

# Besondere Empfehlung

<b>In Rotweinsauce geschmorte Hirschrouladen (2 Stück)</b> mit Rahmpilzen und Sahnepüree		€ 19,10
	kleine Portion	€ 14,10
<b>Gepökeltes Schweineschäufele</b> auf frischem Weinsauerkraut und Sahnepüree		€ 14,50
	kleine Portion	€ 11,50
<b>Scheiben vom Kalbsfilet</b> in Champignonrahmsauce mit Kartoffelrösti		€ 22,10

*Eine Karte mit Allergenen Stoffen liegt für Sie auf Wunsch bereit.*



# Schlemmermenü

*Besonders empfehlen wir unser Menü,  
dessen Gerichte Sie auch einzeln wählen können*

Geräucherte Brust und Terrine von der Gans  
auf Zwetschgenmus, dazu servieren wir Baguette

€ 16,50

\*\*\*\*\*

Süß - saure Kürbiscremesuppe  
gekocht mit frischem Ingwer

€ 4,80

\*\*\*\*\*

Ackersalat in Kürbiskerndressing  
mit geröstetem Speck und Brotwürfeln

€ 6,50

\*\*\*\*\*

Filetsteak vom Schwabenrind  
mit frischem Meerrettich überbacken  
dazu Saisongemüse und Kartoffelkrusteln

€ 25,70

\*\*\*\*\*

Festlicher Dessertteller bestehend aus:  
Lebkuchenmus, Zimtparfait und Schokoladeneis  
garniert mit exotischen Früchten

€ 8,50

**Menüpreis: € 60,50**

## **Weinempfehlung:**

Gündelbacher Wachtkopf

Lemberger „S“ vom Weingut Sonnenhof Gündelbach

0,75l € 34,00



# Vorspeisen

**Hauchdünn geschnittenes Carpaccio vom Rinderfilet**  
mit frisch gehobeltem Parmesan  
an einem Bouquet von knackigem Gartensalat € 14,50

**Terrine von der Regenbogenforelle**  
mit aromatischem Räucherlachs an hausgemachter Senf-Honigsoße,  
dazu servieren wir kleine frische Blattsalate und Baguette € 13,80

**Im Ofen gebackener Ziegenfrischkäse**  
mit Gartenkräuter und Tessiner Feigensenf  
an einem Bouquet von knackigem Gartensalat € 12,60

## Aus unserem Suppentopf

**Kräftige Brühe vom Rind**  
mit fein geschnittenen Kräuterflädle € 4,80

**Klassische Kartoffelcremesuppe nach Omas Rezept**  
mit knusprig gerösteten Brotwürfeln € 4,80



# *Frisch und Knackig*

## **Knackig frische Blattsalate aus dem Garten**

angemacht in einem Balsamico-Dressing  
nach Rezept unseres Küchenchefs  
mit knusprig gerösteten Brotwürfeln

€ 5,80

**Markfrische Rohkost- und Blattsalate**  
bunt gemischt

€ 5,80

**Ackersalat** in Kürbiskerndressing  
mit gerösteten Kernen und Speck

€ 6,50

## **Erntefrische „Salatschüssel“**

verschiedene frische Blattsalate  
mit geschnittenen Tomaten und Gurken  
dazu in Curry gebratene Putenstreifen und Baguette

€ 12,80

kleine Portion € 9,10

# *Vegetarische Gerichte*

## **Handgeschabte Käsespätzle**

mit frischen Champignons und aromatischen Röstzwiebeln  
dazu servieren wir einen gemischten Salat

€ 10,80

kleine Portion € 8,50

## **Medaillon vom Kräuterseitling**

serviert mit Schwarzwurzelragout und Sahnesoße

€ 14,80



# Das Beste vom „Lammh“



**Als Vorspeise: Lammschinken** mit Kräutern geräuchert  
auf eingelegtem Schafskäse, dazu Baguette € 12,50

**Rosa gebratene Lammkeule** mit Wiesenkräutern überbacken  
dazu mit Sahne abgeschmeckter Blattspinat € 22,10  
und würzigem Kartoffelgratin kleine Portion € 19,10

**Bolognese vom Münsinger Lamm**  
mit Tagliatelle und Parmesan € 14,50

## Vom Baiersbronner Wild

**Rosa gebratenes Rehnüsschen** auf Portweinsoße  
serviert mit Saisongemüse und Kartoffelkrapfen € 23,50  
kleine Portion € 20,50

**Geschmortes Ragout vom Reh und Hirsch**  
mit Rahmpilzen und Preiselbeeren € 18,80  
dazu servieren wir handgeschabte Spätzle kleine Portion € 15,20



# *Das Kocht unser Küchenteam am Liebsten für Sie*

**Barbarie Entenbrust** mit frischem Rosmarin gebraten  
mit Kastanien - Rotkraut und Gemüsekrapfen € 22,80  
kleine Portion € 19,50

**Entrecôte vom Rind**  
würzige Rahmsoße von grünem Pfeffer  
dazu marktfrisches Gemüse und Pommes Frites € 21,10  
kleine Portion € 17,80

**Cordon bleu vom zarten Schweinerücken**  
knusprig in Butterschmalz gebraten  
dazu goldgelbe Pommes frites € 14,80

**Geschmorte Roulade**  
vom Mitteltaler Weiderind in Senfsoße und  
Estragon dazu Butternudeln € 18,50



# *Leckeres aus Fluss und Meer*

## **Frische Filet von der Schwarzwaldforelle**

in Zitronenbutter gebraten

€ 15,80

dazu frische Dampfkartoffeln vom Bauer Trick

Kleine Portion (ein Filet) € 11,80

## **Mild gesalzene Matjesfilets**

in köstlichem Apfel-Zwiebelrahm

€ 14,80

dazu frische Dampfkartoffeln

kleine Portion € 11,50

## **Filet vom Flußzander in Butter gebraten**

auf Rahmsauerkraut mit Dampfkartoffeln

€ 19,50

kleine Portion € 16,50

## **Lachssteak in Butter gebraten**

mit frischem Meerrettich überbacken

€ 19,20

auf Schwarzwurzelragout mit Kartoffeln

kleine Portion € 15,50



# Vesperkarte

Kräftige **Brühe vom Rind** mit fein geschnittenen Kräuterflädle € 4,50

Geräuchertes **Filet von der Schwarzwaldforelle** mit würzigem Sahnemeerrettich dazu servieren wir goldbraune Toastscheiben € 8,80

Feines **Matjesfilet** nach „Hausfrauenart“ € 14,80  
in würzig, pikantem Apfel-Zwiebelrahm dazu Brot 3,4,7  
kleine Portion € 11,50

In einer Schüssel servierte marktfrische **Rohkost- und Blattsalate** bunt gemischt mit Streifen von gekochtem Schinken und Ei € 7,80

**Wurstsalat** nach Straßburger Art 1,3,4,5 € 8,20  
mit Käse-, Zwiebel und Essiggurkenstreifen dazu Bauernbrot  
kleine Portion € 6,80

Feine Scheiben von der **Schweinskopfsülze** € 7,80  
in Zwiebelvinaigrette mit Brot 1,3,4,5

Fein geschnittener **Schwarzwälder Schinken** € 8,80  
mit Pfeffergürkchen und Brot 1,3,4,5,7

„**Schwarzwälder Vesper**“ 1,2,3,4,6 € 9,50  
Scheiben von Hausmacher Schwarz- und Leberwurst, Schwartenmagen,  
dünn geschnittener Schwarzwälder Schinken, Senf  
hausgebrannter Obstler 1,3,4,5,7  
und verschiedenes Brot

Ein paar **Saitenwürstle** mit Senf 1,3,4 € 6,80  
und pikant hausgemachten Kartoffelsalat

**Schwäbische Maultaschen** in kräftiger Rinderbrühe 1,2,4 € 10,70  
mit geschmälzten Zwiebeln, pikant hausgemachtem Kartoffelsalat  
und knackigem Blattsalat  
kleine Portion € 7,80

Handgefertigter **Elsässer Flammkuchen** 1 € 7,50  
knusprig gebacken mit Crème fraîche und Speck

**Auf Wunsch alle Gerichte auch gern mit anderen Beilagen bei einem Aufpreis von 2,00€**

1 Nitritpökelsalz 2 Stabilisator 3 Konservierungsstoff 4 Geschmacksverstärker 5 Antioxidationsmittel 6 Emulgator 7 Säuerungsmittel





## *Dessert und Käse*

Unser **Sorbetcocktail** von verschiedenen Früchten  
aufgefüllt mit Beerencitré € 6,80

„**Schwarzwaldbecher**“  
Vanilleeis mit beschwipsten Kirschen, Sahne und Schokostreusel € 5,80

**Eiskaffee** mit Vanilleeis und Sahne € 4,80

**Eisschokolade** mit Vanilleeis und Sahne € 4,80

**Apfelstrudel** mit Vanilleeis und Sahne € 4,80

„**Bananensplit**“  
Vanilleeis mit Banane, Schlagsahne und Schokoladensoße € 5,50

**Lebkuchenmus und Schokoladeneis**  
garniert mit frischen Früchten € 6,80

**Zimtparfait** auf Schokoladensoße mit Zwetschgenmus € 6,80

**Kleiner Käseteller**- verschiedene Käsesorten  
garniert mit Weintrauben und Salzgebäck dazu Butter und Brot € 9,10

### Dazu empfehlen wir unsere verschiedenen Kaffeespezialitäten

**Latte Macchiato** oder **Heiße Schokolade**

#### wahlweise

mit Vanille,- geröstete Haselnuß,-  
Praline Nuss,- weißem Schokoladensirup,  
Crème Brûlée,- oder Karamellsirup € 3,40



# Unsere Produzenten

Unsere Küche ist geprägt durch ihre saisonale, vielseitige und regionale Ausrichtung. Unsere Gerichte werden selbstverständlich mit besten Produkten aus der Region zubereitet. Dabei können wir uns stets auf die gleichbleibend hohe Qualität unserer Produzenten verlassen:



## **Backwaren:**

Unser herzhaftes Bauernbrot sowie alle weiteren Backspezialitäten liefern uns die Bäckereien Haist und Züfle direkt aus der Nachbarschaft.

## **Kartoffel, Eier, Teigwaren:**

Von unserem Bauer Trick aus Dürrenmettstetten bekommen wir frische Eier, selbstgemachte Teigwaren sowie Kartoffeln.



## **Schwarzwaldforelle:**

Forellen, die bei frischem Schwarzwälder Quellwasser viel Zeit haben, sich in Ruhe zu einem aromatischen Speisefisch zu entwickeln.

## **Lamm:**

Sämtliche Spezialitäten vom Merino-Lamm erhalten wir von der Schäferei Stotz aus Münsingen, Genussbotschafter des Gault Millau





### *Kaninchen und Lamm:*

*Mit Herzblut zieht Jakob Oberkofler aus Mitteltal Kaninchen und Lämmer für uns auf.*

### *Rind:*

*Einen großen Teil von Rindfleisch beziehen wir von der Familie Zeilinger aus Baiersbronn. Dieses Fleisch zeichnet sich durch eine ganz besondere Qualität aus.*



### *Wild:*

*Den Großteil unseres Wildes bekommen wir von den Jägern aus dem hiesigen Forstbezirk.*

### *Wurst:*

*Aufschnitt und Wurst beziehen wir vom Metzger Gaiser direkt nebenan in der Ellbachstrasse.*

### *Obst:*

*Unser Bauer Schindler bringt uns bestes frisches Obst direkt aus der Region Oberkirch.*

