





Speisekarte

Vorspeise / Suppen

Flädlesuppe	6,50
Maronencremesuppe mit Dattel-Crunch	7,90
Kleiner Salatteller ^(4,2)	6,90
Feldsalat mit Speck und Kracherle ^(4,2)	9,90
 Gratiniertes Ziegenkäse mit Maronenkruste und kleinem Feldsalat ^(4,2)	12,90


Hauptgänge

Schwein



„Schwabenteller“ Schweinefilet an Rahmsoße mit frischen Champignons, Maultaschen & Käsespätzle	22,90
Mühlensteak mit Röstzwiebeln & gebratenem Bacon dazu Kartoffelrösti	21,60
 Schweinefilet mit Maronenkruste an Rahmsoße dazu Rahmwirsing und hausgemachte Herzoginkartoffeln	26,90
Schnitzel paniert mit Pommes frites und Soße nach Wahl	19,40
Jägerschnitzel an Rahmsoße mit frischen Champignons und hausgemachten Spätzle	19,90
Rahmschnitzel mit hausgemachten Krokettten	19,90



Pute

Paniertes Putenschnitzel von der Schwarzwaldfarm mit Pommes frites und Soße nach Wahl <i>von der artgerecht gehaltenen Freilandhaltung von der Schwarzwaldfarm-Pute aus Aichhalden-Rötenberg</i>	22,80
 Putenrollbraten von der Schwarzwaldfarm mit einer Zwiebelfüllung an Bratensoße, mit Rotkraut & hausgemachten Kartoffelknödeln	24,90
Rosa gebratene Entenbrust an Rotweinssoße, mit Rotkraut und hausgemachten Krokettten	29,90

Fisch

 Fangfrische Forelle „Müllerin“ oder „Blau“ dazu Salzkartoffeln	24,90
 Gebratenes Lachsforellenfilet mit Zitronen-Rahmudeln	24,80



Rind

Rumpsteak mit Kräuterbutter an Bratensoße dazu hausgemachte Kroketten	29,90
Zwiebelrostbraten an Bratensoße mit Pommes frites	27,80
Rinderbäckchen an Rotweinsauce mit hausgemachten Kroketten	24,90
Rindermedaillons an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelrösti	27,80

Wild

Kängurufilet an Rotweinsauce dazu Rahmwirsing & hausgemachte Kroketten	27,90
Rehrbraten mit Preiselbeeren, Rotkraut und hausgemachten Serviettenknödeln	25,90

Vegetarisch / Vegan

Hausgemachte Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln	17,70
 „Gnocchi Pfanne“ mit winterlichem Gemüse, Maronen und veganem Käse	18,90
 Süßkartoffelcurry mit Rosenkohlrisotto	19,60




Bunte Salatteller...

... mit gebratenen Putenmedaillons von der		20,90
... „Chef-Salat“ ^(4,2) mit Rinderhüftsteak auf Kartoffelrösti		24,90
... mit gratiniertem Ziegenkäse auf mediterranem Gemüse		18,90

Extra Portion Soße

Bratensoße	3,00	Rahmsauce	3,50	Pilzrahmsauce	4,00
Für den Nachservice Soße zum Gericht berechnen wir einen Aufpreis von 1,50					

Vesper

 Wurstsalat mit Bratkartoffeln	15,40
 Straßburger-Wurstsalat mit Bratkartoffeln	15,90
 Bauernbratwurst kalt oder warm mit Kartoffelsalat	13,90

Hinweis in eigener Sache:

Für die Verpackung Ihrer Speisen zum Mitnehmen erlauben wir uns Ihnen pro Verpackung 1,50 € in Rechnung zu stellen.

Gutscheine sind gesetzlich auf 3 Jahre begrenzt. Die Frist beginnt am Ende des Jahres, in dem der Gutschein ausgestellt wurde. Diese Regelung gilt, wenn keine andere Befristung auf dem Gutschein vermerkt ist. Nach Ablauf der Frist verjährt der Anspruch aus dem Gutschein. Ehrengastgutscheine ausgeschlossen.

Dessert

„Biene Maya“ 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Süßem garniert	4,20
Crème Brûlée mit Cassis Sorbet	11,90
Heiße Liebe (Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren)	7,40
Schokotörtchen mit halbflüssigem Kern mit Walnusseis	11,90
Spekulatius- Panna Cotta mit lauwarmen Kirschen	8,90
Bratapfel-Lebkuchen-Tiramisu im Glas	11,90
Gemischtes Eis ohne Sahne / mit Sahne Erdbeere/ Vanille /Schokolade	3,90 / 4,90
1 Kugel Sorbet mit Sekt	4,20
Cassis / Mango/ Zitrone / Blutorange	
1 Kugel Eis	1,30
Erdbeere / Vanille / Schokolade / Walnuss	

Kennen Sie schon unseren Saal?

Feierlichkeiten jeglicher Art möglich ♥

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

