



Kornhaus

Restaurant & Weinstube

Willkommen
im Restaurant
Kornhaus!

Restaurant und Weinstube "Kornhaus"

Jnh. Luc Armbruster

Am Marktplatz, 79219 Staufen

Tel. 07633/5401, Fax 07633/7071

Verehrte Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant "Kornhaus"!

Im "Kornhaus" befinden Sie sich in einem historischen Gebäude, das vermutlich im Jahr 1410 erbaut wurde. Untersuchungen der Kellerbalken ergaben, dass Eichen aus dem Jahr 1405 für den Hausbau verwendet wurden.

Im Jahr 1560 brannte dieses Gebäude ab und wurde 1568 neu errichtet, wie die Aufschrift über der Eingangstür zeigt. Das Haus wurde, wie der Name "Kornhaus" vermuten lässt, zwischen 1569 und ca. 1790 als Vorratsspeicher der Stadt genutzt.

In der Mitte des Gebäudes befand sich ein Schacht über vier Etagen, in dem Lasten in die oberen Stockwerke mit einer Holzspindel befördert wurden.

Diese Spindel hängt heute im Originalzustand in unserem Treppenaufgang zum 1. Obergeschoss.

Ab ca. 1800 wurde das "Kornhaus" zum Feuerwehrrätehaus umfunktioniert.

Die oberen Etagen wurden als Wohnungen genutzt und dienten vor und während des Zweiten Weltkrieges jüdischen Mitbürgern als Unterschlupf.

Nach den Kriegsjahren stand das "Kornhaus" Geschäftstreibenden als Ausweichlager zur Verfügung.

Im Erdgeschoss wurde damals neben Obst und Gemüse sogar auch Kleidung verkauft.

Erst 1976 vermietete die Stadt als Eigentümerin des "Kornhauses" das Gebäudes an einen Bierverleger, der hier die erste Theke südlich von Freiburg einbaute (bis dahin kannte man nur den Stammtisch) und führte damit das "Kornhaus" seiner Nutzung als Restaurant zu.

Warum haben wir für Sie die Historie des "Kornhauses" aufgeschrieben?

Weil wir in unserem Restaurant die Tradition badischer Gasthäuser fortsetzen möchten, mit ihrer behaglichen Atmosphäre, ihrer sprichwörtlichen Gastlichkeit und ihrer kulinarischen Vielfalt.

Als im Elsass ausgebildeter Koch möchte ich Sie mit ebenso viel Können wie Engagement gerne mit der Küche aus Baden und dem Elsass verwöhnen. Sie finden auf unserer Speisekarte fast ausschließlich saisonal und regional geprägte Gerichte aus frischen Produkten.

Dazu bieten wir Ihnen unsere wechselnde Wochenkarte mit speziellen Angeboten an.

Unser Weinkeller hält für Sie eine große Auswahl heimischer Weiß- und Rotweine aus dem Markgräfler Land und dem Kaiserstuhl bereit.

Sollten Sie einmal Grund zur Reklamation haben, sprechen Sie uns bitte darauf an - wir möchten uns gerne kontinuierlich verbessern, um es Ihnen als Gast hier im Restaurant "Kornhaus" so angenehm wie möglich zu machen.

Für Feierlichkeiten und Feste empfehlen wir Ihnen gerne unser 1. Obergeschoss, das Platz für ca. 45 Personen bietet.

Ich wünsche Ihnen, auch im Namen aller Mitarbeiter, nun einen angenehmen Aufenthalt im Restaurant "Kornhaus" am historischen Marktplatz der Fauststadt Staufen!

Ihr Luc Armbruster

Unsere Salate

Marktfrischer gemischter Salat € 6,90

Gemischter Salat mit Putenbrust-
Streifen und gebratenen Pilzen € 9,50*

Gemischter Salat mit Hähnchenbrust
und Pfirsichstreifen € 9,50

“Kornhaus Vesperteller”

Roher, gekochter Schinken, Wurstsalat,
Käse, Pastete, Kräuterquark
und Brot € 12,80*

Wurstsalat / Elsässer Wurstsalat
mit Bauernbrot € 8,50*

Käse Variation,
mit Baguette oder Bauernbrot € 8,20*

Vorspeise

Badische Flädlesuppe € 3,80

½ Duzend Weinbergschnecken
mit Kräuterbutter gratiniert,
dazu Toast € 6,00

Warme Gerichte

“Badisches Dreierlei”

Kräuterquark, Wurstsalat,
und Bratkartoffeln

€ 9,50*

Vom Schwein

Badisches Schäumele mit
hausgemachtem Kartoffelsalat

€ 8,60*

Panierte Schweineschnitzel
mit Pommes frites

€ 8,90*

Rahmschnitzel
mit hausgemachten Spätzle

€ 9,50*

Medaillons vom Schweinefilet
mit Waldpilzrahmsoße
und hausgemachten Spätzle

€ 14,30*

Gerne servieren wir Ihnen dazu
ein gemischter Beilagensalat
€ 3,90

Vom Rind

Rinderleber

sauer oder geröstet,
mit Bratkartoffeln

€ 9,30*

Rumpsteak

mit Pommes frites, Spätzle oder Kroketten,
Kräuterbutter oder Pfeffersauce
und ein gemischter Salat

€ 18,50

Gemischter Salat mit gebratenen

Rinderhüft Streifen und Brot

€ 13,80*

Vom Kalb

Zürichergeschnetzeltes aus der Kalbshüfte
mit hausgemachten Spätzle

€ 16,80*

Vegetarisch

Gebratenes Gemüse mit Champignons
in Olivenöl auf Nudeln und
frischen Kräutern

€ 9,30*

Unsere Elsässische Spezialität

Gratinierter Ziegenkäse oder Münsterkäse
im Brotteig auf Blattsalat € 8,90*

Schäufele nach elsässischer Art:
mit Bier-Senfsauce dazu
Bratkartoffeln € 9,90*

Flammenkuchen

Rahm, Speck oder Zwiebeln € 7,40

Rahm, Speck und Zwiebeln € 8,60

Rahm, Speck, Zwiebeln
und Käse € 9,40

Rahm, Zwiebeln und geräucherte
Lachsstreifen € 9,60

Rahm, Münsterkäse und
Zwiebeln € 9,40

Rahm, Gemüse, Champignons
und Zwiebeln € 8,90

Aus dem Wasser

Gebratenes Forellenfilet,
frisch aus Staufener Teichen,
mit Zitronenbutter, Salzkartoffeln
und ein gemischter Salat € 14,50

Spaghetini an Olivenöl
mit Knoblauch, Kräutern und
gebratenen Scampi € 12,80

Zanderfiletstreifen in Bierteig frittiert
mit Salzkartoffeln oder Salat und
Remouladesauce € 10,90*

Alle Gerichte mit * können Sie
auch als kleine Portion bestellen.
Preis Nachlaß € 1,50

Kinderkarte

“Hui Buh”

Pommes frites mit

Majonaise oder Ketchup

€ 3,70

“Pinocchio”

Spätzle mit Rahmsauce

€ 3,70

“Kleine Hexe”

Ein Paar Wienerle

mit Pommes frites

€ 4,70

“Max und Moritz”

Gebratenes Schnitzel

mit Pommes frites

€ 5,80

“Miss Piggy”

Kleines Rahmschnitzel

mit Pommes frites

€ 5,80

“Nemo”

Knusprige Fischstäbchen

mit Kartoffeln und Ketchup

€ 5,80

“Räuberteller”

Wir bringen Euch einen Teller,

Messer und Gabel und Ihr räubert

Euch das Essen von den Großen!

Malblocks und Stifte bekommt Ihr an unserer Theke!