

Vorspeisen

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet
mit Trüffel - Öl mariniert und Parmesan – Späne

€ 12,50

*

Filet von der geräucherten Forelle₂
an marinierter Bete, serviert mit Sahnemeerrettich₄

€ 9,50

Suppen

Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Kräuterflädle_{1,4,9}

€ 4,20

*

rahmige Kartoffelsuppe
mit Speck und Croûtons_{4,9}

€ 4,50

*

hausgemachte Gulaschsuppe
mit Bauernbrot₉

€ 5,90

Salate

kleiner bunter Salat
an Hausdressing_{5,12}

€ 4,90

*

großer gemischter Salat
an Hausdressing_{5,12}

€ 7,90

<i>mit Streifen vom Hähnchenbrust – Filet</i>	+ € 4,00
<i>mit gebratenen Garnelenschwänzen₃</i>	+ € 5,50
<i>mit Streifen vom heimischen Rinderfilet</i>	+ € 7,50

Gerichte vom heimischen Rind

Filet vom Rind (250 g)

€ 33,00

Rumpsteak (250 g)

€ 23,00

Rib Eye (200 g)

€ 16,50

*serviert jeweils mit milder Pfeffersoße oder Kräuterbutter,
feinstem Grillgemüse,
Rosmarinkartoffeln oder Pommes Frites oder Kartoffel - Rösti*

*

Rückensteak vom Kalb (220 g)

*an Pilzen à la Crème, serviert mit Grillgemüse
und hausgemachte Butterspätzle^{1,9}*

€ 19,90

*

„Wiener Schnitzel“ (220 g) – das Original
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren serviert^{1,9}

€ 19,50

*

Zwiebelrostbraten (220 g) vom Flanksteak
an Rotweinsauce, serviert mit hausgemachten Butterspätzle^{1,9}

€ 15,90

*

Schweineschnitzel „Wiener Art“ (220 g)
mit Pommes frites^{1,9}

€ 11,90

vom Wild und Lamm...

gebratene Rehschnitzel

*an Rotweinsauce, serviert mit Möhrengemüse
und hausgemachten Butterspätzle^{1,9}*

€ 18,50

*

Carré vom Lamm

*an eigener Sauce, serviert mit frischem Blattspinat,
Pfefferminzapfelmus und hausgemachten Schupfnudeln^{1,9}*

€ 22,50

Fisch – Gerichte

gebratene Filets von Zander und Rotbarsch

*an feiner Weißweinsauce, serviert mit frischem Blattspinat
und Tagliatelle^{1,2}*

€ 23,00

*

gebratenes Filet von der Bachforelle „Müllerin Art“

mit Mandelbutter und Salzkartoffeln²

€ 18,50

vegetarische Gerichte

Gemüse – Rösti

*an Kräutersauce,
serviert mit lauwarmem Ziegenfrischkäse⁴*

€ 12,90

*

Tagliatelle

mit Kirschtomaten, Blattspinat, Knoblauch und Parmesan¹

€ 11,90

*

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln^{1,4,6}

€ 10,50

Brotzeit

Wurstsalat^{6,7,8,10}

mit Brot⁹ € 8,50
mit Bratkartoffeln € 10,50

*

Elsässer Wurstsalat^{6,7,8,10}

mit Brot⁹ € 9,20
mit Bratkartoffeln € 11,20

*

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Soße und Brot serviert

€ 8,50

*

Vesperplatte

mit Schwarzwälder Spezialitäten und Käse,
serviert mit Bauernbrot und Kirschwasser

€ 12,50

Gerichte für Kinder

Schweineschnitzel mit Pommes frites^{1,9}

€ 8,90

*

Chicken Nuggets mit Pommes frites^{1,9}

€ 8,20

*

Fischstäbchen mit Pommes frites^{1,2,9}

€ 7,20

*

Reibekuchen mit Apfelmus

€ 5,50

*

Pommes frites oder Spätzle mit Soße^{1,9}

€ 5,00

ein süßer Abschluss

gemischtes Eis^{4,10}

3 Kugeln

(Erdbeere, Schokolade, Stracciatella, Vanille, Walnuss)

€ 4,90

mit Sahne + € 0,50

*

Sommerlicher Beeren - Trifle

€ 4,90

*

Panna Cotta⁴

mit Waldbeer - Ragout

€ 5,20

*

Apfel – Gateau^{4,9}

mit Ingwer – Minz - Joghurt

€ 5,90

*

Sorbet – Variation

mit frischen Früchten

€ 6,50

*

Parfait – Variation⁴

hausgemacht,

auf Fruchtspiegel

€ 6,50

*

„Dreierlei“^{4,10}

(Variation vom Beeren – Trifle, Apfel – Gateau und Panna Cotta)

€ 7,50

Allergene (Angaben jeweils mit daraus gewonnenen Erzeugnissen) und Zusatzstoffe:

1) Eier 2) Fisch 3) Krebstiere 4) Milch 5) Sellerie 6) mit Konservierungsstoffen 7) mit Geschmacksverstärker
8) mit Antioxidationsmittel 9) glutenhaltiges Erzeugnis 10) mit Farbstoff