



**CAFÉ & AUSSICHTSRESTAURANT
300 M ÜBER BAD WILDBAD**

Herzlich Willkommen auf dem schönsten und größten
Aussichtsbalkon des Nordschwarzwaldes!

Wir öffnen diesen einmaligen Platz für alle, freuen uns auf den
kulturellen Austausch, Konzerte, Veranstaltungen, Ausstellungen und
Kleinkunst.

...die Lust am Leben, die Liebe zu unserer besonderen Heimat und
dem Sommerberg treiben uns an!

Wenn Sie Ihren Aufenthalt in unserem Hause genossen haben,
erzählen Sie es weiter und beehren Sie uns bald wieder mit Ihren
Freunden und Bekannten.

**Ihre Familien Blezinger, Donald, Tomsu und
das ganze Team des Sommerberg-Hotels**

Aktuelle Informationen finden Sie im Internet unter: www.sommerberg-hotel.de

WARME SPEISEN

Toast

Toast „Hawaii“ - gek. Schinken, Ananas, Käse ^{1,2,3,4}	6,90 €
Toast „nach Art des Hauses“ - Schinken, Tomaten, Remoulade & Käse ^{1,2,3,4}	6,90 €
Toast „Allgäu“ - Schinken, Rührei und Käse ^{1,2,3,4}	7,20 €
Toast „Sommerberg“ - Schweinesteak, Salat, Tomate, Zwiebeln, Champignons, Gurke und Käse ^{1,2}	9,40 €

Vegetarisches

Toast „Vegetaria“ – Tomate, Gurke, Zwiebeln, Paprika, Champignons, mit Käse überbacken ^{1,2}	7,50 €
Vegetarische Schupfnudelpfanne mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten, mit Käse überbacken und Salat ^{1,2}	9,20 €
Schwäbische Käsespätzle mit Salat ^{1,2}	7,90 €
3 Reibekuchen mit Apfelmus	4,20 €

Flammkuchen mit Sauerrahm – Die Elsässer Spezialität

Unsere Flammkuchen werden frisch belegt, bei 240 °C knusprig gebacken und aufgeschnitten serviert (also nichts für Gäste ohne Zeit). Ideal zum gemeinsamen Vernaschen.

„Elsässer“ Art - mit Zwiebeln und Schinken	7,40 €
„Straßburger“ Art - mit Zwiebeln, Schinken und Käse ^{1,2}	7,90 €
„Hawaii“ - mit Schinken, Ananas und Käse ^{1,2,3,4}	8,40 €
„Diabolo“ – scharf - mit Salami, Peperoni und Käse ^{1,2,3}	8,40 €
„Vegetarisch“ - mit Paprika, Champignons, Tomaten, Oliven und Käse ^{1,2}	7,90 €
Für die süßen Gäste „Apfel“ mit Zimtzucker und Vanilleeis	8,40 €

WARME SPEISEN

3-Gänge-Hammerpreismenü

Tagessuppe

Hauptgericht mit Beilagen

Nachtisch

11,50 €

Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserem wechselnden Menü

„Schwäbische Spätzlepfanne“ mit Schinken, Champignons, Zwiebeln und Tomaten, mit Käse überbacken und Salat ^{1,2,3,4}	9,50 €
Für Fischfreunde: „Seelachsfilet Sommerberg“ an Riesling-Buttertunke mit Kartoffeln und Salat, in der Pfanne serviert	8,90 €
Steakpfanne „Berggasthof“ mit Rahmchampignons auf hausgemachten Spätzle und Salat	10,90 €
Schweinesteak mit Speckchampignons, Pommes und Salat	10,90 €
Jägerschnitzel mit frischen Pilzen, Spätzle und Salat	10,40 €
Pfefferrahmsteak vom Schwein mit Pommes und Salat	10,40 €
Schweinesteak mit Schinken und Käse überbacken, mit Pommes und Salat ^{1,2,3,4}	11,50 €
Paniertes Schnitzel mit Pommes und Salat	9,50 €
Schwäbische Leberspätzle im Eimantel mit Salat	8,40 €

Alle unsere Pfannengerichte werden in der CERAM2000 Pfanne aus Glaskeramik serviert. Gerne beraten wir Sie über das gesündeste Kochgeschirr der Welt.

VESPERKARTE

Das Sommerberg-Hotel ist ein Keramikparadies. Wir servieren unsere Speisen auf von uns selbst in Deutschland hergestellter Keramik. Alle Artikel können Sie auch käuflich erwerben.

Vesper

Käsebrot mit Zwiebeln ^{1,2}	5,90 €
Brot mit Kochschinken ^{2,3,4}	5,90 €
Schwarzwälder Schinkenbrot ²	6,90 €
Gemischte Käse- & Schinkenplatte ^{1,2,3,4}	8,90 €
Wurstsalat mit Zwiebeln ^{2,3,4}	5,90 €
Wurstsalat mit Zwiebeln und Käse ^{1,2,3,4}	6,90 €

Heißes für den Hunger in der Vesperzeit

Große Portion Pommes	3,50 €
1 Paar Saiten mit Brot und Salatgarnitur ^{2,3,4}	4,50 €
1 Paar Saiten mit Pommes und Salatgarnitur ^{2,3,4}	6,50 €
Paniertes Schnitzel mit Salatgarnitur und Brot	6,70 €

Große Suppen in der Terrine mit Brot

Gulaschsuppe, Tomatensuppe, Zwiebelsuppe, Maultaschensuppe, Tagessuppe nach Angebot	4,90 €
Linseneintopf mit Saitenwürstchen & Brot ^{2,3,4}	5,90 €
Erbsensuppe mit Saitenwürstchen & Brot ^{2,3,4}	5,90 €
Kartoffelsuppe mit Saitenwürstchen & Brot ^{2,3,4}	5,90 €

Für gemeldete Gruppen:

SOMMERBERG SCHWARZWALDAUSFLUG
mit schwäbischem Vesperteller

11,50 € pro Person

inklusive 1 Karte für die Bergfahrt mit der Bergbahn,
Besuch im Panoramacafé Sommerberg Hotel, einem schwäbischen Vesperteller mit
Schinken, Käse, frischem Bauernbrot und Butter und einem alkoholfreien Getränk zum
Durstlöschen!

IHR REISEZIEL FÜR DEN NÄCHSTEN GRUPPENAUSFLUG

Angebote für angemeldete Gruppen ab 15 - 150 Personen

Kennen Sie schon unser besonderes Kaffeeprogramm?

„Sommerberg Erlebnismittag“

1 Ticket für eine Fahrt mit der Bergbahn, 1 Stück Schwarzwälder Kirschtorte, 1 Stück Obstkuchen mit Sahne, Kaffee oder Tee ohne Ende

8,90 € pro Person (ohne Bergbahn 6,90 €)

Für Ihre Festveranstaltungen haben wir jetzt das ganz besondere Angebot:

Für Gruppen ab 30 Personen bieten wir unser

„All-You-can-eat-Abendbuffet“

inklusive Begrüßungssekt, kalt- warmem Büffet und allen Getränken: alkoholfreie Getränke, Württemberger Rot- und Weißweine und Bier! (exklusive harter Alkoholika)

Wir reservieren Ihnen unsere Räume von 19.00-2.00 Uhr.

49,- € pro Person

April bis November Montag bis Donnerstag

„Erlebe den Sommerberg“ ab 40 Personen

Das große Event von 12-18 Uhr mit Schautöpferei, Vorführungen in

Küche und Restaurant, kalt-warmem Schwarzwaldbuffet und Küchenkursen:

Wir zeigen Ihnen die Zubereitung von

- original handgeschabten Spätzle
- Schwarzwälder Kirschtorte
- hausgemachten Maultaschen
- hausgemachten Schupfnudeln

Der Preis ist inklusive Mittagsbuffet und allen Kursen.

Ihre Gäste dürfen selbst mit Hand anlegen!

25 ,- € pro Person

Fragen Sie unser freundliches Servicepersonal nach unserer speziellen Speisekarte für Gruppen und unserem aktuellen Jahresangebot für Menüs.

KUCHEN, DESSERT UND EIS

Kuchen, Torten, Süßes zum Kaffee

Apfel-Streusel-Kuchen	2,10 €
Zwetschgen-Streusel-Kuchen	2,10 €
Obstkuchen nach Saison	ab 2,40 €
Schwarzwälder Kirschtorte	2,50 €
Portion Sahne	0,50 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne	4,90 €

Eisspezialitäten

Erdbeer, Schoko, Vanille, Walnuss, Kirsch, Stracciatella ...weitere Sorten nach Saison...	
1 Kugel Eis	1,50 €
Gemischtes Eis (2 Kugeln)	2,50 €
Gemischtes Eis (3 Kugeln)	3,50 €
Gemischtes Eis (4 Kugeln)	4,50 €
Schokobecher (Schoko- und Vanilleeis, Sahne, Schokosoße)	5,40 €
Schwarzwaldbecher (Schoko- und Vanilleeis, Sahne, Kirschen, Kirschwasser)	6,20 €
Eierlikörbecher (Vanilleeis, Sahne, Eierlikör)	6,20 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,20 €
Sommerberg-Männchen (2 Kugeln Eis, Streusel, Schokosoße, Waffel, Sahne)	3,90 €
Eiskaffee (zwei Kugeln Vanilleeis, Sahne)	3,90 €
Eisschokolade (Schoko- und Vanilleeis, Sahne)	3,90 €
Blonder Engel (Orangensaft, Eierlikör, Vanilleeis, Sahne)	4,50 €

Milkshakes

Erdbeer, Schoko, Vanille, Walnuss, Amarena-Kirsch ...weitere Sorten nach Saison...	3,90 €
---	--------

HEISSE GETRÄNKE

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee		2,10 €
Tasse Schonkaffee		2,10 €
Pott Kaffee		3,30 €
Pott Schonkaffee		3,30 €
Cappuccino mit Milch	Pott	2,40 €
Cappuccino „Sommerberg“ (mit doppeltem Espresso)	Pott	2,90 €
Cappuccino mit Sahne	Pott	2,90 €
Cappuccino „Amaretto“	Pott	3,40 €
Cappuccino „Schoko“	Pott	2,80 €
Milchkaffee	Pott	2,90 €
Latte Macchiato	im Glas	2,70 €
Espresso		1,80 €
Doppelter Espresso		3,20 €
Heiße Schokolade	Pott	2,80 €
	Tasse	2,10 €
Heiße Schokolade mit Sahne	Pott	3,30 €
	Tasse	2,60 €
Ovomaltine	Pott	2,90 €

Teespezialitäten

Ceylon, Earl Grey, Pfefferminz, Früchte, Grün, Kräuter, Fenchel, Kamille, Rooibos	Tasse	1,80 €
Tee mit Rum	Pott	2,30 €
	Pott	3,20 €

Glühwein für die kalte Jahreszeit

Glühwein	0,25 l	2,20 €
Glühwein „Sommerberg“ mit Amaretto und Sahne	0,25 l	3,50 €
Heidelbeer-Glühwein „Waldhexe“	0,25 l	2,60 €

Für gemeldete Gruppen:

SOMMERBERG ERLEBNI SNACHMITTAG

8,90 € pro Person

inklusive 1 Karte für die Bergfahrt mit der Bergbahn,
1 Stück Schwarzwälder Kirschtorte, 1 Stück Obstkuchen mit Sahne
Kaffee & Tee ohne Ende
Besuch im Panoramacafé Sommerberg-Hotel und Besichtigung unserer
Ausstellungsflächen

KALTE GETRÄNKE UND BIER

Das Sommerberg Hotel ist ein Keramikparadies. Deshalb servieren wir unsere Getränke in rustikalen Keramikbechern aus eigener Herstellung - nur auf Wunsch im Glas!

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Mineralwasser normal/medium	0,25 l	1,80 €
Hirschquelle - still	0,5 l	2,80 €
Flasche Mineralwasser	0,7 l	3,80 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,25 l	2,40 €
...weitere Säfte auf Anfrage...	0,5 l	3,90 €
Saftschorle	0,25 l 0,5 l	2,20 € 3,20 €
Coca Cola, Fanta, Spezi, Cola Light, Bitter Lemon, Tonic Water ^{1,3}	0,25 l 0,5 l	2,20 € 3,20 €
Karamalz	0,5 l	2,70 €
BIONADE - die alternativ spritzige Erfrischung - Holunder oder Litschi	0,33 l	2,90 €

Bier

DINKELACKER CD Pils	0,5 l	2,90 €
DINKELACKER PRIVAT Export	0,5 l	2,70 €
ROTHAUS Tannenzäpfle	0,33 l	2,40 €
ALPIRSBACHER dunkles Export	0,5 l	2,90 €
SANWALD Weizen, Hefe, Kristall oder Dunkel	0,5 l	2,90 €
Radler	0,5 l	2,70 €
Cola-Bier ^{1,2}	0,5 l	2,70 €
Cola-Weizen/Weizen-Radler ^{1,2}	0,5 l	2,90 €
CLAUSTHALER alkoholfrei	0,5 l	2,70 €
SANWALD alkoholfreies Weizenbier	0,5 l	2,90 €

WEINE UND SPIRITUOSEN

Weine aus Württemberg und Baden nach Angebot als „Viertele“ werden im Keramikbecher serviert, nur auf Wunsch im Glas!

Wein

Trollinger	0,25 l	3,90 €
Trollinger-Lemberger	0,25 l	3,90 €
Schwarzriesling	0,25 l	3,90 €
Riesling	0,25 l	3,50 €
Badischer Weißburgunder	0,25 l	3,50 €
Badischer Grauburgunder	0,25 l	3,50 €
Weißherbst	0,25 l	3,50 €
Weinschorle rot/weiß süß/sauer	0,25 l	2,70 €
Heidelbeerwein „Waldhexe“	0,25 l	3,00 €

Spirituosen

Jagdbitter	2 cl	2,20 €
Obstler	2 cl	2,20 €
Kirschwasser	2 cl	2,20 €
Birnenbrand	2 cl	2,20 €
Doppelkorn	2 cl	2,00 €
Martini Bianco	4 cl	2,80 €
Ramazotti	4 cl	3,20 €
Campari	4 cl	2,80 €
Campari Orange		3,80 €
Campari Soda		3,40 €
Pernod	4 cl	2,30 €
Amaretto	4 cl	2,30 €
Asbach	2 cl	2,20 €
Asbach Cola		3,90 €
Ouzo	4 cl	2,20 €
Malteser	2 cl	2,20 €
Jack Daniels	2 cl	2,80 €
Jacky Cola		4,30 €

...weitere Weine und Spirituosen nach Angebot...

CHRONIK DES SOMMERBERG-HOTELS

- 1908 wurde die Sommerbergbahn eingeweiht und ist damit eine der ältesten Bahnen in Baden Württemberg.
- 1909: Eröffnung des original Sommerberg-Hotels. Der Neubau kostete die damals unvorstellbare Summe von 500.000 Goldmark. Es war für damalige Zeiten ein großzügiges, fünf Etagen hohes, im „Schwarzwaldstil“ erbautes Hotel entstanden. In der schönsten Lage des Enztals konnte es mit 90 Betten, einem feinen Restaurant, einem Bierstüble als Vesperlokal, einer großen Cafe- und Aussichtsterrasse, Frühstücksterrasse und Speisensaal für die Hausgäste, einer Hotelhalle und einem Musiksalon aufwarten. Eine Sensation waren vier Appartements mit jeweils einem Salon, die sogenannten „Fürstenzimmer“. Im Juli eröffnete Karl Bätzner das durch den Architekt Preckel aus Pforzheim erbaute Sommerberg-Hotel zusammen mit seinem Schwager Emil Wentz, finanzieller Kompagnon und Hotelfachmann. Das eigentlich als Wintersport-Hotel geplante Haus hatte nur in den Sommermonaten Erfolg und wurde deshalb bis zum II. Weltkrieg nur als Sommerhotel geführt.
- 1922 wurde der Hirschpark unterhalb des Hotels erstellt.
- In den Jahren bis zur Weltwirtschaftskrise baute sich das Sommerberg-Hotel einen Ruf weit über die Grenzen Bad Wildbads auf.
- 1940-44: das Sommerberg-Hotel wurde als Lazarett im 2. Weltkrieg gebraucht.
- 1945 requirierten die Franzosen das Haus und richteten ein „centre de repos et d’hiver“ ein. Alle Gebäude auf dem Sommerberg waren beschlagnahmt.
- 1949 konnte nach der Freigabe des Hauses durch die französische Besatzung der Hotelbetrieb wieder eröffnet werden. (Alle Gebäude auf dem Sommerberg wurden freigegeben.)
- 1950: trotz Skepsis beschloss Eugen Bätzner das Hotel jetzt ganzjährig zu betreiben; nur das Hotel Post war bis zu diesem Zeitpunkt in Wildbad im Winter geöffnet.
- 1952 wurde die Großgarage mit Tankstelle, Auto-Wartungsdienst und Parkplatz errichtet.
- Ab 1953 wurde der Sommerberg fast komplett autofrei.
- 1958: die durchschnittliche ganzjährige Belegung des Hauses lag in dieser Zeit bei 80 %.
- 1960: im Februar verstarben innerhalb von 14 Tagen die Gründer des Sommerberg-Hotels Karl und Luise Bätzner und hinterlassen ein wohlbestelltes Haus.
- Am 11. Februar 1961, mitten im Faschingsball der Ski-Zunft die Schreckensnachricht: „Es brennt!“ Das Sommerberg-Hotel brannte in dieser Nacht bis auf die Grundmauern nieder. Zwei Mitarbeiter verloren dabei ihr Leben.
- Johanna und Eugen Bätzner packten das Problem sofort an und beauftragten den bekannten Stuttgarter Architekten Paul Schmohl, der auch das Stuttgarter Rathaus gebaut hat, mit dem Plan für den Wiederaufbau des Hotels. Er war ein direkter Schüler von Paul Bonatz, dem Architekten des Stuttgarter Hauptbahnhofes. Daher ist das „neue“ Sommerberg-Hotel ein antroposophischer Bau ohne rechte Winkel im „Bauhaus-Stil“. Die Vorstellungen waren: modern, großzügig, zweckmäßig, alle Zimmer gleichwertig mit Talblick. Durch die Krümmung des Gebäudes hatte jedes Zimmer eine großzügige Öffnung zum Tal. Das Haus ist auf einem 100 Meter Radius gebaut.
- Am 30. Mai 1963, zu Pfingsten, konnte der staunenden Fachwelt ein neues Sommerberg-Hotel gezeigt werden.

- Die günstige wirtschaftliche Entwicklung der sechziger Jahre festigte dem Sommerberg-Hotel eine führende Position in der Hotellerie im Schwarzwald. Die durchschnittliche ganzjährige Belegung des Hauses lag in dieser Zeit bei über 90%.
- 1972 konnte das hoteleigene Hallenbad gebaut und dadurch den gestiegenen Erwartungen der Hotelgäste entsprochen werden.
- Im Herbst 1989 brannte es ein zweites Mal im Hotel. Der Brandschaden auf der großen Terrasse und im Restaurant „Jägerstüble“ war erheblich. Im Zuge der Reparaturmaßnahmen wurde zusätzlich zum neuen Jägerstüble das Aussichtsrestaurant „Bella Vista“ gebaut.
- Am 29. Januar 1994 verstarb Eugen Bätzner jr., der Betreiber in dritter Generation, bei einem Skiausflug in Tignes (Frankreich). Seine Ehefrau Beate Bätzner entschloss sich, das Hotel trotz ungünstiger Aussichten weiter zu betreiben, um der Familientradition gerecht zu werden. Die schwere wirtschaftliche Situation und der Rückgang im Tourismus und Kurbetrieb im Schwarzwald führen zum unvermeidlichen Konkurs des Sommerberg-Hotels.
- Am 25. Mai 1998 wurde das historisch von der Familie Bätzner geführte Sommerberg-Hotel wegen Insolvenz geschlossen.

Im Frühjahr 2003 haben die Familien Blezinger, Tomsu und Donald das Sommerberg-Hotel übernommen. Nach aufwendigen Rechtsstreitigkeiten mit der Stadt Bad Wildbad und umfangreichen Umbaumaßnahmen ist die Gastronomie seit Frühjahr 2005 wieder für Sie geöffnet.

Das Sommerberg-Hotel wird ein keramisches Kulturkonzept mit erschwinglichen Preisen, freundlichem Service, familiärem Ambiente, offen für alle Kulturen „Dem Himmel offen, der Erde verbunden“

Auszug aus der illustren Gästeliste des Sommerberg-Hotels Bad Wildbad seit 1909:

Baronin von Gemmingen, Königin Charlotte, Hofrat Dr.Theodor von Weizsäcker, König Wilhelm II., Theodor Heuss, Gustav Heinemann, Richard von Weizsäcker, Roman Herzog, Botschafter Wilhelm Grewe, Herrman Prinz zu Leiningen, Irene Prinzessin zu Leiningen, der persönliche Minister des Königs von Marokko; A. Ballafrey, Erich Graf Kielmannsegg, Ferry Porsche und Familie, Familie Carl Dinkelacker, Proff Dr. Ing. Walter Bruch, Huschke von Hanstein, Carl Orff, Familie Cramer-Warsteiner, G. Bauknecht und Familie, Carstens SC, Familie Schwarzkopf, Marcia Haidie, John Cranco, Daimler Benz mit den Herren Jakob, Prinz, Reuter und Nallinger, Alfred Neubauer, Grossreeder Komrofsky, Albert Pfitzer, Karl Günter von Hase, Sonja Ziemann, Bubi Scholz, Inge Meisel, Ottmar Walter, Fritz Walter, Götz George, Heinz Rühmann, Illja Richter, Wulff-Matties, Marcel Reich-Ranitzki, Prof. Carl Schäfer, Daniel Barenoim, Dr. Hanna-Renate Laurin, Helmut Schön, Elly Beinhorn, Lill Dagover, Heidelinde Weiss, Hannes Löhr, Sigismund von Braun, Gerhard Paul, Uwe Seeler, Prof. Tönnis, Karl Römer, Hans Timmig, Trude Albach-Retty, General Heussinger, Christine Hörbiger, Attila Hörbiger, Willy Birgel, Will Glahe, Kurt Böhme, Gerhard Weisser, Prof. Münchinger, Paul Haeberlin, Prof. Ferdinand Leitner, Eugen Jochum, Berti Vogts, Alwin Schockemöle, die Alpin-Nationalmannschaft der Damen, die deutsche Fußball-Nationalmannschaft, Jupp Derwall, W. Bungert....

**KERAMIK AUS DEM SOMMERBERG-HOTEL FINDEN SIE
AUCH IN UNSEREN TÖPFEREIEN:**

Töpferzentrum Hasenmühle in Weinsberg:

Die Töpferei am Weinsberger Autobahnkreuz - Ihr Spezialist für Namenstassen, Aromatherapie, Gartenkeramik, Keramikservice und Kachelöfen.

Besuchen Sie uns mit Ihren Ausflugsgruppen. Wir bieten wechselnde Programme für Vereinsausflüge an.

Mo-Fr 8.30-12.30 Uhr und 14-18 Uhr
Samstag von 10-17 Uhr
und nach Voranmeldung
Hasenmühle - D-74189 Weinsberg
Tel +49 (0)7134 8755 - Fax +49 (0)7134 2864

Majolica bei Heidelberg:

Keramikmanufaktur auf über 4000 qm, großer Werksverkauf mit in Deutschland einmaliger Produktionsvielfalt.

NEU: Die Werkwelt in der Majolica
Malkurse für angemeldete Gruppen - fordern Sie unser
Ausflugsprogramm für Vereinsfahrten an.
Angebote für bis zu 150 Personen

Werksverkauf: nach Voranmeldung
Eichtersheimer Straße 12
D-69242 Tairnbach
Tel +49 (0)6222 62001 - Fax +49 (0)6222 61407

Außerdem finden Sie uns regelmäßig auf allen wichtigen Geschirr- und Weihnachtsmärkten in Stuttgart, Würzburg, Nürnberg, München, Heidelberg, Heilbronn, Darmstadt...

Aktuelle Informationen finden Sie im Internet unter: www.majolica.de