



Willkommen!
Schön, dass Sie
unser Gast sind.

Traditionen im Gasthaus Kybfelsen

Der Kybfelsen ist eines der ältesten Ausflugslokale Freiburgs. Schön an dem Weg zum Freiburger Hausberg Schauinsland im Stadtteil Günterstal gelegen, mit lauschigem Kastaniengarten, ist er von jeher das Ziel von Erholungssuchenden, ob mit dem Rad, per pedes, der Straßenbahn (die Haltestelle quasi vor der Tür...) oder dem Auto.

Viele Freiburger haben hier geheiratet oder schon einmal hier gefeiert – der Kybfelsen ist schon immer Teil der sprichwörtlichen Freiburger Gastfreundschaft.

Genießen wird bei uns großgeschrieben, deshalb versuchen wir erstklassige Produkte aus der Region einzusetzen. Egal ob es um Kaffee vom Freiburger Röster, Freiburger Bier, Fleisch und Gemüse von hier oder um den Kaiserstühler Wein geht. Seien Sie herzlich willkommen. Der Kybfelsen ist zu jedem Anlass die passende Adresse an einem der schönsten Orte in unserer Stadt.



Kybfelsen

GASTHAUSGÜNTERSTAL

Apéritif

Pernod (4cl) mit Wasser ¹⁰	4,50	Americano ¹⁰	7,80
Campari ¹⁰ wie Sie mögen <i>Wahlweise mit Orangensaft, Soda oder Crémant</i>	7,80	Negroni ¹⁰	7,80
Aperol Spritz ^{9,10}	7,80	Hugo	7,80
Pampelle Spritz ¹⁰	7,80	Hugo (alkoholfrei)	6,90
Wermut Apros (rot, rosé, weiß) 5cl	5,80	Lillet Wild Berry	7,80
		Floreal Berry (alkoholfrei)	6,90

Speisekarte

 vegan	Bunte Blatt- und Gemüsesalate mit gerösteten Kernen und Nüssen an Apfel-Senfkor-Vinaigrette, dazu Oberlindenbrot	14,-
	Bouillabaisse ‚Kybfelsen‘ mit kross gebratenem Meeresfischfilet, Meeresfrüchten u Kräuterbaguette aus dem Ofen	23,-
	Als Vorspeise	17,-
	Horbener Ziegenfrischkäse in der Rote Beete-Lavendelkruste an geröstetem Kernpesto auf mariniertem buntem Gemüse-Panzanella und Wildkräutersalat	22,-
	Als Vorspeise	16,-

Kyöfelsen

GASTHAUS GÜNTERSTAL

Flammkuchen mit Schmand, blauen Zwiebeln, Horbener Ziegenfrischkäse, rote Beete und Wasabi-Erdnüssen	18,00
Flammkuchen mit Schmand, blauen Zwiebeln und Pancetta ¹	17,00
Flammkuchen mit Schmand, Salsiccia ¹ , Drillingen, Frühlauch und Provolone	18,00
Kräuterbratwürste ³ auf schwäbischem Berglinsenragoût mit Butterspätzle und blauer Zwiebelmarmelade	22,00

Kyöfelsen

GASTHAUSGÜNTERTAL

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Thymianjus und Brägele	19,00
Rahmschnitzel vom Schwein mit sautierten Steinchampignons und Butterspätzle	23,00
Cordon bleu ^{1,4} vom Kalb mit Kräuter-Kapernbutter und Pommes frites	32,00
Rinderroulade ^{1,4} in Burgunderjus auf Selleriepüree und glasiertem Gemüse	26,00

Kyöfelsen

GASTHAUSGÜNTERSTAL

 Kichererbsen-Krapfen mit Safran-Hummus, buntem Gemüse und Salzzitronen-Mangochutney, dazu Minz-Dip und Pitabrot	21,00
 Gebackene Maracuja-Chili-Polenta auf brassierter Spitzpaprika und Pimientos de Padrón mit Wasabimayonnaise, Nüssen und Wildkräutersalat	22,00
Rostbraten von der Färse an Thymianjus mit blauer Zwiebelmarmelade, Kräuter-Pfefferbutter, grünen Bohnen und Pommes frites	35,00
Beilagensalat zu diesen Gerichten	4,50

Desserts

Zimtblüten-Crème brûlée mit Gewürzbirne, 14,00
Borkenschokolade und Rote Beete-Crumble an Birnensorbet



vegan

Sorbetvariation mit Beerenkompott 12,00

Fondant au Chocolat mit Bourbon Vanilleeis, 15,00
Kürbiskern-Salzkrokant, Valrhona-Schokocrumble,
Kernöl und Schlagsahne

Kyöfelsen

GASTHAUSGÜNTERSTAL

Kinderkarte (Für Kinder bis 12 Jahre)

Schlangennest (Butterspätzle mit Rahmsauce)	6,00
Wilde Kerle (Ein paniertes Schnitzel vom Schwein mit Spätzle oder Pommes frites oder Brägele)	8,00
Portion Pommes frites oder Brägele	6,00
Piratenschiff (Kräuterbratwürstchen mit Pommes frites und Rahmsauce)	8,00

Heißgetränke / Alkoholfrei

Heißgetränke

Kaffee

Jedes Kaffeegetränk auch koffeinfrei möglich

Tasse Kolbenkaffee	2,60
Kännchen Kolbenkaffee	4,80
Milchkaffee	3,90
Espresso	2,60
Espresso macchiato	2,80
Cappuccino	3,10
Latte macchiato	3,90
Affogato (<i>Espresso mit Vanilleeis</i>)	4,80

Tee

Darjeeling Royal Garden <i>FTGFOP 1.flus</i>	3,80
Earl Grey <i>aromatisierter Schwarztee</i>	3,80
Bio Nebeltee <i>Bio grüner Tee</i>	3,80
Ewiges Leben <i>Kräuterteemischung mit Marillen-Jasmingeschmack</i>	3,80
Bio Maracuja-Orange <i>Früchteteemischung</i>	3,80
Bio Kamillentee	3,80
Bio Pfefferminztee	3,80

Alkoholfrei

Säfte

	0,21
Johannisbeernektar	3,30
Rhabarbernektar	3,30
Orangensaft	3,30
Apfelsaft, <i>naturtrüb</i>	3,30

Saftschorle

	0,21	0,41
Apfelsaftschorle	3,00	5,10
Fruchtsaftschorle <i>mit Saft Ihrer Wahl</i>	3,00	5,10

Frische selbstgemachte Limonade

	0,41
Limette-Minze	5,60
Wechselnde Limonaden	5,60

Limonaden

	0,21	0,41
Coca-Cola ^{8,10} / Coca-Cola Zero ^{8,10}	3,00	5,10
Fanta ^{10,12} / Spezi ^{8,10}	3,00	5,10
Zitronensprudel	3,00	5,10
Bitter Lemon ^{9,12} <i>Thomas Henry</i>	3,70	
Tonic Water ^{9,12} <i>Thomas Henry</i>	3,70	
Ginger Ale ^{10,12} <i>Thomas Henry</i>	3,70	

Kyöfelsen

GASTHAUSGÜNTERSTAL

Wasser / Bier / Weine

Wasser

Schwarzwaldsprudel 0,25l 0,75l

Classic 3,50 7,50

Medium 3,50 7,50

Still 3,50 7,50

Wasser 0,2l 0,4l

Tafelwasser 2,60 3,40

Bier

Bier vom Fass 0,3l 0,5l

Ganter Pilsner 4,30 5,80

Ganter Urtrunk 4,30 5,80

naturtrübes Pilsner

Radler 4,30 5,80

Ganter Badisch Hefeweizen 4,30 5,80

Flaschenbier 0,33l 0,5l

Ganter Weizen Kristallklar 5,80

Ganter Weizen (alkoholfrei) 5,80

Freiburger Pilsner (alkoholfrei) 4,50

Ganter Badisch Hell 4,50

Weine *im offenen Ausschank*

Baden Weiß

Weingut Wöhrle (bio), Lahr

2022 Auxerrois QbA trocken 0,1l 4,30

Apfel, Quitte, Spuren von Muskat, 0,25l 10,50

leichte Zitrusnuancen. 0,75l 29,50

Wein & Hof Hügelleim

2022 Gutedel QbA trocken 0,1l 3,20

Feinfruchtig mit Anklang an grünen Apfel 0,25l 5,90

und Stachelbeere mit gut eingebundener Säure.

Weingut Martin Waßmer,

Bad Krozingen-Schlatt

2022 Sauvignon Blanc 0,1l 4,10

„Markgräflerland“ QbA trocken 0,25l 9,80

Stachelbeere, leichte Zitrusnote. 0,75l 28,00

Weingut Freiherr von Gleichenstein,

Oberrotweil

2022 Weißer Burgunder 0,1l 4,10

Gutswein QbA trocken 0,25l 9,80

Dezente Aromen von Birne und Apfel har- 0,75l 28,00

monieren wunderbar mit pikanter Säure.

Kyöfelsen

GASTHAUSGÜNTERSTAL

Weine *im offenen Ausschank*

Weingut Bercher, Burkheim / Kaiserstuhl

2022 Grauburgunder (VDP Ortswein)	0,1l	4,10
QbA trocken	0,25l	9,80
<i>Leicht feurige Frucht, feine und zarte Säure, eleganter Abgang</i>	0,75l	28,00

Baden Rot

Weingut Bercher / Burkheim

2021 Spätburgunder QbA trocken	0,1l	3,60
<i>Duft nach Sauerkirsche, Johannisbeere und Lorbeer. Weiche Tannine, samtig im Mund.</i>	0,25l	8,70

Italien Rot

Torrevento, Apulien

2021 Infinitum Primitiv	0,1l	3,60
<i>Rubinrote Farbe, leicht würzige Noten, im Geschmack weich und samtig, ausdrucksstark.</i>	0,25l	8,70
	0,75l	25,00

Spanien rot

Bodegas Olivares, Jumilla

2021 Panarroz	0,1l	3,60
<i>Cuvée aus Monastrell, Grenache und Syrah.</i>	0,25l	8,70
<i>Dunkle Beeren, erinnert an Brombeere und Süßkirsche</i>	0,75l	25,00

Frankreich Rot

Corbieres / Languedoc

2022 Chateau Maylandie	0,1l	3,60
„Le Cabanon“	0,25l	8,70
<i>Cuvée aus Carignan und Cinsault</i>	0,75l	25,00
<i>Softige und dunkle Frucht, weiche Gerbstoffe mit beeriger Aromatik</i>		

Frankreich Rosé

Domaine Saint André de Figuière (bio), Provence

2022 Côtes de Provence	0,1l	3,30
„IGP Méditerranée“	0,25l	7,80
<i>Frisch, lebendig, leicht und elegant.</i>	0,75l	23,00

Weinschorle

0,25l

mit Gutedel	4,50
mit anderen Weinen	5,40

Kyöfelsen

GASTHAUSGÜNTERSTAL

Flaschenweine

Baden Weiß

Weingut Heger, Nimburg-Bottingen

2020 Chardonnay Holzfass 0,75l 36,00
Edition Fischer QbA trocken
*Reife Frucht, Äpfel, Aprikose,
Vanillenote, geröstete Haselnüsse.*

Baden Rot

*Weingut Martin Waßmer,
Bad Krozingen-Schlatt*

2020 Spätburgunder 0,75l 32,00
„Markgräflerland“ QbA trocken
*Feine Düfte nach roten Beeren,
Süßkirsche und dezentem Raucharoma.
Lebendig, klare Aromatik,
harmonische Länge.*

Weingut K.H. Johner, Bischoffing

2020 Blauer Spätburgunder 0,75l 38,00
QbA trocken
*Kräftige Fruchtigkeit,
saftig mit gekonntem Holzeinsatz*

Weingut Markus Wöhrle (bio), Lahr

2020 Spätburgunder 0,75l 36,00
BF QbA trocken
*„BF -Bestes Fass“, eleganter Spätburgunder,
feines Tannin & subtile Würze
mit Kirschfrucht*

Italien Rot

Caruso & Minini, Sizilien

2021 Nero d'Avola 0,75l 29,00
Terre di Giumara
Fruchtig-würzig, Amarenakirsche und Kakao.

Frankreich Rot

*Domaine la Martinelle (bio),
Côtes du Ventoux /Rhône*

2021 Martinelle 0,75l 37,00
*Cuvée aus Grenache, Syrah, Mourvèdre
und Counoise
Satte und dichte Beerenfrucht, ausladend
und kräftig, strukturiert und lang anhaltend.*

Crémant / Champagner

Domaine Dopff au Moulin / Riquewihr

Crémant D'Alsace Cuvée Julien 0,1l 6,00
0,75l 33,00

*Eleganter Crémant aus den Sorten Auxerrois und Pinot
Blanc, leicht mit erfrischender Perlage*

Crémant mit Holundersirup 0,1l 7,00
Crémant mit Cassis 0,1l 7,00
Crémant mit Pfirsichli ör 0,1l 7,00

André Clouet / Bouzy

Champagner André Clouet 0,375l 39,00
Brut Grande Réserve 0,75l 58,00

Kyöfelsen

GASTHAUSGÜNTERSTAL

Digestif / Schnaps

Highballs & more

Monkey 47 + Tonic	11,50
Bombay Sapphire + Tonic	9,00
Tanqueray + Tonic	9,00
Cuba Libre	9,00
Wodka Lemon	9,00
Apros Rot (roter Wermut) + Tonic	9,00

Schnäpse vom Böttchehof, Schallstadt-Wolfenweiler

	2 cl
Williams Birne	3,80
Mirabellenwasser	3,80
Quittenwasser	3,80
Zwetschgenwasser	3,80
Schwarzwälder Kirschwasser	3,80
Williams Edelgold	4,50
Zibartenwasser	4,50

Spirituosen

	2 cl
Cognac Vaudon VS	5,00
Ramazotti	4,00
Fernet Branca	4,00
Cynar	4,00
Trester aus dem kleinen Holzfass <i>Otto & Martin Frey, Denzlingen</i>	5,00
Grappa di Barolo <i>Destillerie Berta, Piemont</i>	5,50
Edmund's „Krambambuli“ <i>Dr. Martin Kullmer Liköre, Bötzingen</i>	6,00
Whiskey Aberlour <i>10 years old Scotch Single Malt</i>	6,50
Havana Club 7 años	4,50
Wagenstadter Pflaume (bio) <i>Brandjung, Buchenbach</i>	7,00
Bergamotte aus Kalabrien <i>Faude, Bötzingen</i>	7,00

¹mit Konservierungsstoffen ⁴phosphathaltig ⁸coffeinhaltig
⁹chininhaltig ¹⁰mit Farbstoff ¹¹mit Süßstoff

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Kybfelsen

GASTHAUS GÜNTERSTAL

Feste feiern im Gasthaus Kybfelsen

Feiern Sie mit uns. Das Gasthaus Kybfelsen bietet Ihnen Raum
und Atmosphäre für ganz besondere Feste.
Egal ob Hochzeit, exklusive Firmenfeier oder familiäres Geburtstagsfest:
Wir sorgen für den richtigen Rahmen und kümmern uns
individuell um Sie!

**Bitte wenden Sie sich für weitere Details oder
einen persönlichen Termin an uns:**

Gasthaus Kybfelsen
Schauinslandstr. 49
79100 Freiburg im Breisgau
Telefon: 0761 21 11 99 26
info@kybfelsen-freiburg.de
www.kybfelsen-freiburg.de

**Wir freuen uns auf Sie.
Ihr Kybfelsen-Team**
