

Lieber Gast,

herzlich Willkommen in der alten Freiburger Münze,
dem Hotel Restaurant
„Schwarzwälder Hof“.

Das „Haus zum Schöttlin“ blickt auf bewegte Zeiten zurück:
düstere Zeiten als Arbeits- und Spinnhaus, glanzvolle Zeiten als Münze der Stadt Freiburg,
verklärt - literarische Zeiten als Wohnsitz des Universitätsprofessors und Dichters Johann Georg Jacobi
und geschäftige Zeiten als Kranzwirtschaft für Fuhr- und Marktleute.

Seit über 50 Jahren sieht sich die Familie Engler verpflichtet, die Geschichte des Hauses zu bewahren.
Gemeinsam mit Ihnen gestalten wir die Zukunft dieses Hauses und schreiben ein neues Kapitel seiner
Geschichte.

Eine angenehme Zeit, zum Wohlbefinden und guten Appetit wünschen Ihnen

Familie Engler und Mitarbeiter.

Jeden dritten Mittwochabend des Monats

Jazz - Dinner
mit

New Orleans Experience

Sollten Sie einmal etwas länger auf Ihr Essen aus unserer badisch bürgerlichen Küche warten
müssen, bedenken Sie, dass regionale Frischeerzeugnisse bei der Zubereitung
der Speisen verarbeitet werden.

Gerne bereiten wir für Senioren kleinere Portionen zu.
Diese Möglichkeit bieten wir selbstverständlich auch unseren kleinen Gästen an.
Bei jeder Speise werden je 1,50 € abgezogen.
(Ausgenommen Vesperkarte und Leckereien)

Warme Küche von 11.45 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 22.00 Uhr, Sonntags geschlossen.

⁽¹⁾ mit Farbstoffen, ⁽²⁾ mit Konservierungsstoff, ⁽³⁾ mit Süßungsmittel, ⁽⁴⁾ mit Phosphat, ⁽⁵⁾ mit Antioxidationsmittel, ⁽⁶⁾ mit Geschmacksverstärker,
⁽⁷⁾ koffeinhaltig, ⁽⁸⁾ chininhaltig

Suppen

Tagessuppe (siehe Tageskarte)	€ 3,30
Badische Flädlesuppe	€ 3,30
Badische Kartoffelsuppe mit Speck	€ 4,00

Vorspeisen

1/2 Dutzend Weinbergschnecken in Kräuterbutter dazu Toast	€ 7,50
6 gebratene Knoblauchgarnelen serviert mit Tomatensugo	€ 7,50
Gebeitzter Lachs an Honig-Senf-Dill Sauce und kleinem Salatbouquet	€ 7,90
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich an buntem Salatbouquet	€ 7,20

Salate

Salatteller „Feinschmecker“ mit gebeiztem Lachs und geräuchertem Forellenfilet garniert mit gebratenem Speck, Ei und Kracherle	€ 11,50
Salatteller „Brüstle“ mit gebratenen Putenstreifen, Schwarzwälder Frischkäse, Kracherle und Speck	€ 8,50
Salatteller „Sportler“ mit paniertem Schnitzel	€ 8,50
Kleiner Beilagensalat	€ 3,50

Vegetarisches

Gebratenes Gemüse in Balsamicosoße mit Nüssen und Sprossen neben Bandnudeln	€ 8,20
Gebratene Pilze in Basilikum-Knoblauch-Soße neben Bandnudeln	€ 9,30
Maultaschen mit Zwiebel-Butter-Schmelze im Gemüsesud	€ 8,20

Fischgerichte

Gemischter Fischteller gebratene Fischfilets und Garnelen in Dillrahm serviert mit Tagliatelle und Blattspinat	€ 14,50
Saltimbocca vom Forellenfilet serviert mit Kartoffelgratin	€ 13,50
Gegrilltes Lachssteak im Reiserand mit Zitronensoße	€ 12,40

Fleischgerichte

„Badisches Rahmtöpfchen“ Schweinefilets in Pilzrahmsoße serviert mit Eierspätzle	€ 13,50
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter und pommes frites	€ 15,50
Lammhuf „Provencal“ in der Kräuterkruste gebacken, serviert mit Kartoffelgratin und Zucchini	€ 16,50
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel mit pommes frites	€ 13,50
Käsespätzle mit Speck und Zwiebeln	€ 8,80

Leckereien

Tagesdessert (siehe Tageskarte)	€ 3,20
Mousse au chocolat	€ 5,00
Rotweinbirne mit Nusseis und Sahne	€ 4,50
Kirschwassersorbet	€ 4,50
Coup Schwarzwälder Hof Vanilleeis mit heißen Waldbeeren, Kirschlikör und Sahne	€ 6,00
Schwarzwaldbecher Schokoladen- und Vanilleeis mit Schattenmorellen, Kirschwasser und Sahne	€ 6,00
Gefüllter Pfannenkuchen Pfannenkuchen mit Schokoladeneis gefüllt, dazu heiße Himbeeren	€ 6,80

Kleine Vesperkarte

Portion Käsewürfel mit Brot und Butter	€ 6,50
Portion Münsterkäse mit Kümmel, Brot und Butter	€ 6,50
Portion Wurstsalat ^(2,3,4,6) mit Brot und Butter	€ 6,50
Portion „Elsässer“ Wurstsalat ^(2,3,4,6) mit Käse, Brot und Butter	€ 7,50
Schwarzwälder Vesperplatte mit Rohschinken, Wurst, Brot und Butter	€ 7,60
Schwarzwälder Rohschinkenplatte mit Rohschinken, Brot und Butter	€ 8,80
Flammekuchen mit Speck und Zwiebeln	€ 6,50
Portion Brot und Schmalz	€ 1,80

Bier vom Fass

Alpirsbacher Klosterbräu Pils	0,2l	€	1,60
Alpirsbacher Klosterbräu Pils	0,3l	€	2,20
Alpirsbacher Klosterbräu Pils	0,5l	€	3,00
Alpirsbacher Klosterbräu Hefeweizen	0,3l	€	2,20
Alpirsbacher Klosterbräu Hefeweizen	0,5l	€	3,00

Flaschenbier

Schneider Weisse Original Hefe - Weizenbier	0,5l	€	3,00
Schneider Weisse Kristall Weizenbier	0,5l	€	3,00
Schneider Weisse Alkoholfrei Hefe - Weizenbier	0,5l	€	3,00
Andechser Klosterbock	0,5l	€	3,00
Alpirsbacher „Kleiner Mönch“ Pils	0,33l	€	2,20
Alpirsbacher Alkoholfreies Pils	0,33l	€	2,20
Henninger Karamalz	0,33l	€	2,00

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola light, Mirinda, Sprite, Spezi, Apfelsaftschorle ^(1,7)	0,2l	€	1,50
	0,4l	€	2,50
Naturtrüber Bio Apfelsaft von Jung	0,2l	€	1,90
	0,4l	€	2,80
Schweppes Bitter Lemon ⁽⁸⁾	0,2l	€	2,20
Schweppes Tonic Water ⁽⁸⁾	0,2l	€	2,20
Granini Multivitamin	0,2l	€	2,10
Granini Schwarze Johannisbeere	0,2l	€	2,10
Granini Orangensaft	0,2l	€	2,10
Granini Tomatensaft	0,2l	€	2,10

Mineralwasser

Vittel art de vivre	0,25l	€	1,90
	0,5l	€	3,00
	1,0l	€	4,50
Gerolsteiner stille Quelle Gourmet	0,25l	€	1,60
	0,5l	€	2,50
	0,75l	€	3,50
Schwarzwald Sprudel Exclusiv	0,25l	€	1,60
	0,5l	€	2,50
	0,75l	€	3,50

Heiße Getränke

Schümlikaffee ⁽⁷⁾	€	1,80
Portion Kaffee ⁽⁷⁾	€	3,50
Espresso ⁽⁷⁾	€	2,00
Ristretto ⁽⁷⁾	€	2,50
Cappuccino ⁽⁷⁾	€	2,60
Schale Milchkaffee ⁽⁷⁾	€	3,80
Latte Macchiato ⁽⁷⁾	€	4,00
Glas Tee Schwarz-, Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminz-, Früchte-, Roibusch oder Fencheltee	€	1,80
Heiße Schokolade mit Sahne	€	2,10
Grog mit 4cl Jamaica rum ⁽¹⁾	€	4,80
Glühwein	€	3,20

Offene Weine

Gutedel			
Fasswein, WG Britzingen, Markgräflerland, trocken	0,25l	€	2,20
Laufener Altenberg, WG Laufen, Markgräflerland, trocken	0,25l	€	3,20
Laufener Altenberg, WG Laufen, Markgräflerland, harmonisch	0,25l	€	3,20
Schlatter, Weingut Martin Wassmer, Markgräflerland, trocken	0,25l	€	3,50
Heinemann`s, Weingut Heinemann, Markgräflerland, trocken	0,25l	€	3,50
Weinschorle vom Gutedel	0,25l	€	2,00
Weißer Burgunder			
Britzinger, WG Britzingen, Markgräflerland, trocken	0,25l	€	4,00
Oberrotweiler, WG Oberrotweil, Kaiserstuhl, trocken	0,25l	€	4,00
Müller Thurgau			
Sasbacher, WG Sasbach, Kaiserstuhl, trocken	0,25l	€	3,00
Oberrotweiler Käsleberg, WG Oberrotweil, Kaiserstuhl, harmonisch	0,25l	€	3,00
Freiburger Waltershofen, Weingut Landmann, Tuniberg, trocken	0,25l	€	3,00
Silvaner			
Oberrotweiler Eichberg, WG Oberrotweiler, Kaiserstuhl, harmonisch	0,25l	€	3,50
Oberrotweiler Eichberg, WG Oberrotweiler, Kaiserstuhl, trocken	0,25l	€	3,50
Riesling			
Affentaler Wolfhag, WG Affental, Ortenau, trocken	0,25l	€	4,00
Klingelberger, Weingut Frhr. von und zu Franckenstein, Ortenau, trocken	0,25l	€	4,00
Ruländer / Grauer Burgunder			
Sasbacher Scheibenbuck, Ruländer Kabinett, Kaiserstuhl, harmonisch	0,25l	€	4,00
Bickensohler Steinfelsen, Grauer Burgunder, Kaiserstuhl, trocken	0,25l	€	4,00
Spätburgunder Weißherbst			
Sasbacher, WG Sasbach, Kaiserstuhl, trocken	0,25l	€	3,90
Sasbacher, WG Sasbach, Kaiserstuhl, harmonisch	0,25l	€	3,90
Spätburgunder Rotwein			
Sasbacher, WG Sasbach, Kaiserstuhl, trocken	0,25l	€	4,00
Oberrotweiler, WG Oberrotweil, Kaiserstuhl, harmonisch	0,25l	€	4,00
Zell-Weierbacher, WG Frhr. von und zu Franckenstein, Ortenau, trocken	0,25l	€	4,40
Freiburger Waltershofen, Weingut Landmann, Tuniberg, trocken	0,25l	€	4,60
Schlatterer, Weingut Martin Wassmer, Markgräflerland, trocken	0,25l	€	4,60
Offene Weine aus dem Ausland			
Cuvée du Moulin, Louis Tete, Rhone Frankreich, rot	0,25l	€	3,00
Acro Iris, Bodega Farina, Toro Spanien, rot	0,25l	€	3,00
Terralis Syrah Malbec, Mendoza, Argentinien, rot	0,25l	€	3,80

Bitte beachten Sie unsere große Auswahl an Flaschenweinen in der separaten Getränkekarte

Apéritifs

Glas Badischen Winzersekt	0,1l	€	4,00
Délice de Pêche Pfirsichlikör mit Sekt		€	4,00
Kir		€	3,50
Kir Royale		€	4,00
Martini Bianco ⁽¹⁾		€	2,50
Martini Rosso ⁽¹⁾		€	2,50
Martini Dry		€	2,50
Pernod		€	3,00
Campari Soda ⁽¹⁾		€	3,00
Campari Orange ⁽¹⁾		€	4,00

Portwein

Churchill's	0,05 l	€	3,00
Ferreira	0,05 l	€	3,00
Burmester „White“	0,05 l	€	3,00

Sherry

Jerez Cream, mild	0,05 l	€	3,00
Tio Diego Amontillado, halbtrocken	0,05 l	€	3,00
Innocente Fino, trocken	0,05 l	€	3,00
Deliciosa Manzanilla, sehr trocken	0,05 l	€	3,00
Pedro Ximenez Solera Superior, süß	0,05 l	€	3,50

Schnäpse und Geiste

Weinhefe	0,02 l	€	2,00
Obstler	0,02 l	€	2,00
Williams Christbirne	0,02 l	€	2,50
Himbeergeist	0,02 l	€	2,50
Mirabelle	0,02 l	€	2,50
Kirschwasser	0,02 l	€	2,50
Sauerkirschwasser	0,02 l	€	3,00
Zwetschgenwasser	0,02 l	€	2,50
„Zibärtele“	0,02 l	€	3,50
Tobinambur	0,02 l	€	2,50
Gewürztraminer Marc	0,02 l	€	3,50
Spätburgunder Marc	0,02 l	€	3,50
Marc de Bourgogne Réserve des Héritiers Chanson, Beaune	0,02 l	€	3,50

Kräuter

Fernet Branca	0,02 l	€	2,50
Singevera Portugiesischer Kräuterlikör	0,02 l	€	3,00
Jägermeister	0,02 l	€	2,10

Schätzchen

Both Silberkorn	0,02 l	€	2,00
Both Altgold Weinbrand	0,02 l	€	2,50
Asbach uralt Weinbrand	0,02 l	€	2,50

Die einstige Kranzwirtschaft, der Schwarzwälder Hof

Ein Treffpunkt für Scharzwälder Bauern, Marktfahrer und geruhsame Bürger;
Wohnsitz des Dichters Johann Jacobi.

Von 1567 bis 1738 übte die Stadt Freiburg im Haus zum Schöttlin, dem heutigen Schwarzwälder Hof, ihr Münzrecht aus. Noch heute am Haus zu sehen, ist die Jahreszahl von 1567 und das Stadtwappen, welches wahrscheinlich beim Neubau der Münze angebracht wurde.

Mitte des 18. Jahrhunderts war hier das gefürchtete Arbeitshaus untergebracht. Gegen Ende des Jahrhunderts ging das Haus in Privathände über. Um 1800 diente es dem Granatschleifer Michael Eckstein als Wohnsitz, der 1804, als Kranzwirt, im Häuserbuch erscheint. Ihm gelang der Berufswechsel und so legte er den Grundstock für das jetzige Hotel Restaurant „Schwarzwälder Hof“. Die günstige Lage zwischen Schwabentor und Münsterplatz nutzend, gelang es den nachfolgenden Wirten die Kranzwirtschaft zu einem Gasthaus mit gut belegten Gaststallungen zu erweitern.

Besonders die Bauern, Boten und Marktbesucher des Dreisamts und der Schwarzwalddörfer verkehrten gerne im Schwarzwälder Hof, wo sie ihre Pferde unterstellten. Die Handwerker und Bürger der umliegenden Straßen saßen am runden Stammtisch und erzählten sich ihre Sorgen und Freuden.

In der gut geleiteten Gasthausküche lernten die Freiburger Bürgerstöchter das Kochen. Noch im hohen Alter erzählten die ehemaligen „Kochlehrtöchter“ ihren Kindern und Enkelkindern wie die Wirtin, die „Fehrleri“ ein herrisches Regiment in der Küche führte. Die Lehrmädchen, die doch ein ansehnliches Lehrgeld zahlten, mussten am Samstagabend solche Mengen von „Nudelplätz“ auswalzen, bis sie vor Müdigkeit Hände und Arme nicht mehr bewegen konnten.

Der Professor und das Bauernmädchen

Was dem Haus seine besondere Bedeutung gab, war der Universitätsprofessor und Dichter Johann Jacobi, der im zweiten Stock seinen Wohnsitz hatte. Darunter servierte der Buschwirt Michael Eckstein seinen Gästen einen billigen Wein.

Jacobi gehörte zu den beliebtesten Persönlichkeiten der sentimental- heiteren Freiburger Biedermeierzeit; Verehrer seiner Dichtungen hatten einen kleinen Kreis Gleichgesinnter um ihn gebildet, der gelegentlich in seiner Wohnung zusammen kam.

Jacobi war 1740 in Düsseldorf geboren. Nach seinem Studium erhielt er den Lehrstuhl für Philosophie und der schönen Künste in Halle. 1769 wurde ihm in Halberstadt ein Kanonikat übertragen. Hier begann er mit kleinen und größeren Dichtungen, die ihn bald mit Goethe bekannt machten. Im Jahre 1784 erhielt der protestantische Professor, auf Anregung Josef II, einen Ruf an die Universität Freiburg.

Durch seine lebenswürdige Art verstand er es bald alle Vorurteile zu überwinden und zu Hoch und Nieder freundschaftliche Beziehungen aufzunehmen. Im Jahre 1791 heiratete er die 27 jährige Ursula Müller aus St. Peter. Ein Bauernmädchen, dass im Sickingschen Palast im Dienst stand. Der verliebte Professor holte sie als Köchin in seinen Haushalt, um sie bald darauf zu heiraten. Ein Sohn entstammte dieser etwas ungleichen Ehe. Zu beider Leidwesen starb er bereits mit 17. Jacobis schwärmerische Verehrung für seine Frau äußert sich in zahlreichen Gedichten, ganz im Stil jener gefühlvollen Zeit.

Jacobi starb am 4. Januar 1814, während Zar Alexander, Kaiser Franz von Österreich und Friedrich Wilhelm von Preußen in Freiburg weilten. Es wird berichtet, dass der König von Preußen vom Balkon seiner Logis grüßte, als der feierliche Trauerzug vorüber kam. Karl von Rotteck, der Rektor der Universität, hielt die Leichenrede. Jacobi wurde neben seinem Sohn auf dem alten Friedhof, unmittelbar bei der Kapelle begraben. Seine Frau überlebte ihn bis ins Jahr 1840. Auch sie fand ihr Grab neben Gatten und Sohn.

Heute erinnert nur noch ein schmiedeeisernes Grabkreuz und die Jacobistraße an diesen lebenswerten Dichter der Freiburger Biedermeierzeit.

Der Einzug der Familie Engler

Im Jahr 1957 ergab sich für Franz Engler die Möglichkeit, den Schwarzwälder Hof anzupachten. Mit viel Elan wurde der Umzug von Hausen a. d. M. nach Freiburg vollzogen und unter Mithilfe seiner Ehefrau Josefine sowie seiner großen Kinderschar wuchs der Betrieb.

1978 wurde das Gästehaus in der Konviktstraße 12 (Englers Weinkrügler) gebaut. 1981 starb Franz Engler und nach einer Übergangszeit bis 1984 übernahm sein Sohn Walter Engler mit seiner Gattin Deolinda von Josefine Engler den Betrieb. Sie bauten ihn behutsam zu einer Heimat von Kunst und Kultur für Auge und Gaumen in badisch-lusitanischen Ambiente aus.

Am 01. Oktober 2007 feierte die Familie Engler ihr 50 jähriges Bestehen auf dem "Schwarzwälder Hof".