WALDRAST'S HÜTTENSTÜBLE

EINE KLEINE MENÜAUSWAHL

MENÜ I

US DE STUBE

VORSPEISE

Feldsalat mit warmem Speck, Brotcroutons & Dressing vom Haus

HAUPTGANG

Schäufele mit cremigem Kartoffelpüree und Weinsauerkraut

DESSERT

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

35.00 PRO PERSON

MENÜ II

US EM WILDE WALD

VORSPEISE

Pilzrahmsuppe mit frischen Kräutern

HAUPTGANG

Geschmorte Rehkeule mit Wacholderrahmsauce, Preiselbeeren, handgeschabten Spätzle & Rotkraut

DESSERT

Bratapfel mit Vanillesauce

40.00 PRO PERSON

MENÜ III

EBBIS DEFDIGS

VORSPEISE

Badische Flädlesuppe mit Schnittlauch

HAUPTGANG

Schnitzel mit Pommes, Spätzle und Gemüse

DESSERT

Apfelküchle mit Zimtzucker & Vanilleeis

34.00 PRO PERSON

MENÜ IV

WENN‘S DUSSE SCHNEIT

VORSPEISE

Maronencremesuppe mit knusprigen Brotchips

HAUPTGANG

Hirschragout mit Waldpilzen, Preiselbeeren, Serviettenknödel & winterlichem Gemüse

DESSERT

Kirschwasserbömble mit Zwetschgenröster

40.00 PRO PERSON

MENÜ V

KEI FLEISCH, ABER GUET

VORSPEISE

Blattsalat mit warmem Ziegenkäse & Preiselbeeren

HAUPTGANG

Käsespätzle mit geschmälzten Zwiebeln

DESSERT

Lebkuchenparfait mit Zwetschgenröster

32.00 PRO PERSON

WALDRAST'S HÜTTENSTÜBLE

EINE KLEINE BUFFETAUSWAHL

BUFFET I

UFS BRÄTTLE

Dreierlei Wurstsalat (Klassisch, mit Käse und Schwarzwurst)
*
Karottensalat
*
Kartoffelsalat
*
Rote Beete Salat
*
Krautsalat mit Speck
*
Schinken aus dem Schwarzwald
*
Geräucherte Bratwurst
*
Schwarz- und Leberwurst
*
Geschmorter Schweinebauch
*
Geräucherte Forelle
*
Bergkäse, Bibiliskäse und weitere Käsespezialitäten
*
Obazda
*
Griebenschmalz
*
Sahnemeerrettich
*
Zwiebel
*
Tomate
*
Essiggurke
*
Traube
*
Nuss
*
Senf & Feigensenf
*
Butter
*
Brotkorb

28.00 PRO PERSON

BUFFET II

GUTS US DE GEGEND

VORSPEISEN

Badische Flädlesuppe
*
Schwarzwälder Schinken
*
Geräucherte Forelle
*
Käseauswahl
*
Griebenschmalz
*
Sahnemeerrettich
*
Bauernbrot

HAUPTGÄNGE

Badisches Schäufele mit Bratensauce
*
Geschmälzte Maultaschen mit Zwiebeln
*
Kartoffelpüree
*
Rahmwirsing

DESSERTS

Bratapfel-Spekulatius im Glas
*
Schwarzwälder Kirschtorte im Glas
*
Rote Grütze

42.00 PRO PERSON

BUFFET III

HIDÄ ZAUBER

VORSPEISEN

Maronencreme- oder Pilzrahmsuppe
*
Feldsalat mit warmem Speck und Brotcroutons
*
Wildschinken
*
Käseauswahl
*
Bauernbrot

HAUPTGÄNGE

Hirschragout mit Waldpilzen und Preiselbeeren
*
Gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter
*
Kartoffelgulasch mit Zwiebeln, Paprika und Champignons
*
Spätzle
*
Kräuterkartoffeln
*
Winterliches Ofengemüse

DESSERTS

Apfelküchle
*
Lebkuchenparfait
*
Vanillesauce & Zwetschgenkompott

50.00 PRO PERSON

WALDRAST'S HÜTTENSTÜBLE

GETRÄNKE-PAUSCHALEN

PAUSCHALE I

S’GRUND

Alkoholfreie Getränke sowie alle Biersorten

22.00 PRO PERSON

PAUSCHALE II

S’RUNDUM

Alkoholfreie Getränke, alle Biersorten und ausgewählte Weine:
Glühwein, Spätburgunder (Kaiserstuhl) und Gutedel (Markgräflerland)

27.00 PRO PERSON

PAUSCHALE III

S’FEINE GLAS

Alkoholfreie Getränke, alle Biersorten und ausgewählte Weine:
Villa Huesgen Riesling, Heger Grauburgunder, Clauß Spätburgunder, Primitivo del Levante und Valckenberg Sekt.

32.00 PRO PERSON

PAUSCHALE IV

WIE’S KUNNT

Getränke können ganz nach Lust und Laune bestellt werden und werden nach der tatsächlichen Menge berechnet.
Schnäpse und weitere Einzelbestellungen werden dabei immer separat abgerechnet.

KEIN FIXPREIS

WALDRAST'S HÜTTENSTÜBLE

INFO ZU BUCHUNG & NUTZUNG

PUNKT I

AUSSTATTUNG

Unsere gemütliche Hütte bietet Platz für bis zu 49 Personen an 7 Tischen, jeweils mit maximal 7 Sitzplätzen. Bei Veranstaltungen mit Buffet reduziert sich die Gästezahl auf maximal 42 Personen, da Raum für das Buffet eingeplant wird.

Die Hütte ist im traditionellen Schwarzwälder Stil eingerichtet – mit viel Liebe zum Detail und einer Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt.

PUNKT II

HÜTTENPREISE

Die Grundmiete beträgt 500 €. Ab einem bestimmten Umsatz reduziert sich diese automatisch – ganz unkompliziert:

ab 500 € Umsatz * 300 € Miete

ab 750 € Umsatz * 200 € Miete

ab 1.000 € Umsatz * 100 € Miete

ab 1.200 € Umsatz * keine Miete

PUNKT III

ZEITEN

Veranstaltungen sind an allen Wochentagen möglich, außer am Donnerstag, da dort unser À-la-carte-Hüttenabend stattfindet. Zudem sind am 24.12.2025 keine Veranstaltungen buchbar.

Gebucht werden kann entweder von 11:00 bis 16:00 Uhr oder von 17:00 bis 22:00 Uhr. Eine Verlängerung der Öffnungszeiten ist nach Absprache möglich.

Für jede zusätzliche Stunde berechnen wir eine Pauschale von 60,00 €. Bei gebuchter Getränkepauschale fällt zusätzlich ein Aufschlag von 3,00 € pro Person und Stunde an.

Die letzte Getränkerunde wird 15 bis 30 Minuten vor Ende der gebuchten Zeit angekündigt.