

Montag, 19.10.26

Wir haben von 10.00 - 17.30 Uhr geöffnet

Bratwurstspieß mit Speck serviert mit Bratkartoffeln und Dip € 9,80

Bruzzelbrot Herbstzeit mit Kürbis/Pilzen/lecker heiß und kross mit Mozzarella überbacken - auf dem Holzbrett serviert € 9,80

Kürbis-Kartoffelsuppe serviert mit Brotchips & Brötchen aus eigener Konditorei € 6,90

XL-Kaffee dazu ein Stück Apfelkuchen - nach Wahl - € 7,90

Der Herbstklassiker: Neuer Wein und Zwiebelkuchen vom Konditormeister € 9,80

Dienstag, 20.10.26

Heute machen wir eine Pause-:)

bestellen sie einfach Online 24/7

<https://www.schwarzwaldkonditorei.com> € 0,00

Mittwoch, 21.10.26

Heute machen wir eine Pause-:)

bestellen sie einfach Online 24/7

<https://www.schwarzwaldkonditorei.com> € 0,00

Donnerstag, 22.10.26

Herbstzeit Spätzle mit Speck, Kürbis und Pilzen im Rahm mit Käse € 9,80

Vegane Maultaschen mit Kürbis-Bouillon-Kartoffeln und Söble € 9,80

Kürbis-Karotten-Ingwer-Suppe und Brötchen € 6,90

Heute ist Schwarzwälder Kirschtorten Seminar mit Konditormeister Claus-Dieter Wetzel € 0,00

Beginn 14.00 Uhr inkl. Verkostung und Kaffee Urkunde und Rezept € 23,90

XL Kaffee mit einem Stück Schwarzwälder Kirschtorte € 7,90

Freitag, 23.10.26

Frisch gebackene Pfannenkuchen mit Herbstgemüse mit oder ohne Speck - erhältlich € 9,80

Frisch gebackene Pfannkuchen gefüllt mit Pilzrahm getoppt mit gerösteten Sonnenblumenkernen und veganem Dip - Plant Based - € 9,80

Frisch gebackener Pfannenkuchen mit heißem Apfelkompot serviert mit Vanilleeis und einen Klecks Sahne € 8,90

Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Spicy-Brotchips € 6,90

Neuer Wein und ein Stück Zwiebelkuchen € 9,80

All unsere Backwaren sind in unserer Manufaktur handwerklich hergestellt. Fragen Sie gerne nach unserem Veganen- und Gluten-freien Angebot.

Lust auf etwas Süßes?

In unserer Confiserie finden Sie täglich ein großes Angebot an Kuchen, Torten und anderen Verlockungen. Oder reservieren Sie sich für Ihre eigene Feier doch einfach das Backhäusle im Friedrichstal. Am Freitag ist Back Tag im Backhäusle, reservieren Sie sich gerne heute schon ihr Backhausbrot. Mehr Infos auf unserer Homepage.

Unser Langholz:

Traditionelle Handwerkskunst abgerundet mit regionalem Honig, hausgemachtem Nougat, gerösteten Haselnüssen und Valrhona Zartbitter Kuvertüre.

Mehrfach prämiert mit der DLG-Goldmedaille.

Ein Probiererle gefällig? Kommen sie gerne direkt zu uns an die Kuchentheke oder bestellen im Online-Shop...<https://schwarzwaldkonditorei.com>

Sollten sie Probleme mit Allergien und Nahrungsunverträglichkeiten haben, sagen sie es doch einfach unsererm Servicepersonal oder fragen sie nach unserem Allergenordner.