

Suppen & Vorspeisen


Kürbiscremesuppe mit Öl & Kernen 4.90

Tomatensuppe mit Gin und Sahne 4.90 Tomatensuppe (vegan) 3.70

Badische Flädlesuppe 3.90 

Nudelsuppe 3.70 

Maultaschensuppe 3.70

Schwarzwälder Schinken (2) mit Melone & Grisini 7.40 

Schwarzwald Rauchforellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast 7.90 

Karamellierter Ziegenfrischkäse mit hausgemachtem Ananas-Mango Chutney 8.90

Menü 1 Euro 15.80

Nudelsuppe

Hausgemachter Hackbraten mit Rahmsoße

Kroketten und Salat

Dessert

Menü 2 Euro 17.50

vegan /gluten- & lactosefrei

(bei Salat je nach Wahl vegan, gluten-&lactosefrei)

Salate vom Buffet

Gemüsecurry mit Reis
und fruchtigem Chutney

Fruchtsalat mit Sorbet

Menü 3 Euro 21.50

Nudelsuppe

Rindergulasch vom heimischen Biohof
mit hausgemachten Spätzle und Salat

Dessert

Menü 4 Euro 24.80

Nudelsuppe

Putenschnitzel mit frischen Sahne- Pfifferlingen,
dazu Nudeln und Salat

Dessert

Vegetarische Gerichte

Frisches Gemüse mit Spiegelei und Kartoffeln 13.50 

Tortelloni mit Tomatensoße und Käse überbacken, dazu Salat 11.40

Brotknödel mit Spinat & Walnuss, dazu Tomaten- Zucchini-gemüse 13.50

Kürbislasagne mit Birne und Walnuss, dazu Salat 14.90

Fischgerichte

Schwarzwaldforelle „Müllerin“

mit zerlassener Butter, Kartoffeln und Salat 15.50

-mit Mandelbutter 16.50 





Gebratenes Schwarzwald- Lachsforellenfilet mit Zitronen- Buttersoße, Reis und Salat 19.80 

Kalte Gerichte

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast 11.00 

Schwarzwälder Schinken & Bergkäse mit Butter und Brot 11.50

Kleine Gerichte

- „Pfefferschnitzel“ Paniertes Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsoße, Pommes frites und Salat 11.70 
- Gebratenes Schwarzwald- Lachsforellenfilet mit Zitronen- Buttersoße, Reis und Salat 17.80 
- „Badisches Ochsenfleisch“ Gekochtes Schwarzwaldrind vom Biohof mit Meerrettichsoße und Preiselbeeren, Kartoffeln und Salat 14.40 
- Wildhackbraten aus heim. Jagd mit Champignons & Preiselbeerbirne, Spätzle und Salat 13.50 



Unsere Naturparkgerichte

- Bandnudeln Bolognese (100 % Rind vom Biohof) mit Salat 11.50
- „Cordon Bleu“ (2) vom Schweinerücken gefüllt mit Kochschinken und Schwarzwälder Bergkäse, dazu Pommes frites und Salat 15.80
- „Badisches Ochsenfleisch“ Gekochtes Schwarzwaldrind vom Biohof mit Meerrettichsoße und Preiselbeeren, Kartoffeln und Salat 16.40
- „Kutscher- Pfännle“ Rind- & Schweinesteak mit Gemüse und Spätzle 20.50
- „Zwiebelrostbraten“ vom heimischen Rind mit Bratkartoffeln und Salat 20.50
- Rumpsteak vom heimischen Rind mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat 20.50
- Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat 12.50
- „Pfefferschnitzel“ Paniertes Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsoße, Pommes frites und Salat 13.70
- Tagesgericht – Lammsteaks aus der Hüfte mit Kräuterbutter, Gemüse und Kroketten 21.80

Hauptgerichte

- „Schwäbische Maultaschen“ mit Zwiebeln, Jus und Salat 10.40
- „Jägerschnitzel“ vom Schwein mit Pommes frites und Salat 13.70
- Paniertes Kalbschnitzel „Wienerart“ mit Pommes frites und Salat 18.40
- Fohlenbraten mit Burgundersoße, hausgemachten Spätzle und Salat 15.40
- Hackbraten mit Rahmsoße, Kroketten und Salat 10.70

Großer Salat vom Buffet

- mit Schwarzwälder Schäufole 13.50 
- mit 1 paniertem Schweineschnitzel 13.50 
- mit gebratenen Putenbruststreifen 13.50

Bei Gerichten mit Salat dürfen sie sich einmalig am Salatbuffet bedienen, gegen Aufpreis auch gerne mehrfach. - Umbestellungen können zu Preisveränderungen führen.

Alle Preise in Euro -Wir binden Suppen und Soßen mit glutenfreiem Mehl, Genaue Informationen in der Allergenkennzeichnungsmappe, Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.
Zusatzstoffe: 2) Konservierungsstoff, Nitritpökelsalz/Nitrat

Große Karte von 11.30 bis 14.00 Uhr & von 17.30 bis 20.00 Uhr

Dessert

Hausgemachtes Vanilleparfait mit Limette, Erdbeere & Basilikum 6.80

Hausgemachtes Schoko- Brownieparfait mit Haselnüssen 6.80

„Panna Cotta“ mit Fruchtsoße 5.20

Dessertteller für Zwei 17.00

Frischer Fruchtsalat mit Sorbet (vegan) 5.80

Lauwarmer Schokokuchen mit Vanilleeis und Sahne 5.80

Kleine Auswahl von Schwarzwälder Bergkäse
von der Käserei Spindler, Löffingen- Göschweiler 7.40

Hausgemachte Eismeringe 6.10

Eis

Gemischtes Eis 3.60

Gemischtes Eis mit Sahne 4.20
(Vanille/Schoko/Erdbeere)

Schwarzwaldeisbecher 6.20

„Bananensplitt“ 6.00

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 6.20

„Mikadobecher“ Naturjoghurt mit Schokoladeneis,
Schokosoße und Mikadostäbchen 6.20

„Beerisu“ Naturjoghurt mit Waldbeer- Joghurteis,
lauwarmen Waldbeeren und Löffelbiskuit 6.80

„Ananasbecher“ Frische Ananas mit Vanilleeis,
Sahne und Fruchtsoße 6.50

„Big Brother“ Everyone is watching you...
Rieseneisbecher für Zwei 14.80

-Wir verwenden Langnese CARTE D'OR Eiskrem-

Warme Gerichte 14.00 bis 18.00 Uhr

„Hawaii - Toast“ mit Salat 10.50

„Schwäbische Maultaschen“
mit Zwiebeln, Jus und Salat 10.40

Ein Paar Schwarzwälder Bauernbratwürste
in Bio- Qualität vom Doldenhof (2,4,6)
(gebrüht/angeräuchert) mit Zwiebeln,
Pommes frites und Salat 12.80

„Strammer Max“
Schinkenbrot (2,4) mit 2 Spiegeleiern 9.40

„Cordon Bleu“ (2) vom Schwein
mit Pommes frites und Salaten 15.80

Paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes frites und Salat 12.50

Käsespätzle mit Zwiebeln und Salat 12.20

Großer Salat vom Buffet 11.00

Tomatensuppe mit Sahne 4.50

Zusatzstoffe:

2.) mit Konservierungsstoff, Nitritpökelsalz/Nitrat

4.) mit Phosphat

6.) mit Geschmacksverstärker

Vesper

Schwarzwälder Rohschinken (2)
dünn aufgeschnitten mit Brot und Butter 10.50

Wurstsalat (2,4,6) mit Brot 7.90

„Elsässer Wurstsalat“ (2,4,6) mit Brot 7.90

„Schwarzwälder Schäufole“ aus dem Tannenrauch mit Brot und Butter
8.90

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,
Toast und Butter 11.00

Gemischter Käseteller mit Brot und Butter 11.20

Schwarzwälder Schinken (2) und Bergkäse
mit Brot und Butter 11.50

Bunter Vesperplatte für 2 Personen (2,4,6)
mit Brot und Butter 19.00

Stand - 07.09.2018, Irrtümer und Änderungen vorbehalten