfifferlingsnudeln 9,90	**Montag 28.8.** Paniertes Kotelette in Butterschmalz gebraten mit Kartoffel-Gurkensalat 9,90
Montag 21.8. Cordon Bleu Pommes Frites und Buttererbsen 9,90	**Dienstag 29.8.** Rinderroulade mit Kartoffelpüree und Buttererbsen 9,90
Dienstag 22.8. Paniertes Schnitzel in Butterschmalz gebraten mit Kartoffel-Gurkensalat 9,90	**Mittwoch 30.8.** Rumpsteak mit Pfeffersößle und Pommes Frites 12,90
Mittwoch 23.8. Zwiebelrostbraten und hausgemachte Spätzle 12,90	**Donnerstag 31.8.** Zwiebelfleisch (Schweinefiletstreifen) mit Tsatziki und Pommes Frites 9,90
Donnerstag 24.8. Schweinefilet mit Pfifferlingsößle Pommes Frites und Krautsalat 9,90	**Freitag 01.9.** Norwegischer Fjord-Lachs mit Pfifferlingen und Kartoffelpüree 9,90
Freitag 25.8. Lachsragout mit Champignons an Hummersößle, und Nüdeli 9,90	**Samstag 02.9.** Schweinefiletstreifen „Stroganoff“ mit Jeremias feine Nudelspezialitäten -Nüdeli 9,90

Speisekarte

01	Maultaschen geschmelzt mit hausgemachtem Kartoffelsalat	12,90
02	Maultaschen mit Pfifferlingssößle, mit hausgemachtem Kartoffelsalat	13,90
03	Maultaschen Duo mit Pfifferlingssößle, Zwiebelschmelze und hausgemachtem Kartoffelsalat	14,90
04	¼ Ente aus dem Grillofen mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel	14,90
05	½ Ente aus dem Grillofen mit Kartoffelsalat	17,90
06	Tafelspitz (vom Rind) mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und Kartoffelknödel	15,90
07	„Enzauenteller“ Bratwurst, Fleischkäse, Maultäschle, Zwiebelschmelze, Käsespätzle, Schupfnudeln, Sauerkraut	16,90
08	Zwiebelrostbraten mit Kartoffelsalat	21,90
09	Rumpsteak mit Pfifferlingrahmsößle, Pommes Frites und Krautsalat	23,90
10	Lachsforellenfilet vom Grill mit Pfifferlingssößle und Kartoffelsalat	23,90
11	Zwei Scampi-Spieße mit Knoblauch - Cocktail-Dip und Baquette	12,50
12	Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und geriebenem Käse	8,50

Deftiges

13	Spießbraten mit Kartoffelsalat	13,50
14	Spießbraten mit Kartoffelknödel und Apfelrotkraut	15,50
15	Gefüllte Kalbsbrust (Rezept Alois Eichelmann) mit Kartoffelsalat	14,50
16	Gefüllte Kalbsbrust (Rezept Alois Eichelmann) mit Kartoffelknödel und Apfelrotkraut	16,50
17	Ofenfrischer Fleischkäse mit hausgemachten Kartoffelsalat	8,50
18	Schaschlik mit Brötchen	7,50
19	Schaschlik mit Pommes Frites	10,50
20	Bratwurst mit Brötchen	3,90
21	Currywurst mit Pommes Frites	7,50
22	Pommes Frites	3,50
23	Zwiebelkuchen	3,80
24	Paniertes Schnitzel in Butterschmalz gebraten mit Kartoffelsalat	11,50
25	Frische Pfifferlinge im Rahmsößle mit Specksemmelknödel	12,50
26	Schupfnudeln mit Specksauerkraut	9,50
27	Pfannengyros (vom Schweinefilet) mit Tzatziki, Pommes Frites und Krautsalat	14,90
28	„Hähnchenkörbli“	14,50

Panierte Hähnchenbrust, gebackener Hähnchenschlegel, Chicken Wings, Pommes Frites, Mango-Dip

Vegetarisch

29	Allgäuer Käsespätzle	8,90
30	Rahmnudeln mit Pfifferlingen	11,90
31	Flammkuchen mit Pfifferlingen, Tomaten, Zwiebeln und geriebenem Emmentaler/Mozzarella Käse	8,50

Vegane Gerichte

32	Feldsalat an Walnussdressing mit Quinoa, gebackenen Falafelbällchen, Sauercreme	9,90
33	Beyond Burger (120g) mit Pommes Frites	9,90

Vesperküche

34	„Obatzda“ Käse Käsespezialität, mit Radiesle, Brezel und Butter	8,50
35	Käseteller Käsewürfel, Trauben, Brezel	10,50
36	Wurstsalat in Essig / Öl mit Zwiebeln, Gurke, Ei, Tomate und Brötchen	8,90
37	Straßburger Wurstsalat mit Käse in Essig / Öl mit Zwiebeln, Schnittlauch, Gurke, Ei und Brötchen	9,90

Salate

38	Salatteller klein	5,50
39	Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurken und Fetakäse	9,50
40	Blattsalate an Maultaschenstreifen mit French Dressing	12,50
41	Blattsalate an Garnelen-Spießen mit Walnussdressing und Pesto-Curry Dip	13,50
42	Blattsalate an Rumpsteak Streifen mit Walnussdressing und Pesto-Curry Dip	16,50
43	Blattsalate an Streifen der Lachsforelle mit Walnussdressing und Pesto-Curry Dip	16,50

Süße Küche

44	Crêpe - Zimtzucker	4,00
45	Crêpe - Marmelade	4,50
46	Crêpe - Vanillesoße	4,50
47	Crêpe - Nougatcreme	4,50
48	Crêpe - Eierlikör	4,50
49	Crêpe - Grand Marnier	4,50
50	Crêpe - Schattenmorellen und Schmand	4,50
51	Crêpe - Banane und Nougat	5,50
52	Crêpe - „A la chef“ (mit Banane, Nougat, Grand Marnier und Vanillesoße)	6,50
53	Wiener Rahmapfelstrudel mit Vanillesoße	6,50
54	Wiener-Kaiserschmarrn mit Schattenmorellen und Vanille-Soße	7,00
55	Crème brulée mit Obstsalat und Vanilleeis	6,50

Heißgetränke

56	Haferl Darboven Kaffee	3,00
57	Espresso	2,80
58	Cappuccino	3,40
59	Latte Macchiato	3,40
60	Milchkaffe	3,40
61	Tee (Schwarz, Pfefferminz, Früchte)	3,00

Liste der Allergen in den Speisen an der Theke

OECHSLE FEST PFORZHEIM

Unsere speziell für Sie ausgebauten Oechsle-Weine

„Oechsle-Gold“ 2022er, Riesling trocken (80° Oechsle*)
Weingut Sonnenhof – Württemberg
Frischer, trockener Riesling mit fruchtigen und exotischen Aromen von gelben Äpfeln, Ananas und Zitronenzesten. Die präsente Säure sorgt für Trinkfluss mit schönem Nachhall.

„Oechsle-Rubin“ 2022er, Merlot (96° Oechsle*)
Weingut Häußermann - Württemberg
Vollmundig, weich und rund, so präsentiert sich der Merlot, welcher in diesem Jahr als Oechsle-Rubin ausgewählt wurde. Seine dunkle Farbe spiegelt das Aroma wider, welches an Sauerkirschen und dunkle, reife Beerenfrüchte erinnert.

„Oechsle-Rosé“ 2022er, Schwarzriesling Rosé (90° Oechsle*)
Weingut Plag – Baden
Frische Aromen nach Himbeeren, Erdbeeren und Waldfrüchten. Angenehme Fülle, fruchtig und gut strukturiert.

* Die angegebenen Oechsle-Grade bezeichnen den Zuckergehalt der Weintrauben, aus denen der jeweilige Oechsle-Wein gekeltert wurde. Die Einheit ist nach dem Pforzheimer Goldschmied Christian Ferdinand Oechsle (1774-1852) benannt.

Das Oechsle Fest-Glas 2023

Die Glasmotive zum 36. Oechsle Fest wurden von dem Pforzheimer Grafiker und Künstler Thomas Ochs gestaltet. Der Leiter der Kunstschule „das zeichenprojekt“ und Lehrbeauftragte für Illustration an der Hochschule Pforzheim gestaltete drei unterschiedliche Glasmotive, so dass nach 2011 erstmals wieder drei verschiedene Winzerbecher aufgelegt wurden. Allen gemeinsam ist die Vorderseite mit den beiden aus dem Stadtbild bekannten Skulpturen „Die Claque“ von Guido Messer und „Männliche Figur“ - im Volksmund „Der Dicke“ genannt. Missmutig oder skeptisch betrachtet „Der Dicke“ was um ihn herum geschieht, während ihm die Figurengruppe von Guido Messer für sein Nichtstun Applaus spendet. Mit einem gewissen Augenzwinkern möchte Thomas Ochs vor allem den Erschaffer des „Dicken“, Prof. Karl-Henning Seemann, würdigen, der im Januar 2023 verstorben ist. Die Rückseiten der Winzerbecher tragen drei verschiedene Motive. Unter den Slogans „Genuss finden“, “Korken ziehen“ und „Wahrheit suchen“ zeigt Thomas Ochs Wortspiele zum Thema Wein, die mit ihrem Interpretationsspielraum zu „tiefsinnigen“ Gesprächen in feuchtfröhlicher Runde einladen.

Pfand- / Kaufpreis Winzerbecher: 1,00 €

Getränke

Weißweine 0,25 l

62 Oechsle Gold	Weingut Sonnenhof 2022, Riesling trocken, Fruchtaromen	6,00
63 Pinot Grigio trocken	Weingut Häußerman 2021, kräftig, mild, feines Sortenaroma	6,00
64 Riesling trocken	Weingut Häußermann 2021, fruchtig, frisch animierend	6,50
65 Weißburgunder trocken	Weingut Plag 2022, Ananas-Aprikosen-Aroma	6,50
66 Fiano Bianco	Weingut Tommasi/Apulien trocken 2021 tropische Frucht (Vinothek Max Müssle)	7,50
67 Grauburgunder	Weingut Häußermann 2021, vollmundig, fruchtig, frisch 0,75 l	24,90
68 Gewürztraminer	Weingut Plag 2022, liebliches würzige Aroma 0,75 l	24,90
69 Chardonnay trocken	Weingut Häußermann 2021, elegant, kräftig 0,75 l	24,90
70 Sauvignon Blanc	Weingut Häußermann 2021, ausgeprägte Fruchtaromen 0,75 l	24,90
71 Weißburgunder trocken,	Weingut Plag 2022, feinfruchtig, elegant, ausgeprägter Charakter 0,75 l	24,90

Rosé 0,25 l

72 Oechsle Rosé	Weingut Plag 2022, halbtrocken, Himbeer-, Erdbeer- Aromen, fruchtig, gut strukturiert	6,00
73 Trollinger Rosé	Weingut Häußermann 2021, halbtrocken, Qualitätswein, fruchtiger, Weißherbst	6,50
74 Rosé trocken	Weingut Häußermann 2021, fein, fruchtig, elegant, Rosenduft	6,50
75 Negroamaro Rosato	Weingut Tommasi/Apulien trocken 2021 Johannisbeere (Vinothek Max Müssle)	7,50
76 Rosé trocken	Häußermann 2021,Lemberger,Spätburgunder,Muskattrollinger, spritzig animierend 0,75 l	23,90
77 Lemberger Rose fruchtig	Weingut Plag, 2022 ,Cassis, Waldbeeren und Zitrus, verspielte Säure 0,75 l	24,90
78 Muskattrollinger	Weingut Häußermann 2021, animierende Süße, Holunderblüten-Duft 0,75 l	24,90

Rotweine 0,25 l

79 Oechsle Rubin	Häußermann 2021, Spitzenwein, besondere Note, volle Frucht, Trollinger Lemberger	6,00
80 Lemberger trocken	Weingut Häußermann 2019, Qualitätswein, kräftiger, dunkler, vollmundig	6,00
81 Trollinger Lemberger	Häußermann 2019, vollendeter Rotwein halbtrocken, vollmundig, elegant	6,50
82 Schwarzriesling trocken	Weingut Plag 2021, dunkles Beerenfrüchtearoma	6,50
83 Primitivo Cuvee	Weingut Tommasi/Apulien 2019 trocken Brombeere (Winothek Max Müssle)	7,50
84 Schwarzriesling	Weingut Häußermann 2021, halbtrocken, fruchtig, Duft nach roten Beeren 0,75 l	24,90
85 Lemberger trocken	Weingut Plag 2021, dunkle Beeren, kräftiger Körper, ausdruckstark 0,75 l	24,90
86 Merlot trocken	Weingut Plag 2021, trocken, vollmundig-kräftig, Waldbeerig 0,75 l	28,90
87 Neuer Süßer Wein 0,25 l		3,80
Qualitätsweinschorle 0,25 l	88 weiß | 89 rot | 90 rose	4,50
Sekt 0,1 l	91 weiß | 92 rose	4,00
Sekt 0,7 l	93 weiß | 94 rose	23,90

Sektkellerei
E. Schweickert

95	Aperol Spritz	6,90
96	Hugo (Sekt, Holunder, Soda, Minze)	6,90
97	Lillet Wild Berry	6,90
98	Prosecco auf Eis	6,90
99	Chandon Garden Spritz	6,90

Alkoholfreie Getränke

100	Coca Cola 0,33 l (Flasche)	3,90
101	Coca Cola zero 0,33 l (Flasche)	3,90
102	Mezzo mix 0,33 l (Flasche)	3,90
103	Fanta 0,33 l (Flasche)	3,90
104	Liebenzeller Gourmet Wasser 0,5 l (Flasche)	4,50
105	Liebenzeller Gourmet Wasser 0,75 l (Flasche)	6,50
106	Liebenzeller Apfel-Schorle Gourmet 0,5 l (Flasche)	4,50
107	Liebenzeller Johannisbeer-Schorle Gourmet 0,5 l (Flasche)	4,50

Allergene AFG Getränke siehe Flasche. Alle Weine/Sekt können Sulfide und Schwefeldioxid enthalten.
Preise in Euro inkl. Ges. MwSt., Bedienung. Betreiber: Gastrosyst GmbH

Schwarzwald Stadl 2023/2024

16.11.23 - 07.01.24

Waisenhausplatz hinter Stadttheater

Reservierungen für Ihre Weihnachtsfeier im beheizten Schwarzwald Stadl
genießen Sie unsere regionalen Spezialitäten in einer schönen Atmosphäre.
250 Sitzplätze und eine Bar. Wir verwöhnen Sie mit Fondue,
Raclette und vielen weiteren regionalen Spezialitäten.

Reservierung unter: Tel. 0160 5023064 *oder* **Mail: info@gastrosyst.de**