

Herzlich Willkommen

Öffnungszeiten
täglich 11:00 – 18:30 Uhr
Küche bis 18:00 Uhr

Reservierungen: 11-12 und ab 17:00 Uhr |
online oder **07442-121160**
Dazwischen kommen Sie einfach vorbei
Gruppenreservierungen ab 10 Personen
& Veranstaltungen
bitte über info@kniebis-huette.de

Sonderöffnungszeiten Feiertage und Winterferien

Mi., 24.12.25	11:00 – 16:00 Uhr	Küche bis 15:45 Uhr
Mi., 31.12.25	11:00 – 18:30 Uhr	Küche bis 18:00 Uhr
25.12. – 30.12.25	11:00 – 19:30 Uhr	Küche bis 19:00 Uhr
01.01. – 06.01.26		

Reservierungen für
1. und 2. Weihnachtsfeiertag (25. und 26.12.25) und Neujahr (01.01.2026)
mittags: 11:00/11:30 Uhr oder 13:30 /14:00 Uhr
abends: ab 17:00 Uhr

Kniebis Hütte | Heiko & Doreen Fahrner GbR
Straßburger Straße 347 | 72250 Freudenstadt-Kniebis
www.kniebis-huette.de



Herzlich willkommen bei den Naturparken-Wirten
im Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord.

Wir sind eine Vereinigung von Gastronomen und Hoteliers, denen es ein
Herzensanliegen ist, die kulinarischen Schätze unserer Heimat hochzuhalten, in
unseren Küchen zu veredeln und Ihnen diese anzubieten.



Unsere Lieferanten der regionalen Speisekarte sind:

 Wildspezialitäten:

aus der Jagd von verschiedenen regionalen Jägern rund um Freudenstadt und
Seebach, Schinken und Hirschbratwürste sowie unser Griebenschmalz von
Schinken-Räucherei Pfau Herzogsweiler

 Maultaschen von Metzgerei Schwägler in Freudenstadt

 Schweine- und Rindfleisch: Metzgerei Birk in Oppenau

 Gemüse, Salat: Früchte Christein (Anbau in Baden-Württemberg)

Regional:

Unser Bauernbrot und die Schwarzwälder Kirschtorte beziehen wir von der
Bäckerei Orlemann Seebach/ Ottenhöfen und Bäckerei Knörzer Freudenstadt

APERITIF	l	EUR	l	EUR
Glas Hütten Sekt ^N „Jakob“			0,1	5,80
Glas Hütten Prosecco ^N „Hermine“			0,1	6,00
Hütten Royal Sekt ^N mit Scheibel´s Heidelbeerlikör ³			0,1	7,00
Hütten Schorle Rosé-Wein ^N , Bitter Lemon ^{2,6} , Mineral, Minze, Zitrone			0,25	7,20
Aperol Spritz ^{2,3,N}			0,25	8,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Ensinger Mineralwasser (still medium)			0,5	4,90
Ensinger Mineralwasser (still classic)			0,75	6,30
Ensinger Apfel-Johannisbeersaftschorle ^{1,6,17,18}	0,3	3,90	0,5	4,90
Ensinger Apfelschorle	0,3	3,90	0,5	4,90
Ensinger Zitronen Limonade	0,3	3,90	0,5	4,90
Sinalco ^{3,4,18} Sinalco-Cola ^{3,4,18} Spezi ^{3,4,6,17,18}	0,3	3,90	0,5	4,90
Schweppes Bitter Lemon ^{2,6}	0,3	4,20	0,5	5,20
Säfte (Orange Multivitamin Apfel-naturtrüb)	0,3	4,20	0,5	5,20
Saftschorle	0,3	4,20	0,5	5,20
Almdudler ³ (Flasche)			0,35	4,50
Coca-Cola Zero ^{1,3,4,13,18} (Flasche)			0,33	4,20

ALPIRSBACHER BIERE

Pils vom Fass ^{Ac}	0,3	4,00	0,5	5,30
Hefeweizen vom Fass ^{As,Ac}	0,3	4,00	0,5	5,30
Alkoholfreies Weizenbier vom Fass ^{Aa,Ac}	0,3	4,00	0,5	5,30
Radler ^{3,6,17,18 Ac}	0,3	4,00	0,5	5,30
Alkoholfreies Pils ^{Ac} (Flasche)			0,33	4,00
Alkoholfreies Radler			0,5	5,30
Kristallweizen (Flasche)			0,5	5,30

WEINGUT & PRIVATKELLEREI BIMMERLE, Renchen-Erlach (QbA-Weine)

Hütten-Viertel (Müller-Thurgau ^N)			0,25	6,00
Weißburgunder ^N			0,25	7,10
Klingelberger Riesling ^N			0,25	7,10
Grauer Burgunder ^N			0,25	7,10
Spätburgunder Weißherbst ^N			0,25	7,10
Spätburgunder Rotwein, trocken ^N oder halbtrocken			0,25	7,40
Schorle, weiß, rot oder rosé ^N			0,25	5,00

KLASSIKER

HAUSGEMACHTEN SUPPEN, dazu servieren wir Bauernbrot ^{Aa, Ab}	EUR
Tagessuppe:	6,50
kleine Gulaschsuppe ^{A, BG, I, , oder} Kartoffelsuppe ^{A, B, G, I,}	 
Gulaschsuppe, ^{A, BG, I,} Rindfleisch von der Metzgerei Birk, Oppenau	8,50
Badische Kartoffelsuppe ^{Aa, B, I,} ein Paar Wienerle ^{B, I,} Croutons ^{Aa, Ab}	11,50
ohne Wienerle	8,50
Gaisburger Marsch ^{A, B, G, I, K,} Rindfleisch von der Metzgerei Birk, Oppenau	13,00
Rinderbrühe mit Rindfleisch, Kartoffeln, Wurzelgemüse und Spätzle, Röstzwiebeln	 
Hausgemachte Linsen ^{A, B, G, I, K,}	15,50
mit geschmälzten Spätzlen und ein Paar Wienerle	
ohne Wienerle	12,50
Pasta ^{A, K} mit hausgemachter Wild-Bolognese und Preiselbeeren	15,50
Currywurst Spezial	12,80
Portion Fritten große Thüringer Rostbratwurst ^{17, I} würzige hausgemachte Currywurstsoße ^{1,6,18, N} Currypulver Röstzwiebeln Mayonnaise Schnittlauch	
Paar Schwarzwälder Hirschbratwürste ^{9,1}	13,00
aus der Brühe Kartoffel-Gurken-Salat ^{1,9,18, B, G}	
Rumpsteak 250g mit Kräuterbutter eine Beilage zur Wahl:	29,95
Kartoffel-Gurken-Salat ^{1,9,18, B, G} , geschmälzte Spätzle ^{Aa, I, K} mit Rahmsoße ^{8,2, I} , Pommes Frites oder kleiner Salatteller ^K	
Schnitzel, paniert vom Schweinefilet ^{Aa, I, K} wie 's der Chef gerne mag,	20,90
in Butterschmalz gebraten eine Beilage zur Wahl: Kartoffel-Gurken-Salat ^{1,9,18, B, G} , geschmälzte Spätzle ^{Aa, I, K} mit Rahmsoße oder Pommes Frites	
<i>als kleine Portion erhältlich (- 2,00 EUR)</i>	
Zwei hausgemachte Fleischküchle ^{Aa, G, I, K} Rahmsoße ^{8,2, I} eine Beilage zur Wahl: Kartoffel-Gurken-Salat ^{1,9,18, B, G} geschmälzte Spätzle ^{Aa, I, K} Pommes Frites	15,60
<i>als kleine Portion erhältlich (- 2,00 EUR)</i>	
Maultaschen aus der Brühe, hausgemacht von Metzgerei Schwägler Freudenstadt	17,30
Zwiebel-Schmälze ^{18, A, Aa, B, I, K, M} Kartoffel-Gurken-Salat ^{1,9,18, B, G}	 
<i>als kleine Portion erhältlich (- 2,00 EUR)</i>	

HÜTTEN-RÖSTI

Knusprig gebackener Kartoffelrösti mit Leberkäs ' | Tomatenragout ^I |
überbacken mit Käse ^I | Speckwürfel

EUR
15,90

HÜTTEN-RÖSTI

Knusprig gebackener Kartoffelrösti | hausgemachte Chili sin carne
mit Roten Linsen, Bohnen, Mais und Chili | Schnittlauch

12,80

VEGGIE

KNÖDEL ^{Aa, B, I, K}

alle Knödelgerichte werden auf Blattsalate
mit Butter ^I überschmolzen und mit Parmesan ^I serviert.

Wählen Sie aus: **Speck** ^{6,9, Aa,I,-},  **Käse** ^{Aa,I,-},  **Spinatknödel** ^{Aa,I}

Knödel – Trio: Drei hausgemachte Knödel nach Wahl

18,70

Knödel – Duo: Zwei hausgemachte Knödel nach Wahl

15,60

Knödel – Solo: Ein hausgemachter Knödel nach Wahl

9,90

SALAT & FISCH

Backfisch ^{Aa} vom Seelachsfilet (1 Stück)

15,50

Kartoffel-Gurken-Salat ^{1,9,18, B, G} **oder** Pommes Frites
hausgemachte Remouladensoße ^{F, G, I, K}



Hütten-Salat

Blattsalate der Saison | Kartoffel-Gurkensalat ^{1,9,18, B, G} |
Tomate | Gurke | rote Zwiebeln | Knoblauchcroutons ^{Aa}

Dressing: Hausdressing ^{G, K} **oder** Basilikumdressing oder Essig & Öl

Topping: Hähnchenbruststreifen **ODER** Hirtenkäse & Oliven 

18,20

Kleiner Salatteller

Blattsalate der Saison | Kartoffel-Gurkensalat ^{1,9,18, B, G} |
Tomate | Gurke | rote Zwiebeln | Knoblauchcroutons ^{Aa}

Dressing: Hausdressing ^{G, K} **oder** Basilikumdressing **oder** Essig & Öl



7,60

BROTZEIT

EUR

Vesperbrett

17,50

Leber ^{9,1}- Schwarz ^{9,1}- Bauernbratwurst ^{9,1} | Hirschbratwurst ^{9,1} | Schwarzwälder
Schinken ^{9,9,1} | Bergkäse ^I | Griebenschmalz | Butter ^I | Bauernbrot ^{Aa, Ab}



Schinkenbrett

16,20

Hauch dünn aufgeschnittener Schwarzwälder Schinken ^{9,9,1} |
Butter ^I | Bauernbrot ^{Aa, Ab}



Straßburger Wurstsalat ^{6,9,17,18, B, G}

12,10

von Lyoner | Käse ^I | Butter ^I | Bauernbrot ^{Aa, Ab}



Wurstsalat ^{6,9,17,18, B, G} von Lyoner | Butter ^I | Bauernbrot ^{Aa, Ab}

12,10



Käsebroten (Bauernbrot ^{Aa, Ab} mit Schweizer Käse ^I)

9,35

Griebenschmalzbrot

6,80

(Bauernbrot ^{Aa, Ab} mit Griebenschmalz ^{Aa, Ab} | Röstzwiebeln



Wir empfehlen zu unseren Vespers ein **Schnäpsle** von:

SCHNÄPSLE von Familie Bühler – Ottenhöfen

Williams (44 % Vol.) Zibärtle (46%)	2 cl	3,30
Obstler, Topinambur, Kirschwasser, Mirabelle 46% Vol.	2 cl	3,00
Ramazzotti	30% Vol. 4 cl	4,00
Jägermeister	35% Vol. 4 cl	3,50
Rum	40% Vol. 2 cl	2,00

... auch gerne zum Mitnehmen oder zum Verschenken –
unsere Hütten-Schnäpsle in eigenem Design, im Regal

	0,2 l	0,5 l
Williams oder Zibärtle	10,00 €	17,00 €
Kirschwasser oder Mirabelle	8,00 €	14,00 €

Unsere Preise sind Inklusivpreise und enthalten alle Steuern und sonstige Abgaben.
Der maschinell ausgedruckte Betrag auf dem Kassenbeleg oder hinter dem QR-Code hinterlegt, ist der Rechnungsbetrag.

HÜTTEN - SÜSSIGKEITEN, KAFFEE & KUCHEN

EUR

Kaiserschmarrn mit Apfel Kompott

9,95

(mit einer Kugel Vanillecreme-Eis ^{I, J, K, M} + 1,50 EUR)

Hausgemachtes Himbeersorbet mit seinem Geist | Minze

8,90

(ohne Geist -3,00 EUR)

Warmer Apfelstrudel ^{Aa, Jb, K} Vanillecreme-Eis ^{I, J, K, M} | Sahne ^I

8,90

(ohne Eis -1,00 EUR)

Schokoladenküchlein | Vanillecreme-Eis ^{I, J, K, M} | Sahne ^I

8,90

Schwarzwälder Kirschtorte ^{8.2, 18, Aa, H, I, J, K, M}

5,25

Bananencremetorte ^{8.2, 18, Aa, H, I, J, K, M}

5,25

Stück Landkuchen nach Tagesangebot ^{8.2, 18, Aa, H, I, J, K, M}

4,25

Portion Sahne ^I

1,20

HEISSGETRÄNKE

Pott Kaffee ⁴

4,20

Milchkaffee ^{4, I}

4,40

Cappuccino ^{4, I}

4,50

Latte Macchiato ^{4, I}

4,50

Espresso ⁴

3,10

Espresso Macchiato ^{4, I}

3,30

Doppelter Espresso ⁴

4,00

Pott Heiße Schokolade mit Sahne (Vollmilch ^I | Weiß ^{3, I} | Dunkel ^{17, Jb, M})

4,30

Pott Tee

3,90

(Schwarz ⁴⁻, Grün ⁴⁻ Früchte-, Kamille-, Pfefferminz-, Kräuter-, Rooibos-Vanille)

Glühwein

0,2l

4,50

Punsch

0,2l

4,50

Jagertee

0,2l

5,00



Aufregend & ausgefallene Sorten! Auch vegan |
Regionale Zutaten, BIO-Qualität
Frische Weidemilch von Schwarzwaldmilch
Verpackung aus FSC zertifiziertem Papier

HIER ESSEN oder MITNEHMEN



Unser Angebot im 100ml Becher 2,90 €

KIKERIEKIRSCH **Schwarzwälder Kirsch**

KUCKUCK **Vanille**

MACHT BOCK **Weißer Schokolade & Waldbeeren**

HUHU **Schokolade**

KNOCK KNOCK **Himbeere Fichte, Sorbet**

KNACK MICH **Haselnuss, Sorbet**



STIEL-EIS 2,90 €/ Stk.



Mandel



Schwarzwälder Kirsch

IHR PERSÖNLICHES EVENT

HOCHZEIT | GEBURTSTAG | JAHRESFEIER

Mitten im Herzen des Schwarzwaldes erwartet Sie ein Veranstaltungsort, der einfach begeistert. In der Kniebis Hütte setzen wir alles daran, dass Ihr Event – ob groß oder klein – zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.



Max. 90 Plätze im Innenbereich in 2 Stuben



ca.100 Plätze außen



Menü | Hütten-BBQ | Buffet |



Kontaktaten unterschiedlichster Musiker & Fotograf



Innenbereich ab 18:30 Uhr exklusiv buchbar



Rundumbetreuung in Planung und Durchführung



Abendveranstaltung ab 30 Personen buchbar



Es ist mehr als nur ein Event. Es ist Ihre persönliche Feier in einem einzigartigen Umfeld. Kontaktieren Sie uns und lassen Sie uns gemeinsam Ihr unvergessliches Event in der Kniebis Hütte gestalten.

Anfragen unter: info@kniebis-huette.de an Noah Fahrner | Doreen Fahrner

Zusatzstoffe & Allergene

Im Rahmen der Produkthaftung weisen wir Sie jedoch darauf hin, dass es nicht völlig auszuschließen ist, dass Speisen und Produkte trotzdem Spuren von Allergenen aufweisen können. Sollten Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter oder verlangen unsere Allergenen Karte

Zusatzstoffe	Allergene
1. mit Süßungsmitteln	A. Glutenhaltige Getreide/-erzeugnisse (a. Weizen, b. Roggen, c. Gerste, d. Hafer, e. Dinkel, f. Kamut o. g. Hybridstämme
2. chininhaltig	
3. mit Farbstoffen	
3.1. Könnten die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen	B. Sellerie/-erzeugnisse
4. koffeinhaltig	C. Krebstiere/-erzeugnisse
4.1. enthält Koffein. Für Kinder, schwangere Frauen und koffeempfindliche Personen nicht geeignet	D. Lupine/-erzeugnisse
5. mit Taurin	E. Sesam/-erzeugnisse
6. mit Antioxidationsmitteln	F. Fisch/-erzeugnisse
7. mit Phosphat	G. Senf/-erzeugnisse
8. mit Eiweiß	H. Erdnüsse/-erzeugnisse
8.1. mit Milcheiweiß, 8.2. Stärke	I. Milch/-erzeugnisse (inkl. Laktose
9. mit Konservierungsstoffen	J. Schalenfrüchte (Nüsse)-erzeugnisse (a. Mandel, b. Haselnuss, c. Walnuss, d. Cashew, e. Pekannuss, f. Paranuss, g. Pistazie, h. Macadamianuss o. i. Queenslandnuss)
9.1. mit Natriumpökelsalz, 9.2. mit Nitrat	
10. gewachst	
11. Schwefeldioxid (mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l)	K. Eier/-erzeugnisse
12. geschwärzt	L. Weichtiere/-erzeugnisse
13. enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam)	
14. mit Geschmacksverstärker	M. Soja/-erzeugnisse
15. Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und Schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen (Getränke mit mehr als 150 mg Koffein pro Liter - hier 300 mg)	N. Sulfite (mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l)
16. hergestellt aus zerkleinertem Fleisch	
17. Stabilisatoren	
18. Säuerungsmittel/ -regulatoren	
19. gentechnisch verändert	