



Herzlich Willkommen im Hotel Hochfirst

Wir freuen uns sehr über Ihren Besuch!

Zusätzlich zu unserer Auswahl an kleinen Speisen, können sich unsere Hausgäste tageweise ein 3-Gänge-Menü auswählen. Wir bitten Sie während der Frühstückszeit vorzubestellen.

Familie Stahl und das ganze Hochfirst Team

Unsere Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

Dienstag bis Sonntag 15:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Küche bis 20:30 Uhr

Zum Wohl und guten Appetit

Wir arbeiten mit der luca App

Bitte registrieren Sie sich im Innenbereich direkt am Tisch, und außen am Biergarten-Eingang.

luca

Mit der luca App können Sie Ihre Anwesenheit in einem Restaurant, einer Bar oder bei einer Veranstaltung ganz einfach dokumentieren. Sie müssen sich keine Sorgen machen, was mit Ihren Daten passiert.

Veranstalter:innen und Betreiber:innen können sie nicht auslesen, nur das Gesundheitsamt kann Ihre Kontakthistorie anfragen und entschlüsseln. Die Nutzung der luca App ist für Sie kostenlos.

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) Paar Rostbratwürste mit Schmelzzwiebeln
- 3) geschwefelt
- 4) geschwärzt
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Süßungsmittel

- 7) enthält eine Phenylalaninquelle
- 8) mit Geschmacksverstärker
- 9) mit Phosphat
- 10) chininhaltig
- 11) koffeinhaltig



Hochfirst 3-Gang-Menü *Wir bitten um Vorbestellung*

Kosten 22 Euro, vegetarisch 19,50 Euro

Montag

Ruhetag

Dienstag

Tagesmenü

Bull soup (Fleisch und Gemüseeinlage)
Schweinebraten in Bier-Senfsauce,
Sauerkraut, Kartoffelknödel
Mousse au Chocolat

vegetarisch

Paprika-Schmandsuppe
Spinatknödel Tiroler Art (Butter und Parmesan)
Mousse au Chocolat

Mittwoch

Tagesmenü

Kartoffelsuppe (mit frischem Gemüse und Speck)
Ochsenbacke geschmort in Merlotsauce, Rotkohl, Kartoffelstampf
Apfelstrudel mit Vanillesauce

vegetarisch

Tomatensuppe
Vegetarische Hackbällchen in Tomatensugo
Apfelstrudel mit Vanillesauce

Donnerstag

Tagesmenü

Paprika-Schmandsuppe
Cordon Bleu mit Gemüse und Pommes
Tiramisu

vegetarisch

Paprika-Schmandsuppe
Großer Röstli mit Pilzsauce
Tiramisu



Hochfirst 3-Gang-Menü *Wir bitten um Vorbestellung*

Kosten 22 Euro, vegetarisch 19,50 Euro

Freitag

Tagesmenü

Gemischter Salat
Lachsfilet in Dill-Weißweinsauce, Blattspinat, Reis
Belgische Waffeln mit Vanilleeis und Sahne

vegetarisch

Gemischter Salat
Bergkäsenocken mit Butter und Parmesan
Belgische Waffeln mit Vanilleeis und Sahne

Samstag

Tagesmenü

Cocos-Curry-Suppe
Schweinemedallions in Orangen-Pfefferschmand,
Broccoligemüse, Bandnudeln
Schokoladensoufflé

vegetarisch

Cocos-Curry-Suppe
Gemüsebolognese mit italienischem Gemüse und Beilagensalat
an Bandnudeln
Schokoladensoufflé

Sonntag

Tagesmenü

Maultäschlesuppe
Rinderroulade, Rotkohl, hausgemachte Spätzle
Eis mit heißen Himbeeren

vegetarisch

Tomatensuppe
Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln, Beilagensalat
Eis mit heißen Himbeeren



Speisekarte

Kleine Speisen

Tagessuppe	€ 4,50
Gulaschsuppe	€ 6,50
Paar Wienerle mit Brot	€ 3,80
Tomaten - Mozzarella	€ 5,80
Wurstsalat	€ 7,20
Elsäßer Wurtstsalat (mit Käse)	€ 8,20

Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer Art (Speck)	€ 7,40
Flammkuchen griechisch (Feta)	€ 7,90
Flammkuchen mit Lachs und Schrimps	€ 8,20
Flammkuchen vegan (Gemüse)	€ 8,90
Flammkuchen süß (Apfel, Zimt, Rosinen)	€ 7,90

Steinofenpizza

Pizza Margherita	€ 6,90
Pizza Salami	€ 7,40
Pizza Schinken und Champignon	€ 7,90
Pizza Tonno (Thunfisch, Zwiebeln)	€ 7,90
Pizza Spezial (Schinken, Salami, Champignon, Paprika)	€ 8,20

Zusätzliche Gerichte ab 18 Uhr

Rindergulasch mit hausgemachten Spätzle und Rotkohl	€ 14,50
Kleiner gemischter Salat	€ 4,20
Großer gemischter Salat	€ 6,80
Portion Pommes	€ 3,50
Portion Süßkartoffel Pommes	€ 4,50
Paar Wienerle mit Pommes	€ 5,80
Hausgemachte Spätzle mit Sauce	€ 3,80



Heiße Getränke



Tasse Kaffee oder entkoffeinierter Kaffee von Dallmayr	€ 2,60
Haferl Kaffee von Dallmayr	€ 3,40
großes Glas Tee von Dallmayr (schwarz, grün, Kräuter, Früchte, Verbene, Pfefferminz, Kamille, Hagebutte, Fenchel)	€ 2,80
Espresso von Dallmayr	€ 2,20
Espresso doppio von Dallmayr (doppelter Espresso)	€ 3,20
Cappuccino von Dallmayr	€ 2,80
Latte macchiato oder Milchkaffee von Dallmayr	€ 3,40
Haferl heiße Schokolade von Lindt	€ 3,40
Heiße Zitrone	€ 2,60
Glühwein, Grog oder Jagertee	€ 3,80

Kuchen (wechselndes Angebot)

Stück Kuchen	€ 2,80
Stück Torte	€ 3,20

Eis

1 Kugel Eis (Vanilie, Schokolade, Erdbeere, Zitrone)	€ 1,00
Eis mit heißen Himbeeren	€ 5,20
Bananensplit (Banane, Eis nach Wahl, Sahne, Schokosauce)	€ 5,20
Portion Sahne	€ 0,50

Etwas zum Knabbern

Schale Erdnüsse, Sticks oder Chips	€ 1,00
Mischplatte	€ 2,00



Alkoholfreie Getränke

Bad Dürrheimer Mineralbrunnen medium	0,5 l	€ 2,90
Tafelwasser	0,25 l	€ 1,40
still oder mit Kohlensäure	0,5 l	€ 2,00
	1,0 l	€ 3,20
Cola, Cola Light, Spezi (2, 5, 11)	0,3 l	€ 2,60
	0,5 l	€ 3,50
Libella Zitronen- od. Orangenlimonade(2, 5)	0,3 l	€ 2,40
	0,5 l	€ 3,40
Eistee Pfirsich (5)	0,3 l	€ 2,40
	0,5 l	€ 3,40
Apfelsaft, Johannisbeersaft, Rhabarbersaft, Maracujasaft, Orangensaft, Multivitaminsaft	0,3 l	€ 3,50
Apfelschorle, Rhabarberschorle, Johannisbeerschorle, Maracujaschorle	0,3 l	€ 2,90
	0,5 l	€ 3,90
Kinderschorle / Saft	0,2 l	€ 1,80
Bionade (Holunder, Litchi)	0,3 l	€ 2,90
Red Bull	0,25l	€ 3,50

Biere

Fassbier Lenzkircher Rogg Pils	0,3 l	€ 2,60
	0,5 l	€ 3,60
Neu: jetzt auch eine Maß Bier	1,0 l	€ 6,80
Fassbiert Lenzkircher Zwickel Bier (Naturtrüb)	0,3 l	€ 2,60
	0,5 l	€ 3,60
Neu: jetzt auch eine Maß Bier	1,0 l	€ 6,80
Radler süß oder sauer gespritzt	0,3 l	€ 2,60
	0,5 l	€ 3,60
Lenzkircher Dunkel	0,5 l	€ 3,60
Lenzkircher-Hefeweizen hell	0,5 l	€ 3,60
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 3,70
Fürstenberg Pils alkoholfrei	0,33 l	€ 2,80



Aperitifs

Aperol Sprizz		0,2 l	€ 5,50
Hugo		0,2 l	€ 5,50
Lillet Wild Berry		0,2 l	€ 5,50
Martini bianco oder rosso	14%	5 cl	€ 3,50
Campari (2)	25%	5 cl	€ 4,50

Long Drinks

Campari Orange		0,2 l	€ 5,50
Campari Soda		0,2 l	€ 5,50
Gin Tonic regular		0,2 l	€ 5,50
Gin Tonic quality		0,2 l	€ 6,90
Wodka Red Bull		0,2 l	€ 5,50
Wodka Lemon		0,2 l	€ 5,50
Cuba Libre		0,2 l	€ 5,50
Hochfirst Milch (Orangenlikör mit Milch)		0,2 l	€ 5,50

Liköre / Bitter

Schwarzwälder Kirschlikör, Quittenlikör		2 cl	€ 2,60
Kräuterlikör		2 cl	€ 2,60
Honigschnäpsle	35%	2 cl	€ 2,60
Eierlikör		2 cl	€ 2,60
Cointreau, Pernod		2 cl	€ 2,60
Bailey`s Irish Cream / Amaretto		4 cl	€ 3,50
Fernet Branca		2 cl	€ 2,60
Ramazzotti, Averna (mit Zitrone)		4 cl	€ 3,50
Jägermeister		2 cl	€ 2,60
Unterberg		2 cl	€ 2,60

Schwarzwälder Obstbrände / Schnäpse / Spirituosen

Kirschwasser	40%	2 cl	€ 2,60
Williams Christ Birne	40%	2 cl	€ 2,60
Mirabellenbrand	40%	2 cl	€ 2,60
Marillenbrand	40%	2 cl	€ 2,50
Waldhimbeergeist	40%	2 cl	€ 2,50
Obstler	40%	2 cl	€ 2,50
Alte Pflaume	40%	2 cl	€ 2,90
Zibärtele (Wildpflaume)	45%	2 cl	€ 3,50
Blutwurz mit Topinambur	38%	2 cl	€ 2,60
Asbach Uralt Weinbrand	38%	2 cl	€ 2,60
Wodka	40%	2 cl	€ 2,90
Gin	regular	2 cl	€ 2,90
Gin	quality	2 cl	€ 3,90
Whiskey Jack Daniels	40%	2 cl	€ 2,90
	40%	4 cl	€ 4,80



Weißwein aus der Region

2018er Alde Gott Riesling QbA trocken Frisch und saftig mit einer glasklaren Struktur.	0,125 l 0,25l	2,90 € 5,20 €
2017er Alde Gott Riesling QbA halbtrocken Frisch und saftig mit einer glasklaren Struktur.	0,125 l 0,25l	2,90 € 5,20 €
2019er Alde Gott Grauer Burgunder QbA trocken Kraftvoll mineralischer Auftritt, fruchtig und elegant.	0,125 l 0,25l	2,90 € 5,20 €
2019er Laufener Gutedel QbA trocken Fruchtige Aromen von Apfel, Pfirsich und Muskat, würziger Abgang	0,125 l 0,25l	2,90 € 4,90 €
2018er Sasbacher Limburg weißer Burgunder Spätlese trocken	0,5 0,75l	12,90 € 20,90 €

Badischer Weißherbst oder Rosé

2018er Spätburgunder Weißherbst Rosé QbA halbtrocken Sasbacher Winzerkeller eG, Sasbach am Kaiserstuhl Fruchtig animierend, leichte Erdbeernote	0,25l	4,90 €
2019er Rote Halde Spätburgunder Rosé Kabinett trocken Sasbacher Winzerkeller eG, Sasbach am Kaiserstuhl Zart lachsfarben, betörender Duft von frisch gepflückten, saftigen Erdbeeren und Himbeeren, gemischt mit floralen Noten. Erfrischende Harmonie von Säure und Frucht am Gaumen.	0,25l	5,90 €

Schorle (sauer gespritzt)

Weinschorle weiß	0,25l	3,20 €
Weinschorle rosé	0,25l	3,20 €
Weinschorle rot	0,25l	3,20 €



Rotwein aus der Region

2018er Sasbacher Spätburgunder QbA trocken	0,125 l	3,20 €
Sasbacher Winzerkeller eG, Sasbach am Kaiserstuhl	0,25 l	5,40 €
Leuchtendes Rubinrot, tiefer Duft nach Waldbeeren, mild-frische Säure, mit Kirsch- und Brombeer-Aromen.		
2018er Sasbacher Rote Halde	0,5 l	11,80 €
Spätburgunder Rotwein QbA trocken	0,75 l	16,80 €
Sasbacher Winzerkeller eG, Sasbach am Kaiserstuhl Leuchtend rubinrot, reichhaltig und fruchtiges Aroma, das an reife Brombeeren erinnert.		
2019er Bischoffinger Rosenkranz	0,75 l	19,80 €
Merlot trocken		
13,50% Dieser leuchtend granatrote Merlot Rotwein betört durch sein intensives feinwürziges Bouquet mit fruchtigen Aromen nach eifen Kirschen, Pflaumen und Cassis.		

Rotwein aus Spanien

2016er Castell Colindres Reserva	0,75l	19,80 €
Traube: Tempranillo & Merlot, 13,5%		

Rotwein aus Italien

2019er Gallo Family	0,75l	19,80 €
Traube: Cabernet Sauvignon, 13% trocken, voller Körper		
2019er Latentia Novantaceppi 90	0,75l	19,80 €
Traube: Primitivo, 13,5% tiefrot und gehaltvoller Wein		

Prosecco

Valdo Prosecco Glas	0,1l	3,90 €
Valdo Prosecco Flasche	0,75l	24,80 €
Mionetto DOC Prosecco Glas	0,1l	2,90 €
Mionetto DOC Prosecco Flasche	0,75l	17,90 €
Valdo Prosecco Piccolo	0,2l	7,50 €
Scavi & Ray Prosecco Piccolo	0,2l	5,90 €