Suppen / Vorspeisen…

Flädlesuppe 7,50 €
Kürbisrahmsüpple mit steirischem Kernöl & Kürbiskernen 9,00 €
Pfifferlingrahmsuppe mit Sahnehäubchen & Croutons 9,00 €

Beilagensalat Verschiedene Rohkost- & Blattsalate
an unserem Hausdressing (Öl, Essig, Kräuter) *vegetarisch* 7,00 €

Badischer Feldsalat an steirischem Kürbisöldressing
mit gebratenen Speckstreifen, Sonnenblumenkernen, Croutons 11,50 €

Selbstgemachtes Apfel-Grieben-Schmalz Radiesle & Brot 7,00 €
Gläsle Bibiliskäs (würzig angemachter Quark) Radiesle & Brot *vegetarisch* 7,00 €

Köstliches aus unserer Heimatküche…

Paar Bratwürste mit Bratensauce, Zwiebele & Brot 13,00 €
Hausgemachte Maultaschen ***-3 Stück in Brühe serviert-***
(Hackfleisch-Spinat-Kräuterfüllung) mit Zwiebele 18,50 €
Schweineschnitzel paniert mit Bratensauce & Pommes Frites 20,90 €
Rinderzunge in Madairasauce mit Spätzle 22,90 €
Geschmorte Ochsenbäckle mit Spätzle 23,50 €
Schwäbischer Sauerbraten -Rind- mit Spätzle 24,50 €
Natur gebratenes Putensteak mit Bratensauce,
hausgemachter Kräuterbutter & Pommes Frites 24,90 €
Schwarzwald Cordon Bleu, vom Schwein mit Käse 25,90 €
und Schwarzwälder Schinken gefüllt, dazu Spätzle und Bratensauce
Schweinelendchen in Champignonrahmsauce
-rosa gebraten- mit Spätzle 25,90 €
Kalbsrückensteaks an feinem Rahmsößle
-rosa gebraten- dazu hausgemachte Spätzle 34,90 €

Schwarzwaldforellenfilets „Müllerin“
-von der Forellenzucht Lauble aus dem Gutachtal-
gebraten mit Kräutern dazu Salzkartoffeln & Zitrone 26,90 €
…dazu Mandelbutter +1,50 €
Lachssteak in Riesling gedämpft, mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln 29,90 €

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 Rotweinsößle, mit Kräuterbutter & Pommes Frites **35,00 €**

Zwiebelrostbraten (ca.200g) an Rotweinsößle, dazu Spätzle **35,00 €**

Heimisches Reh…

Rehragout mit frischen Rahmpsteinpilze,
Spätzle, Kartoffelbällchen & Johannisbeerbirne **27,90 €**

Rehbraten mit frischen Rahmpsteinpilze,
hausgemachten Spätzle & Kartoffelbällchen & Johannisbeerbirne **29,90 €**

Rosa gebratener Rehrücken **41,90 €**
mit frischen Rahmpsteinpilze, Spätzle, Kartoffelbällchen, Johannisbeerbirne

Salate / Vegetarisch…

Salatplatte Rohkost-& Blattsalate an Hausdressing (Öl, Essig, Kräuter)

…mit hausgemachten **Kartoffel-Nuß-Gemüserösti** & Brot *vegetarisch* **22,90 €**
…mit **gebratenen Putenstreifen** & Brot **22,90 €**
…mit **Streifen vom panierten Schweineschnitzel** & Brot **22,90 €**

Kässpätzle mit Zwiebeln *vegetarisch* **16,90 €**

Gemüse-Kürbiscurry *vegan/vegetarisch/lactosefrei* **18,90 €**

Hausgemachte Kartoffel-Nuß-Gemüserösti
mit Bibiliskäs (würzig angemachter Quark) *vegetarisch/glutenfrei* **19,90 €**

Steinpilz-Risotto
mit Gemüse *vegan/vegetarisch/lactosefrei* **21,90 €**

Variation von frischem Gemüse Sauce Hollandaise, Kartoffelbällchen *vege.* **21,90 €**

Etwas Besonderes…

Gebratene Gänsebrust an Trauben-Maroni-Sößle, dazu
Apfelrotkohl, selbstgemachte Kartoffelknödel, Maronibällchen, Schmorapfel **37,90 €**

Beilagen zu unseren Hauptgerichten…

Portion Pommes Frites oder Salzkartoffeln *vegetarisch* **5,00 €**
Portion Spätzle oder Kartoffelbällchen *vegetarisch* **5,50 €**
Portion frisches Gemüse mit Sauce Hollandaise *vegetarisch* **7,00 €**

Lust auf ein leckeres Dessert oder Kuchen…

Schauen Sie doch mal in unser Dessertkärtle!