



***Schwarzwald - Menü***  
***Black Forest menue***

**Schwarzwälder Kartoffelrahmsuppe**  
mit Speck und Kracherle<sup>(1),(4)</sup>  
**Black forest potatoe cream**  
with bacon and croutons

\*

**kleine bunte Salatvariation**  
mit Hausdressing<sup>(6)</sup>  
**small mixed salad**  
with house dressing

\*

**gebratene Medaillons vom Reh**  
mit Rotweinsoße, feinem Gemüse  
und Haselnussspätzle<sup>(1),(2),(4),(7)</sup>  
**grilled medaillons of deer**  
with red wine sauce, vegetables  
and Swabian noodles

\*

**hausgemachte Apfelküchle**  
mit Vanilleeis und Sahne<sup>1,2,3,(1),(2),4)</sup>  
house made apple beignets  
with vanilla ice cream and cream

36,90



## ***Suppen soups***

- Kraftbrühe vom Rind** mit hausgemachten Kräuterflädle und Markklößchen<sup>(1),(2),(4)</sup>  
**Consommée** with house made pancake stripes and marrow dumplings 4,50
- Schwarzwälder Kartoffelrahmsuppe** mit Speck und Kracherle<sup>(1),(4)</sup>  
**Black Forest potatoe cream** with bacon and croutons 4,90

## ***Vorspeisen starters***

- geräuchertes Filet von der Bachforelle**  
serviert mit Sahnemeerrettich, Salatbukett, Toast und Butter<sup>(1),(4),(6)</sup>  
**smoked trout fillet** served with horseradish, salad bouquet, Toast und Butter 13,50
- kleine bunte Salatvariation** mit Hausdressing<sup>(6)</sup>  
**small mixed salad** with house dressing 5,90
- „Feldbergsalat“**  
bunte Salatvariation mit Hausdressing und gegrillter Hähnchenbrust<sup>(6)</sup>  
**small mixed salad** with house dressing and grilled chicken breast 12,50

vegan

## ***Vegetarische Gerichte vegetarian dishes***

- Bandnudeln** mit Waldpilzen und Kräuterrahmsoße<sup>(1),(2),(4)</sup>  
**Tagliatelle** with Black Forest mushrooms and herbed cream sauce 14,50
- Kartoffelrösti** mit feinem Butter - Gemüse<sup>(4)</sup>  
**crispy potatoe Rösti** with buttered vegetables 14,50
- Käsespätzle** mit heimischem Bergkäse und geschmelzten Zwiebeln<sup>(1),(2),(4)</sup>  
**Swabian cheese noodles** with melted onions 13,50

auf Wunsch  
vegan...

## ***Fisch*** ***fish***

### **gebratenes Filet vom Zander**

serviert auf Bandnudeln mit Kräutersahnesoße<sup>(1),(2),(3),(4)</sup>

**grilled pike perch fillet** served with tagliatelle and herbal pesto 17,50

### **Filet von der Lauchringer Bachforelle,**

**auf der Haut gebraten,** mit Mandelbutter und Salzkartoffeln<sup>(1),(3),(4)</sup>

**grilled trout fillet** with almond butter and salty potatoes 16,50

## ***Fleisch*** ***meat***

### **zart gegrilltes Rumpsteak (ca. 250 g)**

serviert mit Pommes Frites und hausgemachter Kräuterbutter<sup>(4)</sup>

**grilled rump steak** with French fries and herbed butter 26,50

### **gegrilltes Rückensteak vom Kalb (ca. 200g)**

mit Waldpilzrahmsauce, feinem Gemüse und Butterspätzle<sup>(1),(2),(4)</sup>

**grilled steak of veal** with creamy mushrooms and Swabian noodles 24,50

### **„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren<sup>(1),(2),(4)</sup>**

**Escalope of veal „Vienna style“** with grilled potatoes and cranberries

21,50

### **gebratene Medaillons vom Reh**

mit Rotweinsauce, feinem Gemüse und Haselnusspätzle<sup>(1),(2),(4),(7)</sup>

**grilled medaillons of deer** with red wine sauce, Brussels sprouts and Swabian noodles 21,00

### **Lamm – Chops vom Grill (ca. 180 g)**

serviert mit feinem Gemüse, Sauce und Herzoginkartoffeln

**grilled chops of lamb** with vegetables, sauce and pommes dauphines 19,50

### **Zwiebelrostbraten mit Sauce und Pommes frites<sup>(6)</sup>**

**grilled beef steak** with onions, sauce and French fries

18,50

### **paniertes Schnitzel vom Naturpark - Schwein mit Pommes Frites<sup>(1),(2)</sup>**

**Escalope of regional pork** with French fries

13,50

## ***Vesper vespers***

**handgeschnittener Wurstsalat** (gerne auch mit Käse) <sup>1,2,3,(1),(4),(5),(6)</sup>  
**sausage salad** (with or without cheese)

mit Brot 9,50  
mit Bratkartoffeln 11,50

### **Flammkuchen**<sup>(1),(2),(4)</sup>

klassisch mit Speck, Rahm und Zwiebeln  
Tarte classic with bacon, cream and onions

oder

vegetarisch mit Feta – Käse und Peperoni  
vegetarian with feta cheese and peperoni

**vegetarisch**

9,50

### **Schwarzwälder Speckvesper**

Schinkenspeck und Brot, serviert mit Kirschwasser<sup>1,2,3,(1),(4)</sup>

#### **Black Forest bacon vesper**

*with bacon, bread and cherry schnaps*

8,50

## ***Desserts desserts***

hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne<sup>1,2,3,(1),(4)</sup>  
house made apple beignets with vanilla ice and cream

6,90

Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Sahne<sup>1,2,3,(1),(4)</sup>  
Vanilla ice cream with warm raspberries and cream

5,90

Zitronensorbet mit Aperol<sup>1,2,4,6</sup>  
Sorbet of citron with aperol

**vegan**

5,50

Salat von frischen Früchten  
fresh fruit salad

**vegan**

5,20

gemischtes Eis (3 Kugeln, mit und ohne Sahne)<sup>1,2,3,(1),(4)</sup>  
mixed ice cream (3 balls, with and without cream)

4,50

1 Kugel Eis<sup>1,2,3,(1),(4)</sup>  
1 ball of ice cream

1,70