

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

GASTHAUS**GÜNTERSTAL**

Apéritif

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

Speisekarte

vegan	Bunte Blatt-und Gemüsesalate mit geröstetem Kernpesto an Apfel-Senfkorn-Vinaigrette, dazu Oberlindenbrot	14,00
	Bouillabaisse ‚Kybfelsen Art' mit kross gebratenem Meeresfischfilet, Meeresfrüchten und Kräuterbaguette aus dem Ofen	28,00
	Als Vorspeise	19,00
	Horbener Ziegenfrischkäse in der Rote Beete-Lavendelkruste an geröstetem Kernpesto auf Rote Beete-Carpaccio und Salatgarnitur	24,00
	Als Vorspeise	18,00
	Kässpätzle mit Bergkäse, Crème fraîche und blauem Zwiebelschmelz, dazu Bauernbrot-Croûtons	17,50

Kybfelsen

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
Kräuterbratwürste auf schwäbischem Berglinsenragoût mit Butterspätzle und blauer Zwiebelmarmelade	22,00
„Wiener Backhendl“ Halbes Hähnchen in der Knusperpanade mit Kräuterbutter und Pommes Frites	19,50

Kybfelsen

GASTHAUS**GÜNTERSTAL**

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Thymianjus und Brägele	21,00
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 mit Apfel-Rotkraut und Butterspätzle	28,00

Kybfelsen

GASTHAUS**GÜNTERSTAL**

vegan	Blumenkohl-Kokos-Ragoût mit Kichererbsen, Edamame, buntem Gemüse und gebackene Falafel mit Linsenzigarre	22,50
	Rumpsteak von der Färse mit Kräuter-Pfefferbutter und Pommes frites	38,00
vegan	Gebackene Maracuja-Chili-Polenta auf brassierter bunter Paprika und Pimientos de Padrón mit Wasabimayonnaise, Nüssen und Kräutersalat	22,00
	Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Pommes frites	32,00
	Beilagensalat zu diesen Gerichten	5,50

Kybfelsen

GASTHAUS GÜNTERSTAL

Desserts

American Cheesecake an Blaubeerrelish	7,50
Hausgemachte Belgische Waffel mit Kirschkompott und Bourbon-Vanilleeis	9,50
Zimtblüten-Crème brûlée mit Blaubeeren, Borkenschokolade und Rote Beete-Crumble	9,50
Sorbetvariation mit frischen Früchten und Minze *vegan*	9,00

Kyffelsen

GASTHAUS**GÜNTERSTAL**

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	5,00
Piratenschiff (Kräuterbratwürstchen mit Pommes frites und Rahmsauce)	8,00

Kybfelsen

GASTHAUS**GÜNTERSTAL**

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 *(Espresso mit Vanilleeis)*	*4,80*

Tee

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

Alkoholfrei

Säfte	**0,2 l**
Johannisbeernektar	*3,30*
Rhabarbernektar	*3,30*
Orangensaft	*3,30*
Apfelsaft, *naturtrüb*	*3,30*

Saftschorle	**0,2 l**	**0,4 l**
Apfelsaftschorle	*3,00*	*5,10*
Fruchtsaftschorle *mit Saft Ihrer Wahl*	*3,00*	*5,10*

Frische selbstgemachte Limonade	**0,4 l**
Limette-Minze	*5,60*
Wechselnde Limonaden	*5,60*

Limonaden	**0,2 l**	**0,4 l**
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] *Thomas Henry*	*3,70*
Tonic Water[9,12] *Thomas Henry*	*3,70*
Ginger Ale[10,12] *Thomas Henry*	*3,70*

Kybfelsen

GASTHAUS**GÜNTERSTAL**

Wasser / Bier / Weine

Wasser

Schwarzwaldsprudel	**0,25 l**	**0,75 l**
Classic	*3,50*	*7,50*
Medium	*3,50*	*7,50*
Still	*3,50*	*7,50*

Wasser	**0,2 l**	**0,4 l**
Tafelwasser	*2,60*	*3,40*

Bier

Bier vom Fass	**0,3 l**	**0,5 l**
Ganter Pilsner	*4,30*	*5,80*
Ganter Urtrunk *naturtrübes Pilsner*	*4,30*	*5,80*
Radler	*4,30*	*5,80*
Ganter Badisch Hefeweizen	*4,30*	*5,80*

Flaschenbier	**0,33 l**	**0,5 l**
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

2025 Auxerrois QbA trocken	*0,1 l*	*4,50*
Apfel, Quitte, Spuren von Muskat, leichte Zitrusnuancen.	*0,25 l*	*11,00*
	0,75 l	*32,00*

Wein & Hof Hügelheim

2025 Gutedel QbA trocken	*0,1 l*	*3,20*
Feinfruchtig mit Anklang an grünen Apfel und Stachelbeere mit gut eingebundener Säure.	*0,25 l*	*5,90*

Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt

2025 Sauvignon Blanc	*0,1 l*	*4,30*
„Markgräflerland“ QbA trocken	*0,25 l*	*10,50*
Stachelbeere, leichte Zitrusnote.	*0,75 l*	*29,50*

Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil

2025 Weißer Burgunder	*0,1 l*	*4,10*
Gutswein QbA trocken	*0,25 l*	*9,80*
Dezente Aromen von Birne und Apfel harmonieren wunderbar mit pikanter Säure.	*0,75 l*	*28,00*

Kybfelsen

GASTHAUS**GÜNTERSTAL**

Weine *im offenen Ausschank*

Weingut Bercher, Burkheim / Kaiserstuhl

2024 Grauburgunder (VDP Ortswein)	*0,1 l*	*4,30*
QbA trocken	*0,25 l*	*10,50*
Leicht feurige Frucht, feine und zarte Säure, eleganter Abgang	*0,75 l*	*29,50*

Baden Rot

Weingut Bercher / Burkheim

2022 Spätburgunder QbA trocken	*0,1 l*	*3,60*
Duft nach Sauerkirsche, Johannisbeere und Lorbeer. Weiche Tannine, samtig im Mund.	*0,25 l*	*8,70*

Italien Rot

Caruso & Minini, Sizilien

2022 Nero d'Avola	*0,1 l*	*4,50*
Terre di Giumara	*0,25 l*	*11,00*
Fruchtig-würzig, Amarenakirsche und Kakao.	*0,75 l*	*32,00*

Spanien Rot

Bodegas Olivares, Jumilla

2020 Situla	*0,1 l*	*3,60*
Cuvée aus Monastrell, Grenache und Syrah.	*0,25 l*	*8,70*
Dunkle Beeren, erinnert an Brombeere und Süßkirsche	*0,75 l*	*25,00*

Frankreich Rot

Corbieres / Languedoc

2023 Chateau Maylandie	*0,1 l*	*3,60*
„Le Cabanon“	*0,25 l*	*8,70*
Cuvée aus Carignan und Cinsault Saftige und dunkle Frucht, weiche Gerbstoffe mit beeriger Aromatik	*0,75 l*	*25,00*

Frankreich Rosé

Domaine Saint André de Figuière (bio), Provence

2025 Côtes de Provence	*0,1 l*	*3,60*
„IGP Méditerranée“	*0,25 l*	*8,70*
Frisch, lebendig, leicht und elegant.	*0,75 l*	*25,00*

Weinschorle	**0,25l**
mit Gutedel	*4,50*
mit anderen Weinen	*5,40*

Kybfelsen

GASTHAUS**GÜNTERSTAL**

Flaschenweine

Baden Weiß

Weingut Heger, Nimburg-Bottingen

2024 Chardonnay Holzfass — *0,75 l* — *36,00*
Edition Fischer QbA trocken
Reife Frucht, Äpfel, Aprikose,
Vanillenote, geröstete Haselnüsse.

Baden Rot

Weingut Martin Waßmer,
Bad Krozingen-Schlatt

2023 Spätburgunder — *0,75 l* — *32,00*
„Markgräflerland“ QbA trocken
Feine Düfte nach roten Beeren,
Süßkirsche und dezentem Raucharoma.
Lebendig, klare Aromatik,
harmonische Länge.

Weingut K.H. Johner, Bischoffingen

2022 Blauer Spätburgunder — *0,75 l* — *38,00*
QbA trocken
Kräftige Fruchtigkeit,
saftig mit gekonntem Holzeinsatz

Weingut Markus Wöhrle (bio), Lahr

2023 Spätburgunder — *0,75 l* — *36,00*
BF QbA trocken
„BF -Bestes Fass“, eleganter Spätburgunder,
feines Tannin & subtile Würze
mit Kirschfrucht

Frankreich Rot

Domaine la Martinelle (bio),
Côtes du Ventoux /Rhone

2022 Martinelle — *0,75 l* — *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 Pfirsichlikör — 0,1l — *7,00*

Wein & Hof Hügelheim

Alkoholfreier Sekt Cuvée weiß 0:0 — 0,75l — *25,00*

Kybfelsen

GASTHAUS**GÜNTERSTAL**

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*
Ramazzotti	*4,00*
Fernet Branca	*4,00*
Cynar	*4,00*
Trester aus dem kleinen Holzfass *Otto & Martin Frey, Denzlingen*	*5,00*
Grappa di Barolo *Destillerie Berta, Piemont*	*5,50*
Edmund's „Krambambuli" *Dr. Martin Kullmer Liköre, Bötzingen*	*6,00*
Whiskey Aberlour *10 years old Scotch Single Malt*	*6,50*
Havana Club 7 años	*4,50*

[1 mit] Konservierungsstoffen [4] phosphathaltig [8] coffeinhaltig [9] chininhaltig [10] mit Farbstoff [11] mit 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**