

Suppen / Vorspeisen...

 Flädlesuppe	7,00 €
Pfifferlingrahmsuppe	9,00 €
Kartoffelrahmsuppe <i>vegetarisch</i>	9,00 €
Beilagensalat Verschiedene Rohkost- & Blattsalate an unserem Hausdressing (Öl, Essig, Kräuter) <i>vegetarisch</i>	7,00 €
 Badischer Feldsalat an steirischem Kürbisöldressing mit gebratenen Speckstreifen, Sonnenblumenkernen, Croutons	11,50 €
 Selbstgemachtes Apfel-Grieben-Schmalz Radiesle & Brot	6,90 €
 Gläse Bibiliskäs (würzig angemachter Quark) Radiesle & Brot <i>vegetarisch</i>	6,90 €

Köstliches aus unserer Heimatküche...

 Paar Bratwürste mit Bratensauce, Sauerkraut, Zwiebele & Brot	17,00 €
 Hausgemachte Maultaschen -3 Stück in Brühe serviert- (Hackfleisch-Spinat-Kräuterfüllung) mit Zwiebele	18,00 €
Schweineschnitzel paniert mit Bratensauce & Pommes Frites	20,90 €
Rinderzunge in Madairasauce mit Spätzle	21,90 €
 Geschmorte Ochsenbäckle mit Spätzle	22,50 €
 Schwäbischer Sauerbraten -Rind- mit Spätzle	23,00 €
Natur gebratenes Putensteak mit Bratensauce, hausgemachter Kräuterbutter & Pommes Frites	23,90 €
 Schwarzwald Cordon Bleu , vom Schwein mit Käse und Schwarzwälder Schinken gefüllt, dazu Spätzle und Bratensauce	25,90 €
 Schweinelenochen in Champignonrahmsauce -rosa gebraten- mit Spätzle	25,90 €
 Kalbsrückensteaks an feinem Rahmsößle -rosa gebraten- dazu hausgemachte Spätzle	33,90 €
Grillteller mit Schweinefilet & Rindersteak, Grillwürstle, gebratener Speck, Rahmpfifferlinge, Pommes Frites & Gemüse	38,90 €
 Schwarzwaldforellenfilets „Müllerin“ -von der Forellenzucht Lauble aus dem Gutachtal- gebraten mit Kräutern dazu Salzkartoffeln & Zitrone	25,90 €
Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Trauben, Speck, Zwiebeln, Croutons, dazu Salzkartoffeln	31,50 €

*Gerne servieren wir Ihnen von fast allen Hauptgerichten eine etwas kleinere Portion
und ziehen 3,00 € vom Preis ab. Bei Salatplatten -2,00 €.*

*Bitte beachten Sie, dass wir für Umbestellungen von Beilagen, sowie für
Änderungen der angegebenen Gerichte oder extra Zubereitungen (Allergien) 1,00 € berechnen.*

Nicht alles geschafft? Gerne packen wir Ihre Reste ein.

Der Umwelt zuliebe haben wir auf wiederverwertbare Mitnahme-Behälter umgestellt (0,50 €/ Box)

Allergien oder Unverträglichkeiten?

Bitte sprechen Sie uns darauf an! Gerne halten wir auch einen extra Allergen-Ordner für Sie bereit.

Steaks ...

Rumpsteak (ca.200g) an Rotweinsöble, mit Kräuterbutter & Pommes Frites	34,90 €
 Zwiebelrostbraten (ca.200g) an Rotweinsöble, dazu Spätzle	34,90 €

Heimisches Reh...

 Rehragout mit Rahmpilzen, Spätzle, Kartoffelbällchen & Johannisbeerbirne	27,90 €
 Rehbraten mit Rahmpilzen, hausgemachten Spätzle & Kartoffelbällchen & Johannisbeerbirne	28,90 €
 Rosa gebratener Rehrücken mit Rahmpilzen, Spätzle, Kartoffelbällchen, Johannisbeerbirne	40,90 €

Salate / Vegetarisch...

 Salatplatte Rohkost- & Blattsalate an Hausdressing (Öl, Essig, Kräuter)	
...mit hausgemachten Kartoffel-Nuß-Gemüserösti & Brot <i>vegetarisch</i>	21,90 €
...mit gebratenen Putenstreifen & Brot	21,90 €
...mit Streifen vom panierten Schweineschnitzel & Brot	21,90 €
 Kässpätzle mit Zwiebeln <i>vegetarisch</i>	15,90 €
Kartoffel-Gemüsecurry <i>vegan/vegetarisch/lactosefrei</i>	18,90 €
Hausgemachte Kartoffel-Nuß-Gemüserösti mit Bibiliskäs (würzig angemachter Quark) <i>vegetarisch/glutenfrei</i>	18,90 €
Gebratene Polenta auf mediterranem Gemüse <i>vegetarisch/glutenfrei/vegan</i>	18,90 €
Variation von frischem Gemüse Sauce Hollandaise, Kartoffelbällchen <i>vege.</i>	21,90 €

Beilagen zu unseren Hauptgerichten...

Portion frisches Gemüse mit Sauce Hollandaise <i>vegetarisch</i>	6,90 €
Portion Pommes Frites oder Salzkartoffeln <i>vegetarisch</i>	5,00 €
Portion Spätzle oder Kartoffelbällchen <i>vegetarisch</i>	5,50 €

Lust auf ein leckeres Dessert oder Kuchen...

Schauen Sie doch mal in unser Dessertkärtle!

