



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.



Suppen / Salate


Rinderbouillon mit Markklößchen	5,50 €
„Bouillabaisse Kybfelsen“ mit Sauce Rouille und Baguette	19,00 €
oder als Vorspeise	11,00 €
Horbener Ziegenfrischkäse in der Lavendel-Tannhonigkruste an Kernpesto mit Rösti und Blattsalaten	18,00 €
oder als Vorspeise	13,50 €
Radicchio-Blattspinatsalat an Gorgonzoladressing mit sautierten Rinderrückenstreifen, Steinchampignons und Walnusscrumble	19,00 €
oder als Vorspeise	14,00 €
Blattsalate an Honig-Senfkorngvinaigrette mit Rohkost und gerösteten Kernen	9,50 €

¹Nitritpökelsalz ²Antioxidationsmittel ³Phosphat ⁴Geschmacksverstärker ⁵Konservierungsstoffe.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Sollten Sie eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter, diese händigen Ihnen eine Allergen-Dokumentation aus. Durch Ihre Angaben kann sich unser Küchenpersonal dann individuell auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

Hauptspeisen

Elsässer Wurstsalat ^{1, 2, 4, 5} mit Brägele	12,50 €
Flammkuchen mit Schmand, blauen Zwiebeln, Horbener Ziegenfrischkäse, Roter Bete und Wasabi-Erdnüssen	16,00 €
Flammkuchen mit Schmand, blauen Zwiebeln und Pancetta ^{2, 5}	12,00 €
 Gebackene Safranpolenta mit Auberginen-Caponata, Konfittomaten und Gremolata	17,00 €
Kräuterbratwürste mit blauer Zwiebelmarmelade, Kartoffelstampf und Marillensenf	14,00 €

¹Nitritpökelsalz ²Antioxidationsmittel ³Phosphat ⁴Geschmacksverstärker ⁵Konservierungsstoffe.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Sollten Sie eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter, diese händigen Ihnen eine Allergen-Dokumentation aus. Durch Ihre Angaben kann sich unser Küchenpersonal dann individuell auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

Kyßfelsen

GASTHAUS GÜNTERTAL

Schwazwald-Forelle „Florentiner Art“ in Mandeln gebacken mit jungem Blattspinat und Salzkartoffeln	21,00 €
Cordon bleu ^{1, 2, 3, 4, 5} vom Kalb mit Kräuter-Kapernbutter, Pommes frites und kleinem Salat	26,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Brägele, Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone	24,00 €
Elsässer Mais-Poulardenbrust an Thymianjus mit Auberginen-Caponata und Safranpolenta	21,00 €
Rehragoût in Pinot Noir mit Gewürzpflaumen, Apfel-Rotkraut und Mohnspätzle	24,00 €

¹Nitritpökelsalz ²Antioxidationsmittel ³Phosphat ⁴Geschmacksverstärker ⁵Konservierungsstoffe.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Sollten Sie eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter, diese händigen Ihnen eine Allergen-Dokumentation aus. Durch Ihre Angaben kann sich unser Küchenpersonal dann individuell auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

Kyßfelsen

GASTHAUS GÜNTERSTAL

Rostbraten von der Schwarzwälder Färs an Thymianjus mit blauer Zwiebelmarmelade, glasierten Bohnen und Pommes frites	23,00 €
Schnitzel vom Schwein mit Zitrone, Brägele und kleinem Salat	17,00 €
Rahmschnitzel vom Schwein mit sautierten Steinchampignons, Butterspätzle und kleinem Salat	18,00 €
Kalbsbäckchen in Siebenpfefferjus mit Apfel-Rotkraut und Kartoffelstampf	26,00 €
Kürbis-Gnocchi an Gorgonzolaschaum mit sautierten Kräuterseitlingen, Blattspinat und schwarzen Nüssen	18,00 €

¹Nitritpökelsalz ²Antioxidationsmittel ³Phosphat ⁴Geschmacksverstärker ⁵Konservierungsstoffe.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Sollten Sie eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter, diese händigen Ihnen eine Allergen-Dokumentation aus. Durch Ihre Angaben kann sich unser Küchenpersonal dann individuell auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

Dessert

Sorbetvariation	9,00 €
Crème brûlée von der Zimtblüte mit Birnensorbet und Zimt-Rote Bete-Crumble	11,00 €
Belgische Waffel mit Gewürz-Beerenchutney und Bourbon-Vanilleeis	9,50 €
Schokoladenvariation Fondant au chocolat, Ganache, weißes Tonkabohnen-Valrhona-Schokoladeneis, Schokoladencrumble und Himbeergel	11,00 €

¹Nitritpökelsalz ²Antioxidationsmittel ³Phosphat ⁴Geschmacksverstärker ⁵Konservierungsstoffe.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Sollten Sie eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter, diese händigen Ihnen eine Allergen-Dokumentation aus. Durch Ihre Angaben kann sich unser Küchenpersonal dann individuell auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

Kinderkarte 😊

Schlangennest (Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce)	5,00 €
Wilde Kerle (Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Spätzle oder Pommes frites)	7,00 €
Piratenschiff (Kräuterbratwürstchen mit Kartoffelstampf und Rahmsauce)	7,00 €
Bärenschaus (Belgische Waffel mit Gewürz-Beerenchutney und Bourbon-Vanilleeis)	7,50 €

Kyßfelsen

GASTHAUS GÜNTERSTAL

Bier / Apéritif

Bier vom Fass	0,3 l	0,5 l	Apéritif		
Ganter Pilsner	3,30 €	4,40 €	Graham´s Dry White Port	5cl	4,00 €
Ganter Urtrunk, naturtrübes Pilsner	3,30 €	4,40 €	Quinta de la Rosa Late Bottled Vintage Port 2012	5cl	5,50 €
Radler	3,30 €	4,40 €	Hereberos de Argüeso Manzanilla	5cl	4,50 €
Ganter Badisch Weizen (Hell)	3,30 €	4,40 €	Merwut, Dorst & Consorten, Landau	4cl	5,50 €
			Pernod mit Wasser ³	2cl	4,50 €
			Campari-Orange ³		6,50 €
			Campari-Soda ³		6,50 €
Flaschenbier	0,33 l	0,5 l	Campari-Maracuja ³		6,50 €
Kristallklar		4,40 €	Aperol-Spritz ^{2, 3}		7,50 €
Hefe-Weizen dunkel		4,40 €	Amara-Spritz		7,50 €
Weizen alkoholfrei		4,40 €	(Sizilianische Blutorange mit Nobling Sekt und Tonic Water)		
Ganter alkoholfrei	3,30 €		„Hugo“		7,50 €
Ganter Badisch Hell		4,40 €	Maracuja-Spritz (alkoholfrei)		6,50 €
			Cuba libre		7,50 €

¹coffeinhaltig ²chininhaltig ³Farbstoff ⁴Süßstoff ⁵Antioxidationsmittel.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Sollten Sie eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter, diese händigen Ihnen eine Allergen-Dokumentation aus.

Kyßfelsen

GASTHAUS GÜNTERSTAL

Sekt / Wein im offenen Ausschank

Sekt

Weingut Blankenhorn, Schliengen

Nobling Sekt Brut (Hausmarke) 0,1 l 5,00 €
Feinfruchtig mit zarten Aromen von gelben
Früchten wie Mirabelle, feine Zitrusnote,
leichte angenehme Säure, cremig.

Glas Noblingsekt auf Eis 6,50 €

Glas Sekt-Orange 5,00 €

Glas Sekt-Maracuja 5,00 €

Glas Sekt mit Holundersirup 5,80 €

Kir mit Sekt 5,80 €

Glas Sekt mit Kastanienlikör 6,00 €

Glas Sekt mit sizilianischem
Zitronenlikör 6,00 €

Baden Weiß

Weingut Blankenhorn, Schliengen

Gutedel QbA trocken 0,1 l 2,30 €
Nussig, duftig mit weicher Fruchtsäure. 0,25 l 4,90 €

Grauburgunder QbA trocken 0,1 l 2,60 €
Aromen von gelben Früchten,
mittelkräftig, mit feinfruchtiger Säure. 0,25 l 5,80 €

Baden Weiß

Weingut Martin Waßmer Bad Krozingen-Schlatt

Sauvignon Blanc 0,1 l 3,40 €
„Markgräflerland“ QbA trocken 0,25 l 8,30 €
Stachelbeere, leichte Zitrusnote. 0,75 l 24,00 €

Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil

Weißer Burgunder „Hofgarten“ 0,1 l 3,20 €
Kabinett trocken 0,25 l 7,50 €
Lebendig frisch, Noten von Litschi und
Zitrone. 0,75 l 22,00 €

Weingut Wöhrle, Lahr

Auxerrois trocken 0,1 l 3,60 €
Apfel, Quitte, Spuren von Muskat,
leichte Zitrusnuancen. 0,25 l 9,00 €
0,75 l 26,00 €

Frankreich

Vignerons de la Vicomté, Languedoc

Le Cochonet Reserve 0,1 l 3,30 €
Grenache rosé VdP d'Oc 0,25 l 7,80 €
Frischer Duft nach Waldhimbeeren, saftige
Kirsche und ein Hauch Zitronenschale. 0,75 l 23,00 €

¹coffeinhaltig ²chininhaltig ³Farbstoff ⁴Süßstoff ⁵Antioxidationsmittel.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Sollten Sie eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter, diese händigen Ihnen eine Allergen-Dokumentation aus.

Kyßfelsen

GASTHAUS GÜNTERSTAL

Wein im offenen Ausschank

Baden Rot

Weingut Blankenhorn, Schliengen

Spätburgunder QbA trocken	0,1 l	2,90 €
Zarte Beeren- und Steinobstnoten, leicht, mit milder Säure.	0,25 l	6,70 €

Portugal

Compañia de Vinos del Atlantico, Alentejo

Aplanta	0,1 l	2,90 €
(Aragonez/Alicante)	0,25 l	6,70 €
Saftige Blaubeere, Pflaume, Kirsche und Pfeffer. Würzig und erfrischend.	0,75 l	19,50 €

Italien

Alessio Di Majo Morante, Campomarino

Moli Rosso	0,1 l	3,10 €
(Montepulciano, Aglianico)	0,25 l	7,20 €
Dunkle Waldfrüchte, Pflaume, Kirsche. Vollmundig und weiche Tannine.	0,75 l	21,00 €

Spanien

Bodegas Viña Ijalba, D.O.Ca. Rioja

Livor Tinto (ökologischer Anbau)	0,1 l	2,90 €
Saubere, dunkle Frucht, dezente Gerbstoffe.	0,25 l	6,70 €
	0,75 l	19,50 €

Bodegas Olivares, Jumilla

Tres Viñedos	0,1 l	3,10 €
(Monastrell)	0,25 l	7,20 €
Fruchtbetont, weich und samtig.	0,75 l	21,00 €

¹coffeinhaltig ²chininhaltig ³Farbstoff ⁴Süßstoff ⁵Antioxidationsmittel.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Sollten Sie eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter, diese händigen Ihnen eine Allergen-Dokumentation aus.

Weine

Flaschenweine / Weiß

Baden, Weingut Salwey, Oberrottweil

Grauburgunder Gutswein 0,75 l 24,00 €
Kabinett trocken

Duft von Apfel und Birne, animierende Säure
und mittlerer Körper.

Baden, Weingut Fischer, Nimburg-Bottingen

Steingrube Chardonnay trocken 0,75 l 33,00 €
aus dem Holzfass

Reife Frucht, Äpfel, Aprikose, Vanillenote,
geröstete Haselnüsse.

Pfalz, Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim

Wachenheimer Riesling QbA 0,75 l 31,00 €
trocken (ökologischer Anbau)

Frischer Duft nach Pfirsich mit floraler Note.
Aromen von Mango und Pfirsich, klare
Mineralität, eleganter Körper.

Flaschenweine / Rot

Baden, Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt

Spätburgunder 0,75 l 28,00 €
„Markgräflerland“ QbA trocken

Feine Düfte nach roten Beeren, Süßkirsche
und dezenten Raucharomen. Lebendig,
klare Aromatik, harmonische Länge.

Italien, Caruso & Minini, Sizilien

Nero d'Avola Terre di Giumara 0,75 l 22,00 €

Fruchtig-würzig, Amarenakirsche und
Kakao.

Spanien, Bodegas Hermanos Peciña, Rioja

Señorio de P. Peciña 0,75 l 28,00 €

Kirschrot mit safrangelben Reflexen.
Frischer, fruchtiger Geschmack nach reifen
Früchten, gerösteten Nuancen, ein Hauch
von Vanille. Ausgeglichen und fein.

¹coffeinhaltig ²chininhaltig ³Farbstoff ⁴Süßstoff ⁵Antioxidationsmittel.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Sollten Sie eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter, diese händigen Ihnen eine Allergen-Dokumentation aus.

Digestif / Schnaps

Digestif	2 cl	4 cl	Schnaps vom Böttchehof, Schallstadt-Wolfenweiler	2 cl
Fernet Branca	3,00 €			
Ramazotti	3,50 €		Williams Birne	3,50 €
Ramazotti mit Eis und Zitrone		4,90 €	Mirabelle	3,50 €
Baileys		4,80 €	Williams Edelgold	4,00 €
Havana Club 7 años	4,50 €		Zibartenwasser	5,50 €
Talisker Whisky	5,50 €		Quittenwasser	4,00 €
Lagavulin Whisky 16 Jahre	6,50 €		Schwarzwälder Kirschwasser	3,50 €
Trester aus dem kleinen Holzfass Otto & Martin Frey, Denzlingen	4,00 €		„Albert“ Wolfenweiler Whisky double wood	5,50 €
Grappa di Barolo Destillerie Berta, Piemont	4,50 €			
Gin Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	4,80 €			

¹coffeinhaltig ²chininhaltig ³Farbstoff ⁴Süßstoff ⁵Antioxidationsmittel.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Sollten Sie eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter, diese händigen Ihnen eine Allergen-Dokumentation aus.

Kyßfelsen

GASTHAUS GÜNTERSTAL

Alkoholfrei

Schwarzwaldsprudel	0,25 l	0,75 l	Orangina	0,25 l	3,00 €
Classic	2,90 €	5,90 €			
Medium	2,90 €	5,90 €			
Still	2,90 €	5,90 €			
Wasser	0,2 l	0,4 l	Säfte	0,2 l	0,4 l
Tafelwasser	2,00 €	2,90 €	Maracujanektar	2,60 €	4,60 €
			Johannisbeernektar	2,60 €	4,60 €
Limonaden	0,2 l	0,4 l	Rhabarbernektar	2,60 €	4,60 €
Coca-Cola ^{1,3}	2,30 €	3,90 €	Bio-Pflaumennektar	2,60 €	4,60 €
Coca-Cola Zero ^{1,3}	2,30 €	3,90 €	Apfelsaft, naturtrüb	2,60 €	4,60 €
Fanta ^{3,5}	2,30 €	3,90 €	Orangensaft	2,60 €	4,60 €
Zitronensprudel	2,30 €	3,90 €	Fruchtsaftschorle mit Saft Ihrer Wahl	2,40 €	3,90 €
Spezi ^{1,3}	2,30 €	3,90 €			
Bitter Lemon ^{2,5}	3,20 €				
Thomas Henry					
Tonic Water ^{2,5}	3,20 €				
Thomas Henry					
Ginger Ale ^{3,5}	3,20 €				
Thomas Henry					

¹coffeinhaltig ²chininhaltig ³Farbstoff ⁴Süßstoff ⁵Antioxidationsmittel.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Sollten Sie eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter, diese händigen Ihnen eine Allergen-Dokumentation aus.

Heißgetränke

Kaffee

Jedes Kaffeegetränk ist auch koffeinfrei möglich.

Tasse Kolbenkaffee 2,40 €

Kännchen Kolbenkaffee 4,60 €

Milchkaffee 3,40 €

Espresso 2,40 €

Espresso macchiato 2,60 €

Cappuccino mit Milch 2,90 €

Latte macchiato 3,40 €

Schoki / Milch

Milchschoki 3,00 €

Milchschoki mit Sahne 3,50 €

Tee

Darjeeling Royal Garden 3,50 €
FTGFOP 1.flush

Earl Grey 3,50 €
aromatisierter Schwarztee

Bio Nebeltee Wulu 3,50 €
Bio grüner Tee

Ewiges Leben 3,50 €
Kräuterteemischung mit Grüntee
und Marillen-Jasmingeschmack

Bio Maracuja-Orange 3,50 €
Früchteteemischung

Bio Kamillentee 3,50 €

Bio Pfefferminztee 3,50 €

¹coffeinhaltig ²chininhaltig ³Farbstoff ⁴Süßstoff ⁵Antioxidationsmittel.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Sollten Sie eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter, diese händigen Ihnen eine Allergen-Dokumentation aus.

Kybfelsen

GASTHAUS GÜNTERSTAL

Feste feiern im Gasthaus Kybfelsen

Feiern Sie mit uns. Das Gasthaus Kybfelsen bietet Ihnen Raum
und die 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!

Gerne können Sie sich für weitere Details persönlich an uns wenden:

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**
